

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

DESER JOGURTOWY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15500000-3

Wstęp

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki echowywania i pakowania deseru jogurtowego.

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu idłowego deseru jogurtowego przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

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

Określenie produktu

ser jogurtowy

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

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

dług Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

Wymagania chemiczne

dług Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem i zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obecności

achów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

godnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

zęgotliwość dostaw

terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

organizacja dostaw:

raz w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, powiatu Miechów, woj. świętokrzyskie.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SYEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

DESER MLECZNY Z CZEKOLADĄ

opis wg słownika CPV

kod CPV

15500000-3

Wstęp

Zakres

W niniejszym dokumencie określone zostały minimalne wymagania jakościowe, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mlecznego z czekoladą.

Wymagania minimalne wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu towarowego deseru mlecznego z czekoladą przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

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

Określenie produktu

Deser mleczny z czekoladą

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

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

Wymagania chemiczne

zgodnie z Tablicą 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 75 g
- 120 g
- 180 g.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

dnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

zechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

zęgotliwość dostaw

miny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

lizacja dostaw:

zy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Wojkowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojkowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

DESER MLECZNY Z OWOCAMI

opis wg słownika CPV
kod CPV

15500000-3

Wstęp

Zakres

W niniejszym dokumencie określone zostały minimalne wymagania jakościowe dotyczące technologii produkcji, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mlecznego z owocami. Wymagania te mają być stosowane przy ustalaniu minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywanych podczas produkcji i obrotu deseru mlecznego z owocami przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się najnowszą aktualnie wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).
PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

Określenie produktu

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

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

Wymagania chemiczne

zgodnie z Tablicą 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 120 g
- 175 g
- 180 g.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

dnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

zechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Łęgotliwość dostaw

niny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

lizacja dostaw:

zy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ
Wojskowego Oddziału Gospodarczego
[Signature]
Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego
[Signature]
ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

JOGURT NATURALNY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15551310-1

Wstęp

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki echowywania i pakowania jogurtu naturalnego.

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu idłowego jogurtu naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

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

Określenie produktu

jurt naturalny

jój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego ka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, astępnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus ctobacillus bulgaricus*.

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

dług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

Wymagania chemiczne

dług Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,6	PN-A-8613C
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	2,0	

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

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

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz gwarantować właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez 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.

Znakowanie

Opakowania muszą być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Żywność musi być przechowywana zgodnie z zaleceniami producenta.

Łączność dostaw

Okresy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy odbywają się w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 1, 25-100 Oleszno, powiat walecki, woj. łódzkie.

1. SZEF
SLUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

1. SZEF
SLUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

JOGURT OWOCOWY ZE ZBOŻAMI

opis wg słownika CPV

kod CPV

15551320-4

Wstęp

Zakres

W niniejszym dokumencie określono minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu owocowego ze zbożami.

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

Dokumenty powołane

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

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

Określenie produktu

Jogurt owocowy ze zbożami

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

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

Wymagania chemiczne

zgodnie z Tablicą 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

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

Dozwolone jest stosowanie opakowań zastępczych oraz umieszczanie reklam na opakowaniach.

Znakowanie

Opakowania muszą być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Żywność należy przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Łączność dostaw


Terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy odbywają się w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 64-200 Oleszno, pow. Wałcz.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

JOGURT OWOCOWY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15551320-4

Wstęp

Zakres

W niniejszym dokumencie określone są minimalne wymagania jakościowe, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu owocowego.

Wymagania minimalne jakościowe wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu długiego jogurtu owocowego przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

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

Określenie produktu

Jogurt owocowy

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

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tabelicą 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Wygląd	Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców
Barwa	Charakterystyczna dla użytych dodatków
Konsystencja	Jednolita, gęsta, wyczuwalne cząstki owoców
Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków

Wymagania chemiczne

zgodnie z Tabelicą 2.

Tabela 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem i zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez ob-

achów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

dnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

zechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Łęgotliwość dostaw

niny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

lizacja dostaw:

zy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

JOGURT PITNY (RÓŻNE SMAKI)

opis wg słownika CPV

kod CPV

15551320-4

stę

Zakres

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

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

Dokumenty powołane

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

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

Określenie produktu

urt pitny (różne smaki)

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

ymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

ług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Wygląd	Płyn jednorodny w całej masie
Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników
Konsystencja	Płynna, jednolita, mogą być wyczuwalne cząstki owoców
Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników

Wymagania chemiczne

ług Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez ob

opachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

2 Znakowanie

zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Przechowywanie

przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

4 Częstotliwość dostaw

terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

realizacja dostaw:

raz w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Władysława Śleszczyńskiego 16, 25-100 Oleszno, pow. Łódź, woj. Łódź.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

KEFIR

opis wg słownika CPV
kod CPV
15551000-5

Wstęp

Zakres

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

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu jednolitego kefiru przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

Stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się aktualnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

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

Określenie produktu

fir

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

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

Wymagania chemiczne

zgodnie z Tablicą 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

Oznaczanie cech chemicznych

według norm podanych w Tablicy 2.

