Załącznik nr 3, postepowanie 39/PN/2020

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA postępowanie na”**

**„Zakup ziemniaków i warzyw gr. I, ziemniaków i warzyw gr. II , owoców gr I, jaj z podziałem na 2 zadania”.**

**Zadanie nr 1 – dostawa do Magazyn Żywnościowy 25 Wojskowego Oddziału Gospodarczego 15-601 BIAŁYSTOK ul. Kawaleryjska 70,**

**ZIEMNIAKI I WARZYWA GR. I**

**GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Ziemniaki jadalne | kg | 6750 |
| 2 | Ziemniaki wczesne | kg | 1875 |
| 3 | Buraki ćwikłowe | kg | 1125 |
| 4 | Marchew | kg | 1875 |
| 5 | Pietruszka korzeniowa | kg | 675 |
| 6 | Seler korzeniowy | kg | 825 |
| 7 | Cebula | kg | 1050 |
| 8 | Cebula czerwona | kg | 487,5 |
| 9 | Por | kg | 375 |
| 10 | Kapusta biała | kg | 1125 |
| 11 | Kapusta czerwona | kg | 375 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Ziemniaki jadalne | kg | 6750 |
| 2 | Ziemniaki wczesne | kg | 1875 |
| 3 | Buraki ćwikłowe | kg | 1125 |
| 4 | Marchew | kg | 1875 |
| 5 | Pietruszka korzeniowa | kg | 675 |
| 6 | Seler korzeniowy | kg | 825 |
| 7 | Cebula | kg | 1050 |
| 8 | Cebula czerwona | kg | 487,5 |
| 9 | Por | kg | 375 |
| 10 | Kapusta biała | kg | 1125 |
| 11 | Kapusta czerwona | kg | 375 |

**ZIEMNIAKI I WARZYWA GR II**

**GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
|  | Czarna rzepa | kg | 300 |
|  | Fasola szparagowa | kg | 75 |
|  | Papryka słodka | kg | 300 |
|  | Pomidory | kg | 300 |
|  | Pomidorki cherry | kg | 187,5 |
|  | Ogórki | kg | 300 |
|  | Sałata | kg | 37,5 |
|  | Sałata karbowana | kg | 37,5 |
|  | Roszponka | kg | 18,5 |
|  | Rukola | kg | 18,5 |
|  | Brokuły | kg | 37,5 |
|  | Kapusta włoska | kg | 150 |
|  | Kapusta pekińska | kg | 375 |
|  | Kapusta brukselska | kg | 75 |
|  | Kalafior | kg | 225 |
|  | Rzodkiewka | kg | 15 |
|  | Rabarbar | kg | 8 |
|  | Natka pietruszki | kg | 15 |
|  | Koperek zielony | kg | 30 |
|  | Szczypiorek | kg | 22,5 |
|  | Czosnek | kg | 60 |
|  | Pieczarki | kg | 225 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
|  | Czarna rzepa | kg | 300 |
| 2 | Fasola szparagowa | kg | 75 |
| 3 | Papryka słodka | kg | 300 |
| 4 | Pomidory | kg | 300 |
| 5 | Pomidorki cherry | kg | 187,5 |
| 6 | Ogórki | kg | 300 |
| 7 | Sałata | kg | 37,5 |
| 8 | Sałata karbowana | kg | 37,5 |
| 9 | Roszponka | kg | 18,5 |
| 10 | Rukola | kg | 18,5 |
| 11 | Brokuły | kg | 37,5 |
| 12 | Kapusta włoska | kg | 150 |
| 13 | Kapusta pekińska | kg | 375 |
| 14 | Kapusta brukselska | kg | 75 |
| 15 | Kalafior | kg | 225 |
| 16 | Rzodkiewka | kg | 15 |
| 17 | Rabarbar | kg | 8 |
| 18 | Natka pietruszki | kg | 15 |
| 19 | Koperek zielony | kg | 30 |
| 20 | Szczypiorek | kg | 22,5 |
| 21 | Czosnek | kg | 60 |
| 22 | Pieczarki | kg | 225 |

