



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹

1. Przedmiot zamówienia: Czekolada mleczna
2. Ilość podstawowa: 500 kg
opcjonalna: 3 000 kg
OGÓŁEM: 3 500 kg
3. CPV: 15800000-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²

1. Przedmiot zamówienia: Czekolada z nadzieniem owocowym
2. Ilość podstawowa: 500 kg
opcjonalna: 3 000 kg
OGÓŁEM: 3 500 kg
3. CPV: 15800000-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

² Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³

1. Przedmiot zamówienia: Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie
2. Ilość podstawowa: 500 kg
opcjonalna: 3 000 kg
OGÓŁEM: 3 500 kg
3. CPV: 15800000-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁴

1. Przedmiot zamówienia: Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie
2. Ilość podstawowa: 400 kg
opcjonalna: 2 400 kg
OGÓŁEM: 2 800 kg
3. CPV: 15800000-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

³ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

⁴ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁵

1. Przedmiot zamówienia: Cukierki czekoladowe
2. Ilość podstawowa: 500 kg
opcjonalna: 3 000 kg
OGÓŁEM: 3 500 kg
3. CPV: 15800000-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁶

1. Przedmiot zamówienia: Sałatka z czerwonej kapusty
2. Ilość podstawowa: 1 200 kg
opcjonalna: 7 200 kg
OGÓŁEM: 8 400 kg
3. CPV: 15330000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

⁵ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

⁶ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁷

1. Przedmiot zamówienia: Chrzan tarty
2. Ilość podstawowa: 500 kg
opcjonalna: 3 000 kg
OGÓŁEM: 3 500 kg
3. CPV: 15330000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁸

1. Przedmiot zamówienia: Kukurydza konserwowa
2. Ilość podstawowa: 500 kg
opcjonalna: 3 000 kg
OGÓŁEM: 3 500 kg
3. CPV: 15330000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

⁷ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

⁸ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁹

1. Przedmiot zamówienia: Papryka marynowana
2. Ilość podstawowa: 1 500 kg
opcjonalna: 9 000 kg
OGÓŁEM: 10 500 kg
3. CPV: 15330000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁰

1. Przedmiot zamówienia: Sałatka warzywna
2. Ilość podstawowa: 1 300 kg
opcjonalna: 7 800 kg
OGÓŁEM: 9 100 kg
3. CPV: 15330000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

⁹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

¹⁰ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹¹

1. Przedmiot zamówienia: Groszek konserwowy
2. Ilość podstawowa: 400 kg
opcjonalna: 2 400 kg
OGÓŁEM: 2 800 kg
3. CPV: 15330000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹²

1. Przedmiot zamówienia: Leczo pieczarkowe
2. Ilość podstawowa: 1 500 kg
opcjonalna: 9 000 kg
OGÓŁEM: 10 500 kg
3. CPV: 15330000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹¹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

¹² Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹³

1. Przedmiot zamówienia: Ogórki konserwowe
2. Ilość podstawowa: 1 500 kg
opcjonalna: 9 000 kg
OGÓŁEM: 10 500 kg
3. CPV: 15330000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁴

1. Przedmiot zamówienia: Pieczarki marynowane
2. Ilość podstawowa: 1 500 kg
opcjonalna: 9 000 kg
OGÓŁEM: 10 500 kg
3. CPV: 15330000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹³ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

¹⁴ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁵

1. Przedmiot zamówienia: Fasola czerwona konserwowa
2. Ilość podstawowa: 1 500 kg
opcjonalna: 9 000 kg
OGÓŁEM: 10 500 kg
3. CPV: 15330000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁶

1. Przedmiot zamówienia: Makaron – kolanko
2. Ilość podstawowa: 3 000 kg
opcjonalna: 18 000 kg
OGÓŁEM: 21 000 kg
3. CPV: 15600000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹⁵ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

¹⁶ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁷

1. Przedmiot zamówienia: Makaron spaghetti
2. Ilość podstawowa: 3 000 kg
opcjonalna: 18 000 kg
OGÓŁEM: 21 000 kg
3. CPV: 15600000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁸

1. Przedmiot zamówienia: Ryż biały
2. Ilość podstawowa: 3 000 kg
opcjonalna: 18 000 kg
OGÓŁEM: 21 000 kg
3. CPV: 15600000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹⁷ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

¹⁸ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹⁹

1. Przedmiot zamówienia: Kasza pęczak
2. Ilość podstawowa: 3 000 kg
opcjonalna: 18 000 kg
OGÓŁEM: 21 000 kg
3. CPV: 15600000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁰

1. Przedmiot zamówienia: Kasza gryczana
2. Ilość podstawowa: 3 000 kg
opcjonalna: 18 000 kg
OGÓŁEM: 21 000 kg
3. CPV: 15600000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

