**Załącznik nr 3G do SWZ**

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**naturalna woda mineralna**

**butelkowana gazowana 0,33l**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
* PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
* PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Naturalna woda mineralna**

Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością pod względem chemicznym i mikrobiologicznym oraz charakterystycznym stabilnym składem mineralnym, a w określonych przypadkach także właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi.

**1.3.2**

**Naturalna woda mineralna butelkowana gazowana 0,33l**

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), średnionasycona dwutlenkiem węgla (od 1500 do 4000mg/lCO2), średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń | PN-EN ISO 7887 |
| 2 | Smak i zapach | Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | PN-EN 1622 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne, mikrobiologiczne, zawartość składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartość charakterystycznych składników mineralnych.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

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

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w tablicy 1.

**5.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych, mikrobiologicznych, zawartości składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartości charakterystycznych składników mineralnych**

Metody badań według norm podanych w PN-Z-11001-2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**naturalna woda mineralna**

**butelkowana niegazowana 0,33l**

**1 Wstęp**

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej 0,33l przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

* PN-EN 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
* PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
* PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych
  1. Określenie produktu

1.3.1

**Naturalna woda mineralna**

Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością pod względem chemicznym i mikrobiologicznym oraz charakterystycznym stabilnym składem mineralnym, a w określonych przypadkach także właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi.

1.3.2

**Naturalna woda mineralna butelkowana niegazowana 0,33l**

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), nie nasycona dwutlenkiem węgla, średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l).

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń | PN-EN ISO 7887 |
| 2 | Smak i zapach | Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | PN-EN 1622 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne, mikrobiologiczne, zawartość składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartość charakterystycznych składników mineralnych.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

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

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych, mikrobiologicznych, zawartości składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartości charakterystycznych składników mineralnych

Metody badań według norm podanych w PN-Z-11001-2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

6.1 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok OWOCOWO-WARZYWNY (RÓŻNE SMAKI)**

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku owocowo-warzywnego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
* PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

**1.3 Określenie produktu**

**Sok owocowo-warzywny (różne smaki)**

Produkt płynny, otrzymany z soków i/lub półproduktów warzywnych (soki warzywne zagęszczone, przeciery warzywne) oraz soków i/lub półproduktów owocowych (soki owocowe zagęszczone, przeciery owocowe) spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Asortyment:

- banan-marchew-jabłko,

- brzoskwinia-marchew-jabłko,

- malina-marchew-jabłko,

- truskawka-marchew-jabłko,

- marchew-jabłko-pomarańcza

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań** |
| 1 | Wygląd:  - sok naturalnie mętny  - sok przecierowy | Sok mętny lub opalizujący, dopuszcza się obecność osadu pochodzącego z tkanki roślinnej  Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym bez zapachów i posmaków obcych |

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż | 0,30 | PN-EN 12147 |
| 2 | pH, nie więcej niż | 4,4 | PN-EN 1132 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż:  - dla soku z udziałem soku i/lub przecieru z truskawek | 0,04  0,06 | PN-A-75101-18 |

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3. Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,25l,
* 0,3l,
* 0,33l.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

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

Ocena barwy

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

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok jabłkowy**

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

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego przeznaczonego dla odbiorcy

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

**1.3 Określenie produktu**

**Sok jabłkowy**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3. Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,2l,
* 1l.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

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

Ocena barwy

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

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok GREJPFRUTOWY**

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

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej

**1.3 Określenie produktu**

**Sok grejpfrutowy**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań** |
| 1 | Wygląd | Płyn, naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Różowa |
| 3 | Smak | Słodko-kwaśno-gorzki, orzeźwiający, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 9,7 | PN-EN 12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l | 7,7 -18,6 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: | 0,4 | PN-A-75101-05 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3. Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,2l,
* 1l.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

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

Ocena barwy

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

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok pomarańczowy**

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

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

**1.3 Określenie produktu**

**Sok pomarańczowy**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań** |
| 1 | Wygląd | Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Żółta lub żółtopomarańczowa |
| 3 | Smak | Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, wyraźny, bez zapachów obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3. Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,2l,
* 1l.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