**OWOCE GR. I**

**GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
|  | Banany | kg | 150 |
|  | Cytryny | kg | 75 |
|  | Pomarańcze | kg | 112,5 |
|  | Mandarynki | kg | 150 |
|  | Grejpfruty | kg | 37,5 |
|  | Arbuz | kg | 18 |
|  | Kiwi | kg | 75 |
|  | Morele | kg | 37,5 |
|  | Brzoskwinie | kg | 50 |
|  | Winogrona | kg | 150 |
|  | Jabłka | kg | 1125 |
|  | Gruszki | kg | 1125 |
|  | Mango | kg | 11 |
|  | Ananas | kg | 15 |
|  | Nektarynki | kg | 45 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
|  | Banany | kg | 150 |
|  | Cytryny | kg | 75 |
|  | Pomarańcze | kg | 112,5 |
|  | Mandarynki | kg | 150 |
|  | Grejpfruty | kg | 37,5 |
|  | Arbuz | kg | 18 |
|  | Kiwi | kg | 75 |
|  | Morele | kg | 37,5 |
|  | Brzoskwinie | kg | 50 |
|  | Winogrona | kg | 150 |
|  | Jabłka | kg | 1125 |
|  | Gruszki | kg | 1125 |
|  | Mango | kg | 11 |
|  | Ananas | kg | 15 |
| 15 | Nektarynki | kg | 45 |

**JAJA**

**GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Jaja | szt | 10000 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Jaja | szt | 10000 |

**Zadanie nr 2 – dostawa do Magazyn Żywnościowy 25 Wojskowego Oddziału Gospodarczego 18-400 ŁOMŻA ul. Aleja Legionów 133,**

**ZIEMNIAKI I WARZYWA GR. I**

**GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Ziemniaki jadalne | kg | 3000 |
| 2 | Ziemniaki wczesne | kg | 1000 |
| 3 | Buraki ćwikłowe | kg | 400 |
| 4 | Marchew | kg | 500 |
| 5 | Pietruszka korzeniowa | kg | 150 |
| 6 | Seler korzeniowy | kg | 250 |
| 7 | Cebula | kg | 300 |
| 8 | Por | kg | 250 |
| 9 | Kapusta biała | kg | 250 |
| 10 | Kapusta czerwona | kg | 100 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Ziemniaki jadalne | kg | 3000 |
| 2 | Ziemniaki wczesne | kg | 1000 |
| 3 | Buraki ćwikłowe | kg | 400 |
| 4 | Marchew | kg | 500 |
| 5 | Pietruszka korzeniowa | kg | 150 |
| 6 | Seler korzeniowy | kg | 250 |
| 7 | Cebula | kg | 300 |
| 8 | Por | kg | 250 |
| 9 | Kapusta biała | kg | 250 |
| 10 | Kapusta czerwona | kg | 100 |

**ZIEMNIAKI I WARZYWA GR II**

**GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Czarna rzepa | kg | 75 |
| 2 | Papryka słodka | kg | 10 |
| 3 | Pomidory | kg | 200 |
| 4 | Ogórki | kg | 200 |
| 5 | Sałata | kg | 75 |
| 6 | Brokuły | kg | 50 |
| 7 | Kapusta włoska | kg | 25 |
| 8 | Kapusta pekińska | kg | 75 |
| 9 | Kalafior | kg | 100 |
| 10 | Rzodkiewka | kg | 50 |
| 11 | Natka pietruszki | kg | 5 |
| 12 | Koperek zielony | kg | 5 |
| 13 | Szczypiorek | kg | 10 |
| 14 | Czosnek | kg | 5 |
| 15 | Pieczarki | kg | 100 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Czarna rzepa | kg | 75 |
| 2 | Papryka słodka | kg | 10 |
| 3 | Pomidory | kg | 200 |
| 4 | Ogórki | kg | 200 |
| 5 | Sałata | kg | 75 |
| 6 | Brokuły | kg | 50 |
| 7 | Kapusta włoska | kg | 25 |
| 8 | Kapusta pekińska | kg | 75 |
| 9 | Kalafior | kg | 100 |
| 10 | Rzodkiewka | kg | 50 |
| 11 | Natka pietruszki | kg | 5 |
| 12 | Koperek zielony | kg | 5 |
| 13 | Szczypiorek | kg | 10 |
| 14 | Czosnek | kg | 5 |
| 15 | Pieczarki | kg | 100 |