¹⁹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

²⁰ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²¹

1. Przedmiot zamówienia: Fasola biała Jaś karłowy
2. Ilość podstawowa: 2 500 kg
opcjonalna: 15 000 kg
OGÓŁEM: 17 500 kg
3. CPV: 15600000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²²

1. Przedmiot zamówienia: Groch obłuskany połówki
2. Ilość podstawowa: 3 000 kg
opcjonalna: 18 000 kg
OGÓŁEM: 21 000 kg
3. CPV: 15600000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

²¹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

²² Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²³

1. Przedmiot zamówienia: Kasza manna
2. Ilość podstawowa: 800 kg
opcjonalna: 4 800 kg
OGÓŁEM: 5 600 kg
3. CPV: 15600000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁴

1. Przedmiot zamówienia: Płatki owsiane
2. Ilość podstawowa: 800 kg
opcjonalna: 4 800 kg
OGÓŁEM: 5 600 kg
3. CPV: 15600000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

²³ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

²⁴ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁵

1. Przedmiot zamówienia: Musli jabłkowe
2. Ilość podstawowa: 500 kg
opcjonalna: 3 000 kg
OGÓŁEM: 3 500 kg
3. CPV: 15600000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁶

1. Przedmiot zamówienia: Musli morelowe
2. Ilość podstawowa: 400 kg
opcjonalna: 2 400 kg
OGÓŁEM: 2 800 kg
3. CPV: 15600000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

²⁵ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

²⁶ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁷

1. Przedmiot zamówienia: Sok jabłkowy 0,2 l
2. Ilość podstawowa: 2 500 l
opcjonalna: 15 000 l
OGÓŁEM: 17 500 l
3. CPV: 15320000-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁸

1. Przedmiot zamówienia: Sok multiwitamina 0,2 l
2. Ilość podstawowa: 2 500 l
opcjonalna: 15 000 l
OGÓŁEM: 17 500 l
3. CPV: 15320000-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

²⁷ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

²⁸ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA²⁹

1. Przedmiot zamówienia: Sok wieloowocowy 0,2 l
2. Ilość podstawowa: 2 500 l
opcjonalna: 15 000 l
OGÓŁEM: 17 500 l
3. CPV: 15320000-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³⁰

1. Przedmiot zamówienia: Sok pomarańczowy 1 l
2. Ilość podstawowa: 2 500 l
opcjonalna: 15 000 l
OGÓŁEM: 17 500 l
3. CPV: 15320000-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

²⁹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

³⁰ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³¹

1. Przedmiot zamówienia: Sok multiwitamina 1 l
2. Ilość podstawowa: 2 500 l
opcjonalna: 15 000 l
OGÓŁEM: 17 500 l
3. CPV: 15321000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): brak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

³¹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA**

Zadanie nr 1 – dostawa do:

Nazwa produktu	JM	*25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok			OPCJA 2. Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Hajnówka	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża		
Czekolada mleczna	kg	200	200	100	3 000	3 500
Czekolada z nadzieniem owocowym	kg	200	200	100	3 000	3 500
Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie	kg	200	200	100	3 000	3 500
Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie	kg	150	150	100	2 400	2 800
Cukierki czekoladowe	kg	200	200	100	3 000	3 500

* **25 WOG (JW 5338) Białystok** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 25 WOG Białystok, Grupa Zabezpieczenia Hajnówka, Grupa Zabezpieczenia Łomża

Zadanie nr 2 – dostawa do:

Nazwa produktu	JM	*25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok			OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Hajnówka	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża		
Sałatka z czerwonej kapusty	kg	500	500	200	7 200	8 400
Chrzan tarty	kg	200	200	100	3 000	3 500
Kukurydza konserwowa	kg	200	200	100	3 000	3 500
Papryka marynowana	kg	650	650	200	9 000	10 500
Sałatka warzywna	kg	500	500	300	7 800	9 100
Groszek konserwowy	kg	150	150	100	2 400	2 800
Leczo pieczarkowe	kg	650	650	200	9 000	10 500
Ogórki konserwowe	kg	650	650	200	9 000	10 500
Pieczarki marynowane	kg	650	650	200	9 000	10 500
Fasola czerwona konserwowa	kg	650	650	200	9 000	10 500

** 25 WOG (JW 5338) Białystok – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 25 WOG Białystok, Grupa Zabezpieczenia Hajnówka, Grupa Zabezpieczenia Łomża*

Zadanie nr 3 – dostawa do:

Nazwa produktu	JM	*25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok			OPCJA Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Hajnówka	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża		
Makaron – kolanko	kg	1 400	1 400	200	18 000	21 000
Makaron spaghetti	kg	1 400	1 400	200	18 000	21 000
Ryż biały	kg	1 400	1 400	200	18 000	21 000
Kasza pęczak	kg	1 400	1 400	200	18 000	21 000
Kasza gryczana	kg	1 400	1 400	200	18 000	21 000
Fasola biała Jaś karłowy	kg	1 100	1 100	300	15 000	17 500
Groch obłuskany połówki	kg	1 400	1 400	200	18 000	21 000
Kasza manna	kg	300	300	200	4 800	5 600
Płatki owsiane	kg	300	300	200	4 800	5 600
Musli jabłkowe	kg	200	200	100	3 000	3 500
Musli morelowe	kg	150	150	100	2 400	2 800

** 25 WOG (JW 5338) Białystok – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 25 WOG Białystok, Grupa Zabezpieczenia Hajnówka, Grupa Zabezpieczenia Łomża*

Zadanie nr 4 – dostawa do:

Nazwa produktu	JM	*25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok			OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Hajnówka	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża		
Sok jabłkowy 0,2 l	1	1 100	1 100	300	15 000	17 500
Sok multiwitamina 0,2 l	1	1 100	1 100	300	15 000	17 500
Sok wielowocowy 0,2 l	1	1 100	1 100	300	15 000	17 500
Sok pomarańczowy 1 l	1	1 100	1 100	300	15 000	17 500
Sok multiwitamina 1 l	1	1 100	1 100	300	15 000	17 500

** 25 WOG (JW 5338) Białystok – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 25 WOG Białystok, Grupa Zabezpieczenia Hajnówka, Grupa Zabezpieczenia Łomża*

II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZEKOLADA MLECZNA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jako objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej 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-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne;
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości suchej masy;
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie cukrów;
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości tłuszczu;
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie kwasowości;
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu,
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3. Określenie produktu

Czekolada mleczna

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

- 30 % suchej masy kakaowej ogółem,
- 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,
- 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,
- 3,5 % tłuszczu mlecznego,
- 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

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	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań	PN-A-88032
2	Powierzchnia* – górna – dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy. Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa.	
3	Barwa	Jasnobrązowa, równomierna.	
4	Konsystencja	Twarda, łamliwa, jednolita.	
5	Przełom	Matowy, jednolity.	
6	Smak i zapach	Typowy, właściwy dla użytych surowców.	

*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 80/90/100 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

5.3. 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu³².

CZEKOLADA Z NADZIENIEM OWOCOWYM

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady z nadzieniem owocowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady z nadzieniem owocowym 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-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne;
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości suchej masy;
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie cukrów;
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości tłuszczu;
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie kwasowości;
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu,
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3. Określenie produktu

Czekolada z nadzieniem owocowym

Czekolada uformowana z masy czekoladowej mlecznej w ilości stanowiącej nie mniej niż 25% masy wyrobu, z nadzieniem owocowym.

³² Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

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	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań.	PN-A-88032
2	Powierzchnia*	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, bez zadrapań, plam. Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa, bez pęknięć.	
	– górna		
	– dolna		
3	Barwa	Skorupki z czekolady mlecznej – jasnobrązowa. Nadzienienia - charakterystyczna dla użytego nadzienia.	
4	Konsystencja	Skorupki - jednolita, twarda. Nadzienienia - charakterystyczna dla użytego nadzienia.	
5	Przełom	Skorupki - matowy jednolity. Nadzienienia - charakterystyczny dla użytego nadzienia.	
6	Smak i zapach	Typowy, właściwy dla użytych surowców.	
*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.			

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 80/90/100 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 1, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu³³.

WAFEL PRZEKŁADANY MASĄ KAKAOWĄ W CZEKOLADZIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą kakaową w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą kakaową w czekoladzie 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie – Metody badań;
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu;
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej,
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3. Określenie produktu

Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kakaowym (co najmniej 40%), oblane w całości czekoladą (co najmniej 30%).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

³³ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu.	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa.	
3	Barwa – powierzchni – korpusu	Brązowa. Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli).	
4	Konsystencja – pokrywy – korpusu	Jednolita, stała, niemazista. Krucho, chrupka.	
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie.	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego.	
7	Oznaki zanieczyszczenia	Niedopuszczalne.	PN-A-88120

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	21	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 40/48 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1. i 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowania jednostkowe 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.

Opakowania transportowe 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. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu³⁴.