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

Ocena barwy

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

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**sok z czarnej porzeczki TŁOCZONY**

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

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku z czarnej porzeczki tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku z czarnej porzeczki tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Sok z czarnej porzeczki tłoczony**

Produkt otrzymany ze świeżych owoców czarnej porzeczki, metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 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:

* 3l,
* 5l.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Sprawdzenie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

**5.2.1 Ocena wyglądu**

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

**5.2.2 Ocena barwy**

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

**5.2.3 Ocena zapachu i smaku**

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

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok wieloowocowy (MULTIWITAMINA)**

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

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego (multiwitamina) przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

**1.3 Określenie produktu**

**Sok wieloowocowy (multiwitamina)**

Produkt otrzymany przez zmieszanie (w zmiennych proporcjach) dwóch i więcej rodzajów soków zagęszczonych z owoców (m.in. jabłek, winogron, wiśni, czarnej porzeczki, czerwonej porzeczki, granatu, aronii), z dodatkiem witamin, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny lub naturalnie mętny | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3. Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,2l,
* 1l.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

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

Ocena barwy

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

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok pomidorowy**

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

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
* PN-EN 12133 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości chlorków. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej
  1. **Określenie produktu**

**Sok pomidorowy**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie |
| 2 | Barwa | Właściwa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż | 0,19 | PN-EN 12147 |
| 2 | pH, nie więcej niż | 4,4 | PN-EN 1132 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż: | 1,0 | PN-EN 12133 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż: | 0,04 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3. Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,3l,
* 0,33l,
* 1l.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok wielowarzywny**

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

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
* PN-EN 12133 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości chlorków. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

**1.3 Określenie produktu**

**Sok wielowarzywny**

Produkt otrzymany z soków warzywnych zagęszczonych (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu) lub przecierów z warzyw, z więcej niż dwóch gatunków warzyw, z ewentualnym dodatkiem przypraw, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań** |
| 1 | Wygląd | Płyn klarowny lub naturalnie mętny z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych warzyw, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych warzyw, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż | 0,3 | PN-EN 12147 |
| 2 | pH, nie więcej niż | 4,4 | PN-EN 1132 |
| 3 | Zawartość soli, w sokach z jej dodatkiem, %(m/m), nie więcej niż: | 1,0 | PN-EN 12133 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż: | 0,04 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3. Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,3l,
* 0,33l,
* 1l.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

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

Ocena barwy

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

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**sok OWOCOWO-WARZYWNY (RÓŻNE SMAKI)**

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku owocowo-warzywnego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
* PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
* PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

**1.3 Określenie produktu**

**Sok owocowo-warzywny (różne smaki)**

Produkt płynny, otrzymany z soków i/lub półproduktów warzywnych (soki warzywne zagęszczone, przeciery warzywne) oraz soków i/lub półproduktów owocowych (soki owocowe zagęszczone, przeciery owocowe) spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Asortyment:

- banan-marchew-jabłko,

- brzoskwinia-marchew-jabłko,

- malina-marchew-jabłko,

- truskawka-marchew-jabłko,

- marchew-jabłko-pomarańcza

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań** |
| 1 | Wygląd:  - sok naturalnie mętny  - sok przecierowy | Sok mętny lub opalizujący, dopuszcza się obecność osadu pochodzącego z tkanki roślinnej  Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie | p.5.2 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym bez zapachów i posmaków obcych |

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż | 0,30 | PN-EN 12147 |
| 2 | pH, nie więcej niż | 4,4 | PN-EN 1132 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż:  - dla soku z udziałem soku i/lub przecieru z truskawek | 0,04  0,06 | PN-A-75101-18 |

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,25l,
* 0,3l,
* 0,33l.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

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

Ocena barwy

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

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**nektar z czarnej porzeczki**

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

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nektaru z czarnej porzeczki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nektaru z czarnej porzeczki przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
* PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
* PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
* PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

**1.3 Określenie produktu**

**Nektar z czarnej porzeczki**

Wyrób zdolny do fermentacji lecz niesfermentowany, otrzymany przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do:

- soku z czarnej porzeczki,

- soku z czarnej porzeczki odtworzonego z zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,

- zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,

- soku z czarnej porzeczki wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej,

- soku z czarnej porzeczki w proszku,

- przecieru z czarnej porzeczki lub zagęszczonego przecieru z czarnej porzeczki

- mieszaniny tych wszystkich w/w wyrobów

spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa.