**OWOCE GR. I**

**GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Banany | kg | 100 |
| 2 | Cytryny | kg | 5 |
| 3 | Pomarańcze | kg | 50 |
| 4 | Mandarynki | kg | 75 |
| 5 | Arbuz | kg | 25 |
| 4 | Kiwi | kg | 25 |
| 5 | Winogrona | kg | 75 |
| 6 | Jabłka | kg | 750 |
| 7 | Gruszki | kg | 25 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Banany | kg | 100 |
| 2 | Cytryny | kg | 5 |
| 3 | Pomarańcze | kg | 50 |
| 4 | Mandarynki | kg | 75 |
| 5 | Arbuz | kg | 25 |
| 4 | Kiwi | kg | 25 |
| 5 | Winogrona | kg | 75 |
| 6 | Jabłka | kg | 750 |
| 7 | Gruszki | kg | 25 |

**JAJA**

**GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Jaja | szt | 3000 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Jaja | szt | 3000 |

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ziemniaki jadalne**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03212100-1 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków jadalnych przeznaczonych 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-R-74456 Rośliny okopowe. Badanie jakości ziemniaków

**1.3 Określenie produktu**

**Ziemniaki jadalne**

Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ziemniaków | Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu | PN-R-74456  PN-R-74456 |
| 2 | Minimalna średnica poprzeczna, mm,  - dla bulw okrągłych i okrągłoowalnych  - dla bulw podłużnych | 35  30 a podłużna  2 razy większa od poprzecznej |
| 3 | Zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż  1) zazieleniałych i z wadami  wewnętrznymi  2) porażonych zgnilizną  3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie  4) o mniejszej średnicy niż określono w lp.1 (nie mniejszej jednak niż 28mm)  5) porażonych parchem zwykłym  6) uszkodzonych  7) niekształtnych  8) niedojrzałych  9) innych odmian | łącznie do 2  1  1  2  3  3  3  2  2 |
| 4 | Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3 pkt1-6, % wagowy, nie więcej niż | 6 |
| 5 | Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3, % wagowy, nie więcej niż | 8 |
| 6 | Bulwy:  1) porośnięte kiełkami powyżej 3mm  2) nadmiernie zawilgocone na powierzchni  3) zaparzone  4) zapleśniałe  5) zamarznięte  6) zanieczyszczone środkami ochrony roślin | nie dopuszcza się  nie dopuszcza się  nie dopuszcza się  nie dopuszcza się  nie dopuszcza się  nie dopuszcza się |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwa odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ziemniaki wczesne**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03212100-1 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków wczesnych przeznaczonych 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-R-74456 Rośliny okopowe. Badanie jakości ziemniaków