WAFEL PRZEKŁADANY MASĄ KOKOSOWĄ W CZEKOŁADZIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą kokosową w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą kokosową w czekoladzie 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie – Metody badań;
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu;
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej,
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3. Określenie produktu

Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kokosowym (co najmniej 40%), obłany w całości czekoladą (co najmniej 30%).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

³⁴ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu.	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa.	
3	Barwa – powierzchni – korpusu	Brązowa. Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli).	
4	Konsystencja – pokrywy – korpusu	Jednolita, stała, niemazista Krucha, chrupka.	
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie.	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego.	
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne.	PN-A-88120

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m) nie mniej niż	21	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 40/48 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5.3. Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowania jednostkowe 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.

Opakowania transportowe 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. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu³⁵.

CUKIERKI CZEKOLADOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków czekoladowych 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-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu;
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne,
- PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane.

1.3. Określenie produktu

Cukierki czekoladowe

Wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada, zawijane w etykiety.

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	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla danego asortymentu, dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów zdeformowanych.	PN-A-88032
2	Powierzchnia pokrywy	Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite	

³⁵ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

		lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie kuwerturą.	
3	Barwa – powierzchni pokrywy – rdzenia	Brązowa. Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa.	
4	Konsystencja pokrywy rdzenia	Jednolita, twarda. Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia.	
5	Przełom – pokrywy – rdzenia	Matowy, jednorodny. Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia.	
6	Smak i zapach	Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego.	PN-A-88032

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość kuwertury, %, nie mniej niż	15	PN-A-88111
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$, % nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

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 wynosić od 500g do 1000g.

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowania jednostkowe 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.

Opakowania transportowe 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. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu³⁶.

SALAATKA Z CZERWONEJ KAPUSTY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki z czerwonej kapusty.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki z czerwonej kapusty.

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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej;
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków;
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw;
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Sałatka z czerwonej kapusty

Produkt otrzymany z pokrojonej kapusty czerwonej (co najmniej 60%), w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

³⁶ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

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 i konsystencja	Skrawki kapusty miękkie lecz nie rozpadające się, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobieniu.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym.
3	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	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-7510104
2	Chlorek sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-7510110
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-7510118
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-7510117
5	Stosunek masy warzyw odcikniętych do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-7510115

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o pojemności 550g / 900g.

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 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.

8. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu³⁷.

CHRZAN TARTY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chrzanu tartego 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego;
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej;
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków,
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Chrzan tarty

Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu (co najmniej 60%) z dodatkiem m.in. kwasów spożywczych, soli i cukru.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

³⁷ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia.
2	Smak i zapach	Kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż	7,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż	0,8	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o pojemności 250g / 800g / 900g.

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 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. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu³⁸.

KUKURYDZA KONSERWOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kukurydzy konserwowej 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).

³⁸ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków;
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw;
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami;
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Kukurydza konserwowa

Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, 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
1	Wygląd – ziaren – zalewy	Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej. Opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.
2	Konsystencja	Miękka, wyrównana; dopuszczalne ziarna o twardszej konsystencji.
3	Smak i zapach	Lekko słony i słodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
4	Masa netto ziaren po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
5	Ziarna zbrązowiałe w stosunku do masy netto ziaren po odcieknięciu,%(m/m), nie więcej	1,0	PN-A-75101-16

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – puszki metalowe o pojemności 272g / 285g / 2500g.

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 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.

8. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu³⁹.

PAPRYKA MARYNOWANA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki marynowanej 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego;

³⁹ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej;
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków;
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw;
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami;
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Papryka marynowana

Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację.

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 – papryki – zalewy	Strąki krojone na połówki lub ćwiartki o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmiany. Opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw.
2	Konsystencja	Papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla papryki marynowanej, słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	5,0	PN-A-7510102
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-7510104
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-7510110
4	Zawartość papryki uszkodzonej mechanicznie oraz z plamami pochodzenia fizjologicznego, % (m/m) nie więcej niż	5	PN-A-7510116
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-7510118
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-7510117
7	Stosunek masy papryki po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-7510115

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej 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

Opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o pojemności 470g / 750g / 900g.

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 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.

8. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁴⁰.

SALATKA WARZYWNA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 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).

⁴⁰ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej;
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków;
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw;
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Sałatka warzywna

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusta kwaszona - co najmniej 35%, marchew – co najmniej 15%, papryka - co najmniej 10%, cebula - co najmniej 7%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno-smakowych, 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 Tabelicy 1.

Tabelica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobieniu; miękkie lecz nie rozpadające się.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o pojemności 600g / 900g.

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 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.

8. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁴¹.