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

Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz gwarantować właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych przedmiotów, 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.

Znakowanie

Wykonywane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Wymagania dotyczące dostaw


terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 63-060 Oleszno, powiat Wałcz.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MASŁO EKSTRA JEDNOPORCJOWE

opis wg słownika CPV
kod CPV

15530000-2

Wstęp

Zakres

W niniejszym dokumencie określone są minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła ekstra jednoporcjowego.

Wymagania minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu jednoporcjowego masła ekstra jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

W stosowaniu niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się najaktualniejsze wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

PN-EN ISO 17189 Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania – Oznaczanie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 3727-1 Masło – oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, Część 1: Oznaczanie zawartości wody (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 3727-2 Masło – oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, Część 2: Oznaczanie zawartości suchej masy beztłuszczowej (Metoda odwoławcza)

Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV; ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s. 1 z późn. zm.)

Określenie produktu

Masło ekstra jednoporcjowe

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

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd, barwa	Jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha	Rozporządzenie Komisji (WE) N 273/2008 z dnia marca 2008 r. - załącznik IV
2	Konsystencja	Jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą	
3	Smak i zapach	Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy; Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm i aktów prawnych podanych w Tablicy 1 i 2.

pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

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

Dozwolone jest stosowanie opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

Opakowania powinny być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Opakowania powinny być przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta.

Wymagania dotyczące dostaw

Terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Frekwencja dostaw:

1 raz w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 63-400 Oleszno, powiat Oleszno, woj. wielkopolskie.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
5. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MASŁO EKSTRA

opis wg słownika CPV
kod CPV

15530000-2

/stęp

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki echowywania i pakowania masła ekstra.

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu idłowego masła ekstra przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 17189 Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania – Oznaczanie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 3727-1 Masło – oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, Część 1: Oznaczanie zawartości wody (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 3727-2 Masło – oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, Część 2: Oznaczanie zawartości suchej masy beztłuszczowej (Metoda odwoławcza)

Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV; ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

Określenie produktu

śło ekstra

śło ekstra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego yniku tzw. zmaśłania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki.

'ymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

ślóg Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd, barwa	Produkt starannie uformowany na kształt kostki, prostopadłościanu; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha	Rozporządzenie Komisji (WE) N 273/2008 z dnia marca 2008 r. - załącznik IV
2	Konsystencja	Jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą	
3	Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, mlekowy; lekko tłuszczowy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 180g,
- 200g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm i aktów prawnych podanych w Tablicy 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

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

Dozwolone jest stosowanie opakowań zastępczych oraz umieszczanie reklam na opakowaniach.

Znakowanie

Wykonywać zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Wydajność dostaw


terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 63-001 Oleszno, powiat Wałcz, woj. zachodniopomorskie.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MLEKO SPOŻYWCZE PASTERYZOWANE 2% t

opis wg słownika CPV

kod CPV

15511100-4

Wstęp

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki echowywania i pakowania mleka spożywczego pasteryzowanego o zaw. 2% tł.

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

Dokumenty powołane

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

PN-A-86033 Mleko i przetwory mleczne. Mleko - Wykrywanie antybiotyków i sulfonamidów (Metoda odwoławcza)

PN-A-86122 Mleko - Metody badań

PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczanie skuteczności homogenizacji

PN-EN ISO 1211 Mleko - Oznaczanie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)

PN-EN ISO 5764 Mleko - Oznaczanie punktu zamarzania - Metoda z zastosowaniem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)

PN-EN ISO 11816-1 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie aktywności fosfatazy alkalicznej - Część 1: Metoda fluorymetryczna dla mleka i napojów na bazie mleka

Określenie produktu

ko spożywcze pasteryzowane o zaw. 2% tł.

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

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

ślóg Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zafałszowanie - rozwodnienie	niedopuszczalne punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C	PN-EN ISO 57
2	Kwasowość °SH lub pH	6,0÷7,2 6,5÷6,8	PN-A-86122
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m)	2,0±0,05	PN-EN ISO 12
4	Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż	1,0280	PN-A-86122
5	Pasteryzacja -obecność fosfatazy	skuteczna (nieobecna)	PN-EN ISO 118
6	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż	2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86056
7	Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących	niedopuszczalna	PN-A-86033

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 1 l
- 5 l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

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

Dozwolone jest stosowanie opakowań zastępczych oraz umieszczanie reklam na opakowaniach.