**1.3 Określenie produktu**

**Ziemniaki wczesne**

Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce łuszczącej się

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ziemniaków | Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń  (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórce),  o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu | PN-R-74456  PN-R-74456 |
| 2 | Minimalna średnica poprzeczna, mm,  - dla bulw okrągłych i okrągłoowalnych  - dla bulw podłużnych | 28  28 |
| 3 | Zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż  1) zazieleniałych  2) porażonych zgnilizną  3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie  4) o mniejszej średnicy niż określono w lp.1 (nie mniejszej jednak niż 15mm)  5) uszkodzonych  6) innych odmian | 1  1  2  3  2  2 |
| 4 | Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.2 pkt 1-4, % wagowy, nie więcej niż | 5 |
| 5 | Bulwy:  1) nadmiernie zawilgocone na powierzchni  2) zaparzone  3) zapleśniałe  4) zmarznięte  5) zanieczyszczone środkami ochrony roślin | Nie dopuszcza się  Nie dopuszcza się  Nie dopuszcza się  Nie dopuszcza się  Nie dopuszcza się |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwa odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**buraki ćwikłowe**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221111-7 |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego buraków ćwikłowych przeznaczonych 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-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd korzeni | Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa na przekroju | Ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany |
| 3 | Zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm | od 4 do 10 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**marchew**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221112-4 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchwi przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd korzeni | Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia;  dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm | od 2 do 4 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**pietruszka korzeniowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221100-7 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pietruszki korzeniowej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd korzeni | Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa korzenia na przekroju | Biała do biało kremowej |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm | od 30 do 60 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**seler korzeniowy**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221100-7 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego selera korzeniowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa na przekroju | Biała do białokremowej |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm | od 70 do 130 |
| 6 | Dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm | 30 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**cebula**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221113-1 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cebuli przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż 1/5 części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Kształt | Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony,  dopuszczalne są niewielkie wady kształtu |
| 3 | Barwa  - łuski suchej  - łuski mięsistej | Jasnożółta do jasnobrązowej  Białokremowa lub kremowozielona  dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia |
| 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 6 | Średnica, cm, nie mniej niż | 4 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**cebula czerwona**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221113-1 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cebuli czerwonej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Kształt | Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony,  dopuszczalne są niewielkie wady kształtu |
| 3 | Barwa  - łuski suchej  - łuski mięsistej | Od ciemnoczerwonej do fioletowej  Białofioletowa ,dopuszczalne niewielkie wady zabarwienia |
| 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 6 | Średnica, cm, nie mniej niż | 5 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**por**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 |  |
|  |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami;  biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej;  dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia |
| 4 | Minimalna średnica , mm | 15 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**kapusta biała**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221410-3 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty białej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru |
| 4 | Masa główki, nie mniej niż, g  - kapusta biała wczesna  - kapusta biała | 700  1200 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**kapusta czerwona**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221410-3 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty czerwonej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;  łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia, pęknięcia liści zewnętrznych oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru |
| 4 | Masa główki, nie mniej niż, g | 800 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**czarna rzepa**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221114-8 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czarnej rzepy przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Swieża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, nieprzerośnięta, bez liści, praktycznie wolna od szkodników, bez uszkodzeń wyrządzonych, przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta;  korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty;  dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Konsystencja | Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości |
| 5 | Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia, mm | 50 - 90 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwa odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**fasola szparagowa**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221212-5 |  |

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli szparagowej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, pleśni), młoda i delikatna, nieprzerośnięta, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki (twardej endodermy); jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie;  dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 4 | Szerokość strąka, mm, nie więcej niż | 9 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**papryka słodka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221230-7 |  |

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki słodkiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego;  Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz  Z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony; | PN-R-75356  PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia |
| 4 | Szerokość papryki słodkiej nie mniejsza niż, mm,  -dla papryki słodkiej wydłużonej (szpiczastej)  -dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej (kołkowej)  -dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej) | 20  40  55 |
| 5 | Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą papryki w każdym opakowaniu, nie więcej niż, cm | 2 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* typ handlowy lub nazwa odmiany,
* klasę jakości handlowej,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**pomidory**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221240-0 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego;  Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju;  Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;  Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się:  - zabliźnione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm,  - nieznaczne wypukłości,  - małą nieskorkowaciałą narośl,  - skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 1cm2,  - delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż 2/3 największej średnicy owocu | PN-R-75356  PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia |
| 4 | Minimalna średnica, mm  - pomidory „okrągłe” i „żebrowane”  - pomidory „podłużne” | 30  30 |
| 5 | Maksymalna średnica, mm  - pomidory „okrągłe” i „żebrowane”  - pomidory „podłużne” | 60  60 |