Minimalna zawartość soku lub przecieru z czarnej porzeczki -25%

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Płyn z ewentualną zawiesiną rozdrobnionej tkanki użytych owoców, pozbawiony fragmentów skórki, nasion i części niejadalnych;  dopuszczalne rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki owoców |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych owoców |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-EN-12143 |
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, %(m/m), nie mniej niż | 0,3 | PN-A-75101-04 |
| 3 | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-A-75101-05 |
| 4 | Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż | 0,5 | PN-A-75101-09 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3. Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,3l,
* 0,33l,
* 1l.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Ocena wyglądu**

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

**5.3 Ocena barwy**

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

**5.4 Ocena zapachu i smaku**

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml nektaru o temperaturze 25OC. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

**5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**napój niegazowany**

**herbata mrożona**

**(różne smaki)**

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju niegazowanego herbata mrożona (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju niegazowanego herbata mrożona (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój niegazowany herbata mrożona (różne smaki)**

Napój bezalkoholowy, niegazowany, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru (lub innych substancji słodzących), ekstraktu herbaty czarnej lub zielonej (co najmniej 0,12%), kwasów (np. cytrynowego, jabłkowego) i innych dozwolonych substancji dodatkowych (regulator kwasowości, przeciwutleniacze, aromaty) oraz ewentualnym dodatkiem soków (np. brzoskwiniowego, pomarańczowego, jabłkowego, cytrynowego)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |

**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:

* 200ml,
* 330ml,
* 500ml.

**4. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**napój niegazowany herbata mrożona**

**bez dodatku cukru**

**(różne smaki)**

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju niegazowanego herbata mrożona bez dodatku cukru (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju niegazowanego herbata mrożona bez dodatku cukru (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój niegazowany herbata mrożona bez dodatku cukru (różne smaki)**

Napój bezalkoholowy, niegazowany, otrzymany z wody do picia z dodatkiem substancji słodzących, ekstraktu herbaty czarnej lub zielonej (co najmniej 0,12%), kwasów (np. cytrynowego, jabłkowego) i innych dozwolonych substancji dodatkowych (regulator kwasowości, przeciwutleniacze, aromaty). oraz ewentualnym dodatkiem soków (np. brzoskwiniowego, pomarańczowego, jabłkowego, cytrynowego)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |

**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:

* 200ml,
* 330ml,
* 500ml.

**4. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**napój owsiany**

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Napój owsiany**

Napój roślinny bezalkoholowy sporządzony z wody i owsa (co najmniej 10%) z dodatkiem oleju słonecznikowego, soli, z ewentualnym dodatkiem dozwolonych substancji dodatkowych (np. stabilizatorów, emulgatorów, aromatów)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Klarowność | Typowa dla składników użytych do produkcji; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |

**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:

* 1l.

**4. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**napój migdałowy**

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Napój migdałowy**

Napój roślinny bezalkoholowy sporządzony z wody i migdałów (co najmniej 2,5%) z ewentualnym dodatkiem dozwolonych substancji dodatkowych (np. stabilizatorów, emulgatorów, aromatów).

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Klarowność | Typowa dla składników użytych do produkcji; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |

**3. Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,5l,
* 1l.

**4. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**napój sojowy**

**1 Wstęp**

1.1. **Zakres**

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

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

**1.2 Określenie produktu**

**Napój sojowy**

Napój roślinny bezalkoholowy sporządzony z wody i ziaren soi (co najmniej 8%) z ewentualnym dodatkiem dozwolonych substancji dodatkowych (np. stabilizatorów, emulgatorów, aromatów)

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Klarowność | Typowa dla składników użytych do produkcji; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |

**3. Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 0,5l,
* 1l.

**4. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż   
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.