Znakowanie

Wykonywane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Wydajność dostaw


terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 64-200 Oleszno, powiat Wałcz, woj. zachodniopomorskie.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MLEKO SPOŻYWCZE UHT 2% tł.

opis wg słownika CPV

kod CPV

15511210-8

Vstęp

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki echowywania i pakowania mleka spożywczego UHT o zaw. 2% tł.

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu dowego mleka spożywczego UHT o zaw. 2% tł. przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-A-86033 Mleko i przetwory mleczne - Mleko - Wykrywanie antybiotyków i sulfonamidów (Metoda odwoławcza)

PN-A-86122 Mleko - Metody badań

PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczanie skuteczności homogenizacji

PN-EN ISO 1211 Mleko - Oznaczanie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)

PN-EN ISO 5764 Mleko - Oznaczanie punktu zamarzania - Metoda z zastosowaniem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)

Określenie produktu

ko spożywcze UHT o zaw. 2% tł.

dukt uzyskany z mleka surowego poddany normalizacji, homogenizacji, a następnie sterylizacji odą UHT.

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

ług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne		
Cechy	Wymagania	Metody badań według
Wygląd	Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki	PN-A-86122
Smak i zapach	Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów	

Wymagania fizykochemiczne

ług Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zafałszowanie - rozwodnienie	niedopuszczalne punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C	PN-EN ISO 576
2	Kwasowość °SH lub pH	6,0+7,2 6,5+6,8	PN-A-86122
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	2,0+0,05	PN-EN ISO 121
4	Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż	1,0280	PN-A-86122
5	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż	2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86059
6	Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących	niedopuszczalna	PN-A-86033

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem

ewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych
achów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

akowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu
wnością.

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

odnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

echowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

zęstośćliwość dostaw


miny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

alizacja dostaw:

izy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie,
cieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MLEKO W PROSZKU PEŁNE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15511700-0

Wstęp

Zakres

W niniejszym dokumencie określone zostały minimalne wymagania jakościowe, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka w proszku pełnego.

Wymagania minimalne wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu mlekiem w proszku pełnym przeznaczonym dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się najnowszą aktualną wersję dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-EN ISO 1736 Mleko w proszku i przetwory mleczne w proszku. Oznaczanie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 5537 Mleko w proszku i przetwory mleczne w proszku. Oznaczanie zawartości wilgotności (Metoda odniesienia)
- PN-ISO 6091 Mleko w proszku. Oznaczanie kwasowości miareczkowej (Metoda odniesienia)
- PN-A-86030 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko w proszku – Metody badań

Określenie produktu

Mleko w proszku pełne

Mleko w proszku pełne jest produkowane metodą rozpyłową z mleka pasteryzowanego i znormalizowanego.

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

zob. Tablicę 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne		
Cechy	Wymagania	Metody badań według
Wygląd	Proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się	PN-A-86030
Barwa	Białokremowa, jednolita	
Smak i zapach	Typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów	

4	Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne	
---	------------------------------	-----------------	--

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań wed
1	Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	5,0	PN-EN ISO 5537
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %,	Od 26,0 do 42,0	PN-EN ISO 1736
3	Kwasowość mleka regenerowanego [°SH], nie wyższa niż	7,5	PN-ISO 6091
4	Wskaźnik rozpuszczalności wyrażony jako osad, cm ³ , nie więcej niż	1,0	PN-A-86030

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 450g,
- 500g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

dług norm podanych w Tablicach 1 i 2.

akowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

akowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z
nością.

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

ownie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

achowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

zęstotliwość dostaw


miny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

ilizacja dostaw:

zy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie,
ieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER CAMEMBERT

opis wg słownika CPV
kod CPV

15543000-6

Wstęp

Zakres

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

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

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

Określenie produktu

Ser camembert pełnotłusty pleśniowy

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

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz gwarantować właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych przedmiotów, 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.

Znakowanie

Opakowania muszą być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Żywność musi być przechowywana zgodnie z zaleceniami producenta.

Wymagania dotyczące dostaw

Terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Planizacja dostaw:

Dostawy odbywają się w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 1, 25-100 Wałczu.

REFERENT
SLUŻBY ŻYWNOSTCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SLUŻBY ŻYWNOSTCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER MOZZARELLA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15540000-5

Wstęp

Zakres

W niniejszym dokumencie określone zostały minimalne wymagania jakościowe, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera mozzarella.

Stosowanie minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu długiego sera mozzarella przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

Określenie produktu

mozzarella

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

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

Wymagania chemiczne

zgodnie z Tablicą 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, (%)m/m	18+/-1	PN-EN ISO 233

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Masa netto po odcieku powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna masa (po odcieku) :

- 125g,
- 250g.