Postanowienia dotyczące wielkości i tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**pomidory cherry**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221240-0  **1Wstęp**  **1.1Zakres**  Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów cherry .  Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów cherry przeznaczonych dla odbiorcy.  **1.2Dokumenty powołane**  Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).   * PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości   **2 Wymagania**  2.1 Wymagania ogólne  Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.  2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne  Według Tablicy 1. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** | | 1 | Wygląd | Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego;  Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), jędrne, czyste, bez szypułek, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju; | PN-R-75356 | | 2 | Barwa | Pomarańczowa, czerwona | | 3 | Kształt | Kulisty | | 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy | | 5 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia | | 6 | Minimalna średnica, mm | 20 | | 7 | Maksymalna średnica, mm | 35 |   Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  2.3 Wymagania chemiczne  Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  **3.Trwałość**  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  **4. Metody badań**  **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**  Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.  **4.2 Sprawdzenie masy netto**  Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.  **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**  Według norm podanych w Tablicy 1.  **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**  **5.1 Pakowanie**  Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych  Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.  **5.2 Znakowanie**  Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:   * nazwę produktu, * nazwę odmiany, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * kraj pochodzenia, * warunki przechowywania, * klasę jakości handlowej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  **5.3 Przechowywanie**  Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta. |  |

**ogórki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221270-9 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka);  dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia ( z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliźnione | PN-R-75356  PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny smak gorzki |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Minimalna długość ogórków uprawianych pod osłonami, mm  - dla ogórków o masie 500g i większej,  - dla ogórków o masie 250-500g | 300  250 |
| 6 | Minimalna waga ogórków, g  - gruntowych  - odmian spod osłon | 180  250 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4.Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**sałata**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221310-2 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałaty przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;  korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 4 | Masa główki, niemniej niż, g  - z upraw gruntowych  - z upraw pod osłonami | 150  100 |
| 5 | Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą:  - mniej niż 150g  - od 150g do 300g  - od 300g do 450g  - więcej niż 450g | 40  100  150  300 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4.Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**sałata karbowana**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221310-2 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałaty karbowanej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;  Liście karbowane o barwie zielonej lub bordowej luźno zebrane w niedużą główkę;  Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 4 | Masa główki, niemniej niż, g | 200 |
| 5 | Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą:  - do 300g  - od 300g do 450g  - więcej niż 450g | 100  150  300 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 4.1 i 4.2.

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**roszponka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221300-9 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego roszponki przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**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 | Drobne, zaokrąglone, o gładkich brzegach, ciemnozielone listki, świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, i zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla roszponki, łagodny, neutralny, niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 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**

Według norm podanych w Tablicy 1

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**rukola**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221300-9 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rukoli przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**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 | Liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla rukoli, niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5 Badania**

**5.2 Metody badań**

**5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**brokuły**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

032213000-9

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni,), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  Łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu brokułów;  Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3cm | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Róże o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne są przebarwienia (np. zbrązowiałe lub zżółknięte pąki kwiatowe) |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Minimalna średnica róży, cm | 10 |
| 6 | Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą róży w każdym opakowaniu, nie więcej niż, cm | 8 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**kapusta włoska**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221410-3 |  |
|  |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty włoskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;  liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami  łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona do ciemnozielonej |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru |
| 5 | Masa główki, nie mniej niż, g | 700 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**kapusta pekińska**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221410-3 |  |