GROSZEK KONSERWOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego groszku konserwowego 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków;

⁴¹ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw;
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami,
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

1.3. Określenie produktu

Groszek konserwowy

Produkt otrzymany z młodych, zielonych ziaren groszku, zalanych roztworem soli kuchennej z dodatkiem cukru, utwralony 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
1	Wygląd – ziaren – zalewy	Barwa zielonkawooliwkowa, ziarna całe, zdrowe, o wyrównanej barwie i wielkości w opakowaniu. Barwa zielonkawa do zielonkawożółtej, opalizująca lub mętna z niewielkim osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.
2	Konsystencja	Miękka, wyrównana.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla groszku konserwowego, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-7510110
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, liczba fragmentów w 1kg netto produktu, nie więcej niż	9	PN-A-7510117
3	Zawartość ziaren odcikniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-7510115

4	Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy groszku odciętego,%(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-7510116
5	Zawartość ziaren popękanych w stosunku do masy groszku odciętego,%(m/m), nie więcej niż	20	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – puszki metalowe o pojemności 240g / 400g.

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 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.

8. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁴².

LECZO PIECZARKOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego lecza pieczarkowego 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego;
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej;
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków,
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

⁴² Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1.3. Określenie produktu

Leczo pieczarkowe

Produkt otrzymany z rozdrobnionych świeżych warzyw (papryka, cebula) i pieczarek z dodatkiem tłuszczów jadalnych, koncentratu pomidorowego, kwasów spożywczych, soli i przypraw aromatyczno-smakowych, z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, 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
1	Barwa	Typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym.
2	Konsystencja i wygląd	Półpłynna do gęstej, z widocznymi cząstkami przypraw, kawałkami warzyw i pieczarek.
3	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	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie,%(m/m), nie mniej niż	13,0	PN-A-7510102
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas,%(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-7510104
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-7510110
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-7510118

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o pojemności 880g / 1000g.

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 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. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁴³.

OGÓRKI KONSERWOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków konserwowych 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej;
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków;
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw,
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Ogórki konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru i przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

⁴³ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd zewnętrzny – ogórków – zalewy – przypraw	Ogórki bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania, barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia. Zalewa klarowna z lekką opalizacją; o barwie jasnożółtej, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw. Baldachy kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, korzeń chrzanu, ziele angielskie, ząbki czosnku, pieprz czarny, gorczyca żółta, liść laurowy.
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona.
3	Smak i zapach	Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość ogórków, cm – długość – średnica mierzona na przekroju poprzecznym w najszerszym miejscu	6,0-11,0 do 4,5 (ale nie więcej niż połowa długości ogórków)	pkt. 5.3
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m)	0,5-1,0	PN-A-7510104
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-7510110
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-7510118
5	Stosunek masy ogórków odcikniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-7510115

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

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

Określenie wyglądu zewnętrznego wykonać wizualnie, sprawdzając i licząc ogórki z wadami.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

Sprawdzenie wymiarów ogórków wykonać przez pomiar długości i średnicy ogórków.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o pojemności 540g / 900g.

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 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.

8. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁴⁴.

PIECZARKI MARYNOWANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieczarek marynowanych 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-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań.

1.3. Określenie produktu

Pieczarki marynowane

Produkt otrzymany z pieczarek całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, 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	Grzyby całe, z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą.	PN-A-78509
2	Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku grzybów, dopuszczalne lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym; barwa zalewy – słomkowa.	
3	Konsystencja	Grzyby jędrne, nie dopuszcza się grzybów rozpadających się	

⁴⁴ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

4	Smak i zapach	Korzennokwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.
---	---------------	---

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość, cm – średnica kapeluszy – długość trzonów, nie większa niż	od 1,0 do 4,0 1,5	PN-A-78509
2	Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż	4,0	
3	Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż	niedopuszczalna	
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m)	od 0,8 do 1,5	
5	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-78509
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż – pochodzenia roślinnego – pochodzenia zwierzęcego	0,02 niedopuszczalna	
8	Stosunek masy grzybów po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	55	

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

Określenie wyglądu zewnętrznego wykonać wizualnie, sprawdzając i licząc ogórki z wadami.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o pojemności 500g / 1000g.

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 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.

8. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁴⁵.

FASOLA CZERWONA KONSERWOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli czerwonej konserwowej.