4 Trwałość

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

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

akowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z
mością.

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

dnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

echowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Inne wymagania

1a jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

zęgotliwość dostaw


miny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

alizacja dostaw:

izy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie,
cieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
skowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER EDAMSKI

opis wg słownika CPV

kod CPV

15544000-3

Vstęp

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki echowywania i pakowania sera edamskiego.

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu idłowego sera edamskiego przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda niareczkowania potencjometrycznego

Określenie produktu

edamski

podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości zczu.

ymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

Wymagania organoleptyczne

ług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Kształt i wygląd	Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe
Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych
Oczkowanie	Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki

4	Konsystencja	Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej mę dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruch twardość
5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasno jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowat dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodz mikrobiologicznego
6	Smak i zapach	Łagodny, czysty, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowa serach młodych lub lekko pikantny w serach starsz niedopuszczalny jełki, gnilny, gorzki i inny obcy

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 3 tygodnie.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań wedł
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	55	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 23319 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-EN ISO 2331 przeliczyć na zaw. tłuszczu w suchej masie)
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-EN ISO 5943

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 3 kg.

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

Oznaczanie cech chemicznych

dług norm podanych w Tablicy 2.

Opakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

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

Dozwolone jest stosowanie opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

Wykonywać zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Wymagania dotyczące dostaw


terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 26-100 Oleszno, pow. walczowski, woj. łódzkie.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER GOUDA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15544000-3

/stęp

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki achowywania i pakowania sera goudy.

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu idłowego sera goudy przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości łuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

Określenie produktu

gouda

podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości zczu.

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

Wymagania organoleptyczne

dług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Kształt i wygląd	Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe
Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych
Oczkowanie	Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości łepka od szpilki do fasolki, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki
Konsystencja	Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość

5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita całej masy; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego
6	Smak i zapach	Łagodny, czysty, aromatyczny, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowy w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny: jak jelki, gnilny, gorzki i inny obcy

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 3 tygodnie.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 3 kg.

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

Oznaczanie cech chemicznych

zgodnie z normami podanymi w Tabeli 2.

Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych substancji, 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.

Znakowanie

Znakowanie powinno być zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Żywność powinna być przechowywana zgodnie z zaleceniami producenta.

Wymagania dotyczące dostaw

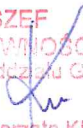
terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Frekwencja dostaw:

1 raz w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 63-400 Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER MAASDAMER

opis wg słownika CPV

kod CPV

15544000-3

Wstęp

Zakres

Wymagania minimalnymi jakościami objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera maasdamera.

Wymagania minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera maasdamera przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

Wymagania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się aktualnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

Określenie produktu

Maasdamer

Podpuszczkowy, dojrzewający typu szwajcarskiego, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o stałej zawartości tłuszczu

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Kształt i wygląd	Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe
Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych
Oczkowanie	Oczka okrągłe i owalne, o wielkości nie przekraczającej dużej czereśni, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki
Konsystencja	Mięsz sprężysty, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość

5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita całej masy; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego
6	Smak i zapach	Łagodny, czysty, aromatyczny, słodkawy, lekko orzechowy; niedopuszczalne: kwaśny, gnilny, gorzki i inny obcy

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 3 tygodnie.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 3 kg.

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

Oznaczanie cech chemicznych

dług norm podanych w Tablicy 2.

akowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

akowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu
wnością.

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

dnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

achowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

zęgotliwość dostaw


miny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

lizacja dostaw:

zy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie,
ieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER SALAMI Z PRZYPRAWAMI

opis wg słownika CPV

kod CPV

15544000-3

Wstęp

Zakres

W niniejszym dokumencie określone zostały minimalne wymagania jakościowe, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera salami z przyprawami.

Wymagania minimalne dotyczące jakości wyrobu wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu gotowego sera salami z przyprawami przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

W stosowaniu niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się najnowszą aktualną wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

Określenie produktu

Salami z przyprawami

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

Wymagania

Wymagania ogólne

Wyroby powinny spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

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

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 3 tygodnie.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	55	PN-EN ISO 553
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 233 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-ISO 23319 przeliczona na zaw. tłuszczu suchej masie)
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,0	PN-EN ISO 594

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 3 kg.

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w tabeli 2.

Tablica 1.

Oznaczanie cech chemicznych

dług norm podanych w Tablicy 2.

Opakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

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

Dozwolone jest stosowanie opakowań zastępczych oraz umieszczanie reklam na opakowaniach.

Znakowanie

Wykonywać zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Terminowość dostaw


Termin dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 64-500 Oleszno, woj. wielkopolskie.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER SALAMI

opis wg słownika CPV
kod CPV

15544000-3

Istę

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki
achowywania i pakowania sera salami.