**1 Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty pekińskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;  główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi;  liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste;  łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;  dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Kształt | Wydłużony |
| 3 | Barwa | Zielona lub seledynowa |
| 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru |
| 6 | Masa główki, nie mniej niż, g | 350 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**kapusta brukselska**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221440-2 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty brukselskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, pleśni, zmarznięcia), zwarte, zamknięte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  szypułka odciętej kapusty brukselskiej musi być obcięta tuż poniżej liści zewnętrznych, miejsce cięcia powinno być czyste bez przylegających innych części rośliny | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona do ciemnozielonej |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, zabarwienia, jakości i wielkości |
| 5 | Minimalna średnica główki, mm, | 20 |
| 6 | Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą główki w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm | 20 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**kalafior**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221420-6 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablic1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Jednolita biała, lekko kremowa |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 5 | Średnica minimalna, mm | 150 |
| 6 | Dopuszczalna różnica średnic między najmniejszą a największą główką kalafiora w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm | 40 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**rzodkiewka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221100-7 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rzodkiewki przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta;  liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy;  korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty  dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Konsystencja | Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia |
| 5 | Minimalna średnica, mm | 25 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* liczba pęczków,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**rabarbar**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Świeży, jędrny, gładki i nie nadmiernie włóknisty, czysty, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcony i bez ordzawień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego, ogonki liściowe i blaszki liściowe powinny być starannie przycięte, miejsce cięcia powinno być proste i czyste; blaszki liściowe przycięte na wysokości nie większej niż 5cm od nasady ogonka liściowego | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Różowo-czerwono-zielona |
| 3 | Smak i zapach | Smak kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, długości i grubości |
| 5 | Długość ogonków liściowych, cm, nie mniej niż | 25 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4.Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**natka pietruszki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego natki pietruszki przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;  dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy, |
| 5 | Masa pęczka, g | 50 |
| 6 | Zawartość pęczków z wadami jakości, % (m/m), nie więcej niż | 10 |
| 7 | Zawartość pęczków o innej masie, % (m/m), nie więcej niż | 5 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* miejsce albo źródło pochodzenia,
* masa pojedynczego pęczka,
* liczba pęczków,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**koperek zielony**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koperku zielonego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;  dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy |
| 5 | Długość kopru, cm, nie więcej | 25 |
| 6 | Masa pęczka, g | 50 |
| 7 | Zawartość pęczków z wadami jakości, % (m/m), nie więcej niż | 10 |
| 8 | Zawartość pęczków o innej masie, % (m/m), nie więcej niż | 5 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* miejsce albo źródło pochodzenia,
* masa pojedynczego pęczka,
* liczba pęczków,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**szczypiorek**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny | Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;  dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu | PN-R-75356 |
| 2 | Barwa | Zielona |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy, |
| 5 | Długość szczypiorku, cm, nie więcej niż | 25 |
| 6 | Masa pęczka, g | 50 |
| 7 | Zawartość pęczków z wadami jakości, % (m/m), nie więcej niż | 10 |
| 8 | Zawartość pęczków o innej masie, % (m/m), nie więcej niż | 5 |

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4.Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* miejsce albo źródło pochodzenia,
* masa pojedynczego pęczka,
* liczba pęczków,
* warunki przechowywania,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**czosnek**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221000-6 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75356 Warzywa świeże – Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), nieprzerośnięte, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki;  dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu | PN-R-75356 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 4 | Minimalna średnica główek, mm | 30 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

**pieczarki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03221260-6 |  |

**1Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu;  dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchowne obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu | PN-A-78509 |
| 2 | Barwa  - powierzchni zewnętrznej kapelusza  - blaszek  - miąższu | Biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy  Biała z odcieniem różowym, różowa  Biała , biała z odcieniem różowym |
| 3 | Kształt | Kapelusze okrągłe lub półkoliste |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości (jeżeli klasyfikowane według wielkości) |
| 6 | Maksymalna długość trzonu, mm | 2/3 średnicy kapelusza |
| 7 | Średnica kapelusza, mm | 30-65 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**banany**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222111-4 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd | Całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:  - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami,  - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób ( nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi);  Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu,  - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm2 powierzchni owocu,  wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu |
| 2 | Barwa | Od jasnozielonkawej do jasnożółtej |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Długość owocu, mm, nie mniej niż | 140 |
| 6 | Szerokość przekroju poprzecznego owocu między powierzchniami bocznymi a środkiem, prostopadle do osi podłużnej, mm, nie mniej niż | 27 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**cytryny**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222210-8 |  |