⁴⁵ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli czerwonej konserwowej 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków;
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw;
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami,
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

1.3. Określenie produktu

Fasola czerwona konserwowa

Produkt otrzymany z ziaren fasoli czerwonej zalanych roztworem soli kuchennej, 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
1	Wygląd – ziaren – zalewy	Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa czerwono fioletowa, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmian. Mętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania.
2	Konsystencja	Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla fasoli czerwonej konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; lekko wyczuwalna mączystość.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17
3	Zawartość ziaren odcikniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
4	Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy fasoli odcikniętej, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-16

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej 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

Opakowanie jednostkowe – puszki metalowe o pojemności 240g / 400g.

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 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.

8. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁴⁶.

MAKARON KOLANKO

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu - kolanko.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-kolanko 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań.

1.3. Określenie produktu

Makaron - kolanko

⁴⁶ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony.

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
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Forma krótka makaronu, postać kolanek o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej, wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstruczyny.	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy.	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny.	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy.	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	PN-A-74130
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe o wadze 400g / 500g / 1000g.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu⁴⁷

MAKARON SPAGHETTI

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu spaghetti 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań.

1.3. Określenie produktu

Makaron spaghetti

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony.

⁴⁷ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

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
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Postać długich, prostych, cienkich nitok o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny.	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty.	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny.	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty.	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	PN-A-74130
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu⁴⁸

⁴⁸ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1. Wstęp**1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu białego 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-74220 Przetwory zbożowe – Ryż;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza,
- PN-ISO 7301 Ryż – Wymagania.

1.3. Określenie produktu**Ryż biały**

Ryż biały, bardzo dobrze szlifowany (z ziaren ryżu w procesie szlifowania usunięto całość okrywy i prawie cały zarodek), cały (ziarno całe lub część ziarna, którego długość jest równa lub większa niż $\frac{3}{4}$ średniej długości całego ziarna), długoziarnisty.

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	Ziarna zdrowe, czyste, dobrze wykształcone, dojrzałe, barwa biała do kremowej, jednolita.	PN-A-74220
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nietypowy.	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	15,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	PN-ISO 7301
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	
4	Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego %(m/m) nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość ziaren ryżu brązowego nie preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
6	Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
7	Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
8	Zawartość ziaren uszkodzonych, %(m/m) nie więcej niż	3,0	
9	Zawartość ziaren niedojrzałych i źle wykształconych %(m/m) nie więcej niż	2,0	
10	Zawartość ziaren kredowych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
11	Zawartość ziaren czerwonych i ziaren z czerwonym prążkiem %(m/m) nie więcej niż	12,0	
12	Zawartość ziaren ryżu woskowatego, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
13	Fracja części ziaren poniżej 1,4 mm, %(m/m) nie więcej niż	0,1	
14	Zawartość ziaren łamanych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
15	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe o wadze 1 kg.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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. Znakiowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu⁴⁹

KASZA PECZAK

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy pęczak 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza.

1.3. Określenie produktu

Kasza pęczak

Produkt otrzymany z oczyszczonego, obłuszczonego i obtoczonego ziarna jęczmienia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

⁴⁹ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ziarna o owalnym lub wrzecionowatym kształcie z zaokrąglonymi brzegami.	PN-A-74013
2	Barwa	Jasnoszara.	
3	Zapach	Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy.	
4	Smak po ugotowaniu	Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy.	

2.4. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14,5	PN-EN-ISO 712
2	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6mm, %(m/m) nie więcej niż	0,1	PN-A-74015
3	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
4	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
5	Zawartość nie obłuszczonych ziaren, %(m/m), nie więcej niż: – kaszy – jęczmienia lub jego części	0,3	
6	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:	1,5	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż: - w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	0,1 0,02	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Opakowania transportowe

Opakowanie jednostkowe o wadze 1 kg.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu⁵⁰

KASZA GRYCZANA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy gryczanej 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza.

1.3. Określenie produktu

Kasza gryczana

Kasza otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, prażonego i sortowanego ziarna gryki.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

⁵⁰ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Żółta z odcieniem brunatnym.	PN-A-74013
2	Smak	Swoisty, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy.	
3	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy.	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	13,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość kaszy i mąki gryczanej przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 1mm, %(m/m) nie więcej niż	0,2	PN-A-74015
3	Zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 2,4mm, %(m/m) nie więcej niż	7	
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż: w tym – nie obłusczonych ziaren gryki, – obłusczonych ziaren roślin uprawnych – ziaren roślin obcych – zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	1,2 0,5 0,2 0,5 0,05	
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Opakowania transportowe

Opakowanie jednostkowe o wadze 1 kg.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu⁵¹

FASOLA BIAŁA JAŚ KARŁOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej Jaś karłowy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej Jaś karłowy 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań,
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności.