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu
długiego sera salami przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości
łuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda
odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda
niareczkowania potencjometrycznego

Określenie produktu

salami

podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości
zczu.

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.
salami - walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach o masie netto określonej w pkt. 3.

Wymagania organoleptyczne

dług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Kształt i wygląd	Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach
Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych
Oczkowanie	Oczka nieliczne, drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe
Konsystencja	Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość

5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasność jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowat dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodz mikrobiologicznego
6	Smak i zapach	Łagodny, delikatny, aromatyczny, lekko kwaśny,

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 3 tygodnie.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	55	PN-EN ISO 55:
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 233 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-ISO 23319 przelic na zaw. tłuszczu suchej masie)
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,0	PN-EN ISO 59:

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 3 kg.

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

Oznaczanie cech chemicznych

zgodnie z norm podanych w Tabelicy 2.

Opakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych przedmiotów, 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.

Znakowanie

Opakowania muszą być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Żywność należy przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Łączliwość dostaw

Terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy odbywają się w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 1, 25-100 Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER SAŁATKOWY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15540000-5

Istę

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki achowywania i pakowania sera sałatkowego.

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu dlowego sera sałatkowego przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości łuszczu. Metoda grawimetryczna

Określenie produktu

sałatkowy

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

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

dług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Wygląd	Kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki, powierzchnia gładka, czysta
Barwa	Biała jednolita
Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta (bez oczek), półmiękką, lekko krucha, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista
Smak i zapach	Czysty, delikatny, lekko słonawy, bez obcych smaków i posmaków

Wymagania chemiczne

dług Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

Wymagania mikrobiologiczne

dnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 270g.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem i 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

schowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

zestawienie dostaw

terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

organizacja dostaw:

raz w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, powiat Miechów, woj. świętokrzyskie.

REFERENT

SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego


Agnieszka ONISZCZUK

SZEF

SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego


ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER TOPIONY PEŁNOTŁUSTY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15540000-5

Vstęp

Zakres

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

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu dlowego sera topionego pełnotłustego przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

Określenie produktu

topiony pełnotłusty

dukt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako lstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków, zawierający około 6 tłuszczu w suchej masie.

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

dług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-8623:
2	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, %(m/m), nie mniej niż	25	PN-EN ISO 233
2	Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-EN ISO 553
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 594

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

Metody badań

Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

zgodnie z norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Opakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

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

Dozwolone jest stosowanie opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

Wykonywać zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Wymagania dotyczące dostaw

terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

realizacja dostaw:

Wykonywać w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 1, 26-100 Oleszno, woj. świętokrzyskie, powiat walcowski, gmina Walczą.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER TOPIONY W PLASTRACH

opis wg słownika CPV
kod CPV

15540000-5

Vstęp

Zakres

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

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

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu . Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

Określenie produktu

topiony w plastrach

dukt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako stawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków, zawierający około 6 tłuszczu w suchej masie.

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

ług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, [%], nie mniej niż	16	PN-EN ISO 233
2	Zawartość całkowitej suchej masy, [%], nie mniej niż	40	PN-EN ISO 553
3	Zawartość chlorku sodu, [%], nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 594

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 130g,
- 150g.

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

zgodnie z norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

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

Dozwolone jest stosowanie opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

Znakowanie powinno być zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Terminowość dostaw

Termin dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 26-600 Oleszno, powiat walecki, woj. łódzkie.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER TOPIONY Z PAPRYKĄ

opis wg słownika CPV

kod CPV

15540000-5

Wstęp

Zakres

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

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

Dokumenty powołane

stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się najnowszą aktualnie wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

Określenie produktu

Sery topione z papryką

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

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania	Metody badań według
Wygląd zewnętrzny	Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-86233

2	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego	PN-A-86233
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony i dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, (%), nie mniej niż	16	PN-EN ISO 233
2	Zawartość całkowitej suchej masy, (%), nie mniej niż	40	PN-EN ISO 553
3	Zawartość chlorku sodu, (%), nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 594

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4. Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

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

Dozwolone jest stosowanie opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

Opakowania muszą być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Żywność należy przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Terminowość dostaw

termin dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy odbywać się będą w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 26-100 Oleszno, powiat wałbrzyski, woj. łódzkie.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER TOPIONY Z SZYNKĄ

opis wg słownika CPV

kod CPV

15540000-5

stę

Zakres

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

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

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości
łuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda
odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda
niareczkowania potencjometrycznego

PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

Określenie produktu

topiony z szynką

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

ymagania

Wymagania ogólne

łukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

łług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania	Metody badań według
Wygląd zewnętrzny	Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednio sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-86233
Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego	

3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia	PN-A-8623:
---	---------------	--	------------

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, (%), nie mniej niż	16	PN-EN ISO 233
2	Zawartość całkowitej suchej masy, (%), nie mniej niż	40	PN-EN ISO 553
3	Zawartość chlorku sodu, (%), nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 594

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4. Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

akowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z
rnością.