**1 Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd | Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany (od cytrynowego do żółtego) |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm | 58-78 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości oraz wymagania dotyczące dojrzałości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**pomarańcze**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222220-1 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd | Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany (od jasno pomarańczowego do pomarańczowego) |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości |
| 5 | Średnica owoców, mm | od 73 do 92 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości oraz wymagania dotyczące dojrzałości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**mandarynki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222110-7 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd | Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp.  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)  - niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm, | od 43 do 60 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości oraz wymagania dotyczące dojrzałości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**grejpfruty**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222230-4 |  |

**1 Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd | Owoce o kształcie kulistym, lekko spłaszczone, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (nie dopuszcza się owoców z oznakami gnicia, pleśni, uszkodzeniami spowodowanymi przez mróz), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm | od 120 do 150 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**arbuz**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222000-3 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (nie dopuszcza się arbuzów z oznakami gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niepopękane, jędrne i wystarczająco rozwinięte i dojrzałe, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki ( jasny kolor skórki arbuza w miejscu, które dotykało ziemi w okresie wzrostu nie jest uznawany za wadę)  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Barwa miąższu | Różowa |
| 3 | Smak i zapach | Typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Masa pojedynczej sztuki, nie mniej niż, kg | 2 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych arbuzów wykonać metodą wagową. Owoce o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania jednostkowe 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.

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**kiwi**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222118-3 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd | Całe (bez szypułki), odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte), odpowiednio dojrzałe lecz nie przejrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące jeżeli nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem że całkowita ich powierzchnia nie przekracza 1cm2 ,  - małe „znamię Haywarda” w postaci linii wzdłuż osi południkowej, bez zgrubienia |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Masa minimalna pojedynczych owoców, g | 70 |
| 6 | Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym, nie mniej niż | 0,7 |

Dopuszczalne tolerancje jakości i wielkości oraz wymagania dotyczące dojrzałości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych owoców wykonać metodą wagową. Owoce o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Pomiar minimalnej i maksymalnej średnicy owocu wykonać za pomocą miarki. Owoce o stosunku minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy mierzonej w przekroju poprzecznym niezgodnym z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**morele**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222331-2 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne zadrapania, zaczerwienienia  - nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm2 całkowitej powierzchni dla innych wad | PN-R-75021 |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż | 50 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**brzoskwinie**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222332-9 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka omszona, odpowiednio rozwinięte i dojrzałe, praktycznie wolne od szkodników, o całkowicie zdrowym miąższu, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia,  - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm2,  - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm2 całkowitej powierzchni dla innych wad;  nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem | PN-R-75021 |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Smak słodkokwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż | 51 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości oraz wymagania dotyczące dojrzałości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**winogrona**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222340-8 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot;  dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - bardzo nieznaczne odparzenia skórki spowodowane działaniem słońca | PN-R-75021  PN-R-75021 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości |
| 4 | Masa gron, g, nie mniej niż  - winogrona deserowe uprawiane pod szkłem  - winogrona deserowe uprawiane w gruncie z wyjątkiem odmian drobnoowocowych\*  - winogrona deserowe uprawiane w gruncie, odmiany drobnoowocowe\* | 250  150  100 |

\*wykaz odmian drobnoowocowych umieszczony jest w Dodatku do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. (Dz.U. L 157 Z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości oraz wymagania dotyczące dojrzałości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4.Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**jabłka**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222321-9 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłek przeznaczonych 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości

1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Dopuszczalne odmiany jabłek:

- Idared

- Jonagored

- Gala

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| **1.** | Wygląd | Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej;  dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,  - nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nie przekraczajace 1cm2 łącznej powierzchni,  lekkie uszkodzenie szypułki,  - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:  -2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie;  -1cm2 powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm2;  Jabłka mogą nie posiadać szypułek, jeżeli miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona | PN-R-75021  PN-R-75021 |
| 2 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 3 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości |
| 4 | Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż | 65 |
| 5 | Dopuszczalna różnica pomiędzy średnicami poszczególnych owoców w tym samym opakowaniu, mm, nie więcej niż | 10 |

Tolerancje w odniesieniu do wielkości i jakości oraz kryteria wybarwienia i ordzewienia jabłek powinny być zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3.Trwałość