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	Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez szkodniki, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń.	pkt. 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych.	PN-A-74014
3	Barwa	Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień.	pkt. 5.2

2.4. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

⁵¹ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	18	PN-A-74011
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-R-74014
3	Zawartość ziarn białych innych odmian, % (m/m), nie więcej niż:	2	
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyń, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia itp.) % (m/m), nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia (np. kąkol, rdest) % (m/m), nie więcej niż	0,1	
6	Zawartość ziaren odmiennej barwy, % (m/m), nie więcej niż: a) ziaren czarnych b) ziaren kolorowych	niedopuszczalna 1	
7	Obecność zanieczyszczeń: a) ziaren zapleśniałych; b) szkodników i ich pozostałości, c) ziaren porażonych strąkowcem.	niedopuszczalna	

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.2.1. Ocena barwy i wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez ogleźdżiny ziaren fasoli rozsypanej w jednej warstwie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe o wadze 400g / 500g / 1000g.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu⁵²

GROCH OBLUSKANY POŁÓWKI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego połówek.

⁵² Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego połówki przeznaczony 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-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności;
- PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny.

1.3. Określenie produktu

Groch obłuskany połówki

Rozłupane ziarna grochu siewnego, bez względu na kształt, czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu, pozostające na sicie, którego oczka mają średnicę 4mm.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Czyste, zdrowe, suche, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.	pkt 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów.	PN-A-74013
3	Barwa	Żółta.	pkt 5.2

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A-74011
2	Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-74015
3	Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-74015
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74016
5	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	
6	Zawartość grochu całego, % (m/m), nie więcej niż	5	PN-V-74008
7	Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż	3	
8	Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż	7	
9	Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż	1	
10	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż w tym: łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż	0,1 0,05	
11	Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż	3	
12	Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż	5	
13	Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości	niedopuszczalna	

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 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

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe o wadze 400g/500g/1000g.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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. Znakiowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu⁵³

⁵³ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1. Wstęp**1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy manny 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza;
- PN-A-74007 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe- Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe- Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia.

1.3. Określenie produktu

Kasza manna – produkt otrzymany z ziarna pszenicy, przeznaczony do celów konsumpcyjnych.

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	Barwa	Biała z odcieniem żółtawym.	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
3	Smak (po ugotowaniu)	Swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty.	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	15,3	PN-EN-ISO 712
2	Kwasowość stopnie nie więcej niż	3	PN-A 74007
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
4	Obecność cząstek nasion kąkol	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Stopień rozdrobnienia – przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850µm, %(m/m) nie mniej niż – przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230µm, %(m/m) nie więcej niż	97	PN-A-74015
		3	
6	Obecność zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych nie większych niż 0,3mm i masie jednostkowej nie większej niż 0,2mg w 1kg kaszy manny, mg nie więcej niż	3	PN-A-74016
7	Obecność zanieczyszczeń metalicznych o ostrych końcach lub brzegach oraz szkła oraz zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych większych niż 0,3mm i masie większej niż 0,2mg	niedopuszczalna	
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

6.1.1. Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe o wadze 1 kg.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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.

6.3. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.4. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu⁵⁴

⁵⁴ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków owsianych 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74007 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości;
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza;
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego.

1.3. Określenie produktu

Płatki owsiane

Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddaniu obróbce hydrotermicznej.

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	Barwa	Szarobiała o różnych odcieniach.	PN-A-74013
2	Smak	Swoisty, lekko orzeszkowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty.	

3	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty.
---	--------	---

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	12	PN-EN-ISO 712
2	Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	6	PN-A-74007
3	Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkość pierwiastka kwadratowego 150 µm, %(m/m) nie więcej niż	2	PN-A-74015
4	Zawartość ziarna owsa i innych ziaren roślin uprawnych nie zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż	0,2	PN-A-74016
5	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż w tym ziarna żyta zgniecionych %(m/m), nie więcej niż	3,0 0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych w tym nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia %(m/m), nie więcej niż	0,3 0,05	
7	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
8	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	
9	Zawartość luźnych plewek %(m/m), nie więcej niż	0,2	
10	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,1	

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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 Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe o wadze 400g/500g/1000g.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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. Znakiowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu⁵⁵

⁵⁵ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli jabłkowego 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza.

1.3. Określenie produktu

Musli jabłkowe- mieszanka płatków zbożowych (owsianych- co najmniej 65% i kukurydzianych - co najmniej 12%) z dodatkiem rodzynek (co najmniej – 10%), suszonych lub liofilizowanych jabłek (co najmniej 3%), płatków migdałowych, orzechów laskowych, nasion słonecznika, wiórków kokosowych i innych dodatków, przeznaczona 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 zewnętrzny	Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrzylenia.	PN-A-74013
2	Barwa	Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników.	