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

ownie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

echowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

zęstotliwość dostaw


miny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

ilizacja dostaw:

izy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie,
cieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Wojakowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojakowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15542100-0

1. Wstęp

2. Zakres

W niniejszym dokumencie określono minimalne wymagania jakościowe, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego półtłustego.

Wymagania minimalne są stosowane podczas produkcji i obrotu produktowego sera twarogowego półtłustego przeznaczonego dla odbiorcy.

3. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się najnowszą aktualną wersję dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery – Metody badań

4. Określenie produktu

4.1. Tworogowy półtłusty

Tworogowy niedojrzewający zwany tworogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

5. Wymagania

5.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

5.2. Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania	Metody badań według
Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji	PN-A-86232
Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta, bez grudek	
Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	

5.3. Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

akowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

akowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z
nością.

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

dnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

achowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

zęstotliwość dostaw

miny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

ilizacja dostaw:

zy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie,
ieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Wojskowego Oddziału Gospodarczego
Olis
Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego
dk
ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SER WĘDZONY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15540000-5

Wstęp

Zakres

W niniejszym dokumencie określono minimalne wymagania jakościowe, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera wędzonego.

Wymagania minimalne wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu długiego sera wędzonego przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się najnowszą aktualną wersję dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery podpuszczkowe dojrzewające

Określenie produktu

wędzony

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

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody bad według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	55	PN-EN ISO 55
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	26	PN-EN ISO 23
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-EN ISO 59

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- bloki ok. 3kg.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

dług norm podanych w Tablicach 1 i 2.

akowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

akowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z
wnością.

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

ownie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

echowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

zęstotliwość dostaw

miny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

lizacja dostaw:

izy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie,
ieńcu, Wąlczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ
Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SEREK FROMAGE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15542100-0

1. Wstęp

2. Zakres

W niniejszym dokumencie określone zostały minimalne wymagania jakościowe dotyczące wyrobu, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera fromage.

Wymagania minimalne dotyczące jakości wyrobu wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu drogowego sera fromage przeznaczonego dla odbiorcy.

3. Dokumenty powołane

W celu stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się najnowszą aktualną wersję dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego.

4. Określenie produktu

4.1. Nazwa

Ser fromage, miękki, niedojrzewający, półtłusty, z dodatkiem różnych przypraw i cząstek warzyw.

5. Wymagania

5.1. Wymagania ogólne

Wyroby powinny spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

5.2. Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne		
No.	Cechy	Wymagania
1.	Konsystencja i struktura	Miękka, smarowna, dopuszczalne wyczuwalne dodane cząstki przypraw
2.	Barwa	Niejednolita w zależności od dodanych przypraw i innych składników
3.	Smak i zapach	Czysty, właściwy, typowy dla dodanych dodatków, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	30	PN-EN ISO 23
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2	PN-EN ISO 59

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz gwarantować właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych substancji, 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.

Znakowanie

Opakowania powinny być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Opakowania należy przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Wymagania dotyczące dostaw

Terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Frekwencja dostaw:

Dostawy należy realizować raz w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 25-100 Oleszno, woj. świętokrzyskie.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SEREK FROMAGE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15542100-0

Istęp

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki
achowywania i pakowania serka fromage.

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu
dłowego serka fromage przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości
łuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda
niareczkowania potencjometrycznego.

Określenie produktu

ek fromage

ek twarogowy, miękki, niedojrzewający, półtłusty, z dodatkiem różnych przypraw i części warzyw.

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

dług Tablicy 1.

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

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	30	PN-EN ISO 233
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2	PN-EN ISO 594

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych przedmiotów, 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.

Znakowanie

Opakowania powinny być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Żywność powinna być przechowywana zgodnie z zaleceniami producenta.

Wymagania dotyczące dostaw


Terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Frekwencja dostaw:

Dostawy powinny być dokonywane raz w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 25-100 Oleszno, woj. świętokrzyskie.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SEREK HOMOGENIZOWANY NATURALNY

opis wg słownika CPV
kod CPV

15542100-0

stęp

Zakres

ejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki
achowywania i pakowania serka homogenizowanego naturalnego.

tanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu
dłowego serka homogenizowanego naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości
łuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda
odwoławcza)

Określenie produktu

ek homogenizowany naturalny

ek twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą
wkową lub ultrafiltracji, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, a następnie
rmalizowany śmietanką.

ymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

ług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	18	PN-EN ISO 5130
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie mniej niż	5,0-7,0	PN-EN ISO 2324

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych substancji, 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.