3	Smak i zapach	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce).
---	---------------	--

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

6.1.1. Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe o wadze 300g/500g.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu⁵⁶

⁵⁶ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli morelowego 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-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń,
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza.

1.3. Określenie produktu

Musli morelowe- mieszanka płatków zbożowych (owsianych- co najmniej 65% i kukurydzianych - co najmniej 12%) z dodatkiem rodzynek (co najmniej – 10%), suszonych lub liofilizowanych moreli (co najmniej 5%), płatków migdałowych, orzechów laskowych, nasion słonecznika, wiórków kokosowych i innych dodatków, przeznaczone 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 zewnętrzny	Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia.	PN-A-74013
2	Barwa	Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników.	

3	Smak i zapach	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjeźczały i inne obce).
---	---------------	--

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

6.1.1. Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe o wadze 300g/500g.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe 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. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu⁵⁷

SOK JABŁKOWY 0,2 L

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

⁵⁷ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego 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 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną;
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej;
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej,
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego.

1.3. Określenie produktu

Sok jabłkowy

Produkt otrzymany z soku jabłkowego surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie.

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 klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń.
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców.
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09

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 wynosić 0,2 l.

Objętość netto powinna być zgodna z 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 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. Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3. Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.4. Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5. 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. Znakiowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁵⁸.

SOK MULTIWITAMINA 0,2 L

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku multiwitamina 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych;
- PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH,

⁵⁸ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

— PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej.

1.3. Określenie produktu

Sok multiwitamina

Sok owocowo-marchwiowy, otrzymany z zagęszczonych soków i przecierów z owoców (m.in. z jabłek, pomarańczy, ananasów, bananów, mango, gujawy), oraz zagęszczonego soku lub przecieru z marchwi, z dodatkiem witamin, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i 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
1	Wygląd	Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych użytych surowców; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki użytych owoców i warzyw.	p.5.2.
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym.	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, zharmonizowany, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny.	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %, nie mniej niż	0,30	PN-EN 12147
2	pH, nie więcej niż	4,4	PN-EN 1132
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %, nie więcej niż:	0,04	PN-A-75101-18

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 wynosić 0,2 l.

Objętość netto powinna być zgodna z 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 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. Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tabelicy 1.

5.2.1. Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2. Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.2.3. Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C.

Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁵⁹.

SOK WIELOOWOCOWY 0,2 L

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego 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 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną;
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej;
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej,
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego.

⁵⁹ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1.3. Określenie produktu

Sok wieloowocowy

Produkt otrzymany przez zmieszanie dwóch i więcej rodzajów soków owocowych surowych lub soków owocowych zagęszczonych (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie.

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 klarowny lub naturalnie mętny.
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: – dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży – dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż: – dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży – dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-09

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 wynosić 0,2 l.

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku 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. Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3. Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.4. Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C.

Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁶⁰.

SOK POMARAŃCZOWY 1L

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego 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 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną;
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej;
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej,
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego.

1.3. Określenie produktu

Sok pomarańczowy

Produkt otrzymany z soku z pomarańczy surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób

⁶⁰ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

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 naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę.
2	Barwa	Żółta lub żółtopomarańczowa.
3	Smak	Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych.
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, wyraźny, bez zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	11,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l	5,8 -15,4	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż:	0,4	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż:	3	PN-A-75101-09

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 wynosić 1 l.

Objętość netto powinna być zgodna z 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 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. Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3. Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.4. Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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

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

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁶¹.

⁶¹ Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1. Wstęp**1.1. Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku multiwitamina 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych;
- PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH,
- PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej.

1.3. Określenie produktu**Sok multiwitamina**

Sok owocowo-marchwiowy, otrzymany z zagęszczonych soków i przecierów z owoców (m.in. z jabłek, pomarańczy, ananasów, bananów, mango, gujawy), oraz zagęszczonego soku lub przecieru z marchwi, z dodatkiem witamin, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i 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
1	Wygląd	Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych użytych surowców; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki użytych owoców i warzyw.	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym.	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, zharmonizowany, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny.	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %, nie mniej niż	0,30	PN-EN 12147
2	pH, nie więcej niż	4,4	PN-EN 1132
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %, nie więcej niż:	0,04	PN-A-75101-18

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 wynosić 1 l.

Objętość netto powinna być zgodna z 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 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. Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy 1.

5.2.1. Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2. Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.2.3. Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C.

Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu⁶².

⁶² Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.