Znakowanie

Opakowania powinny być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Opakowania powinny być przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta.

Wymagania dotyczące dostaw


termin dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 64-500 Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SEREK HOMOGENIZOWANY OWOCOWY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15542100-0

Istę

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki
achowywania i pakowania serka homogenizowanego owocowego.

istnowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu
dlowego serka homogenizowanego owocowego przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości
łuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda
odwoławcza)

Określenie produktu

ek homogenizowany owocowy

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

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

ług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

o.	Cechy	Wymagania
	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków
	Konsystencja i struktura	Jednolita z możliwymi wyczuwalnymi drobinami owoców, pastowata, dopuszcza się lekki wpływ serwatki,
	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, jednolita w całej masie

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	25	PN-EN ISO 553
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	5,0-7,0	PN-EN ISO 233

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

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

Dozwolone jest stosowanie opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

Opakowania muszą być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Żywność musi być przechowywana zgodnie z zaleceniami producenta.

Wymagania dotyczące dostaw


Terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy odbywają się w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 25-100 Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SEREK HOMOGENIZOWANY WANILIOWY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15542100-0

Istę

Zakres

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

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

Dokumenty powołane

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

PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości
łuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda
odwoławcza)

Określenie produktu

ek homogenizowany waniliowy

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

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

dług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	25	PN-EN ISO 553
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	5,0-7,0	PN-EN ISO 233

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych przedmiotów, 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.

Znakowanie

Opakowania powinny być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Żywność powinna być przechowywana zgodnie z zaleceniami producenta.

Terminowość i częstotliwość dostaw

termin dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy odbywać się będą raz w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 64-500 Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SEREK TWAROGOWY DO SMAROWANIA (RÓŻNE SMAKI)

opis wg słownika CPV

kod CPV

15542100-0

stęp

Zakres

ejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki
:chowywania i pakowania serka twarogowego do smarowania (różne smaki).

tanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu
dłowego serka twarogowego do smarowania (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

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

Określenie produktu

ak twarogowy do smarowania (różne smaki)

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

ymagania

Wymagania ogólne

łukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

łług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

Wymagania chemiczne

łług Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	30	PN-EN ISO 5131
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	19	PN-EN ISO 2324
3	Kwasowość [°SH], nie wyższa niż	60	PN-A-8623

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz gwarantować właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych przedmiotów, 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.

Znakowanie

Opakowania muszą być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Żywność musi być przechowywana zgodnie z zaleceniami producenta.

Łączność dostaw

Terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy odbywają się w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 16, 26-100 Oleszno, powiat walecki, woj. łódzkie.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SEREK TWAROGOWY ZIARNISTY Z OWOCAM

opis wg słownika CPV

kod CPV

15542100-0

Wstęp

Zakres

W niniejszym dokumencie określone są minimalne wymagania jakościowe, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego ziarnistego z owocami.

Wymagania minimalne jakościowe wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu produktem serka twarogowego ziarnistego z owocami przeznaczonego dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

W stosowaniu niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

Określenie produktu

Serek twarogowy ziarnisty z owocami

Serek twarogowy ziarnisty, półtłusty, kwasowo-podpuszczkowy, termizowany z dodatkiem śmietanki i cukru, wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur czarnych lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki, pakowany w dwukomorowe opakowania zawierające co najmniej 120g sera i 30g wsadu owocowego. Zawartość owoców w serku co najmniej 7%.

Wymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

zgodnie z Tablicą 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Konsystencja i struktura	Serka - ziarna miękkie, nieregularne, o w miarę wyrównanej wielkości (3-12mm), zanurzone w śmietance, niedopuszczalna zbyt duża ilość bardzo drobnych ziaren; Wsadu owocowego – lekko żelowana masa z ewentualnymi kawałkami owoców
2	Barwa	Serka- biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie Wsadu owocowego – charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Serka - śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji Wsadu owocowego – charakterystyczny dla użytych owoców

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	4,0 - 5,0	PN-EN ISO 23
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-EN ISO 59

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 150g.

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

Tablicy 1.

Oznaczanie cech chemicznych

dług norm podanych w Tablicy 2.

Opakowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych przedmiotów, 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.

Znakowanie

Opakowania muszą być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

Żywność należy przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Terminowość dostaw

Termin dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Organizacja dostaw:

Dostawy odbywają się w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, ul. Armii Krajowej 1, 63-060 Oleszno, powiat Wałcz.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SEREK TWAROGOWY ZIARNISTY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15542100-0

/step

Zakres

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

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

Dokumenty powołane

stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się najnowszą aktualną wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna

PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)

PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda niareczkowania potencjometrycznego.

Określenie produktu

ek twarogowy ziarnisty

tworogowy ziarnisty, półtłusty, kwasowo-podpuszczkowy, termizowany z dodatkiem śmietanki i wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej etanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur czarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

lymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

dług Tablicy

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	18	PN-EN ISO 5050
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	4,0 - 5,0	PN-EN ISO 2324
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-EN ISO 5050

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

ablicy 1.

Oznaczanie cech chemicznych

ług norm podanych w Tablicy 2.

akowanie, znakowanie, przechowywanie

Pakowanie

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

ikowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z
nością.

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

dnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

achowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ęstotliwość dostaw

niny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

lizacja dostaw:

zy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie,
ieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Wojskowego Oddziału Gospodarczego
Agnieszka UNISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego
ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ŚMIETANA 12% tł.

opis wg słownika CPV

kod CPV

15512000-0

/stęp

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki echowywania i pakowania śmietany o zawartości 12% tł.

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu idlowego śmietany o zawartości 12% tł. przeznaczonej dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

- PN-A-86028 Śmietanka i śmietana - Metody badań
- PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana - Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)

Określenie produktu

ietana 12% tł.

dukt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację zczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, o zawartości tłuszczu 12% (m/m); poddany procesowi nentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego powodujących obniżenie pH agulację.

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

dług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania	Metody badań według
Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej	PN-A-86028
Smak i zapach	Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
Konsystencja	Płynna, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista	

Wymagania chemiczne

dług Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość °SH	15+32	PN-A-86028
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	12,0	PN-EN ISO 24
3	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86058

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400 g
- 500 g
- 1000 g.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem i 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.

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

godnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Łączność dostaw

terminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

Realizacja dostaw:

raz w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie, powiatu Wałcz.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZYK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ŚMIETANA 18% tł.

opis wg słownika CPV

kod CPV

15512000-0

/step

Zakres

lejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietany o zawartości 18% tł.

tanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu
dłowego śmietany o zawartości 18% tł. przeznaczonej dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

PN-A-86028 Śmietanka i śmietana - Metody badań

PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczanie skuteczności homogenizacji

PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana - Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)

Określenie produktu

Metana 18% tł.

dukt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczone, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, o zawartości tłuszczu 18% (m/m); poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego powodujących obniżenie pH i koagulację.

ymagania

Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

Łąg Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania	Metody badań według
Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej	PN-A-86028
Smak i zapach	Smak czysty, śmietankowy, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
Konsystencja	Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista	

Wymagania chemiczne

Łączy Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość °SH	15+32	PN-A-86028
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	18,0	PN-EN ISO 24
3	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86058

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

Dopuszczalna masa netto:

- 400 g
- 500 g
- 1000 g.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, 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.

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

! Znakowanie

odnie z aktualnie obowiązującym prawem.

! Przechowywanie

zechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

! Zętotliwość dostaw

rminy dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

alizacja dostaw:

azy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie,
cieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ŚMIETANA KREMOWA 30% tł.

opis wg słownika CPV

kod CPV
15512000-0

Vstęp

Zakres

iejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki echowywania i pakowania śmietanki kremowej 30% tł.

stanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu rdłowego śmietanki kremowej 30% tł. przeznaczonej dla odbiorcy.

Dokumenty powołane

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

- PN-A-86028 Śmietanka i śmietana - Metody badań
- PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana - Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)

Określenie produktu

ietanka kremowa 30% tł.

dukt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację zczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 30% (m/m).

Wymagania

Wymagania ogólne

dukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wymagania organoleptyczne

dług Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania	Metody badań według
Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, Barwa jednolita; jasnokremowa do kremowej	PN-A-86028
Smak i zapach	Czysty, śmietankowy, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
Konsystencja	Płynna, jednolita w całej masie, bez grudek tłuszczu; lekko zawieszista	PN-A-86028

Wymagania chemiczne

dług Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, °SH, nie wyższa niż	8	PN-A-8602
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	30,0	PN-EN ISO 2
3	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-8605

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 500 ml
- 1000 ml.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem i 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 kont

wnością.

dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Znakowanie

dnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywanie

achowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

zęstotliwość dostaw

miny dostaw: od 01.01.2025 do 31.12.2025

ilizacja dostaw:

zy w tygodniu w dni robocze w godz. 7.30 – 12.00 do magazynu żywnościowego w Olesznie,
ieńcu, Wałczu.

REFERENT
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Wojskowego Oddziału Gospodarczego

Agnieszka ONISZCZUK

SZEF
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
16. Wojskowego Oddziału Gospodarczego

ppor. Małgorzata KUNAT