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**gruszki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222322-6 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gruszek przeznaczonych 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-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,  dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,  - lekkie uszkodzenie szypułki,  - bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia,  - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:  - 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie  -1cm2 powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad (z wyjątkiem parcha gruszy gdzie łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm2  powierzchni całkowitej produktu)  - nieznaczne odgniecenia nieprzekraczające łącznie powierzchni 1cm2 | PN-R-75021  PN-R-75021 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla odmiany |
| 3 | Konsystencja | Niedopuszczalna konsystencja ziarnista |
| 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 6 | Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, nie mniej niż, mm | 55 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**mango**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222113-8 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (nie dopuszcza się mango z oznakami gnicia, pleśni), czyste, o soczystym miąższu, o kształcie zależnym od odmiany  (jajowatym lub nerkowatym), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wystarczająco dojrzałe pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki,  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Barwa | - skórki -skórka wielobarwna od zielonej przez żółtą, pomarańczową do czerwono-fioletowej  - miąższu - pomarańczowa lub satynowo-żółta |
| 3 | Smak i zapach | Smak słodko-kwaśny, zapach lekko żywiczny, niedopuszczalny smak i zapach obcy ( np. mydlany świadczący o przejrzałości) |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Masa pojedynczej sztuki, nie mniej niż, g | 200 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4.Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych owoów wykonać metodą wagową. Owoce o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ananas**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222112-8 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (nie dopuszcza się ananasów z oznakami gnicia, pleśni), czyste, o soczystym miąższu, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wystarczająco rozwinięte (ale nie przerośnięte) i dojrzałe (ale nie przejrzałe), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Barwa | - skórki- szaro-zielonkawo-żółta  - miąższu- biała lub żółta |
| 3 | Smak i zapach | Smak słodko-kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Masa pojedynczej sztuki, nie mniej niż, kg | 1,5 |

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4.Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych ananasów wykonać metodą wagową. Owoce o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**nektarynki**

|  |  |
| --- | --- |
| **opis wg słownika CPV**  kod CPV  03222330-5 |  |

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

**1.2Dokumenty powołane**

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

* PN-R-75021Owoce świeże - Badanie jakości

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka owoców bez omszenia, praktycznie wolne od szkodników, odpowiednio rozwinięte i dojrzałe, o całkowicie zdrowym miąższu, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;  dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia,  - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm2,  - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm2 całkowitej powierzchni dla innych wad | PN-R-75021 |
| 2 | Zabarwienie | Typowe dla danej odmiany |
| 3 | Smak i zapach | Smak słodkokwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 4 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju |
| 5 | Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż | 51 |

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości oraz wymagania dotyczące dojrzałości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3.Trwałość**

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

**4. Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

**4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

* nazwę produktu,
* nazwę odmiany,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**JAJA**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

03222330-5

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

* 1. **Określenie produktu**

**Jaja spożywcze klasy AL**

Jaja - jaja w skorupie pochodzące od kury domowej.

Jaja spożywcze klasy A - jaja klasy pierwszej jakościowej.

Jaja L – jaja określane w kategorii wagowej jako duże, ważące od 63 do 73g.

**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 dla jaj kl. A

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Skorupa | O normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona | Wg. 4.2 |
| 2 | Komora powietrzna | O wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma; w jajach oznakowanych, jako EKSTRA – o wysokości nie przekraczającej 4mm |
| 3 | Białko | Przejrzyste, gęste, bez ciał obcych |
| 4 | Żółtko | Słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych |
| 5 | Tarczka zarodkowa | Niewidoczna |
| 6 | Zapach | Swoisty, bez obcego zapachu |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania wagowe

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa kategorii | Symbol | Masa jaja (g) | Masa 100 jaj nie mniejsza niż (kg) | Metody badań według |
| 1 | Duże | L | Mniej niż 73 do 63 | 6,4 | Wg. 4.2 |

2.4 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

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

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

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

Zapach jaj oceniać w temperaturze pokojowej bezpośrednio po otwarciu opakowania.

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

Masę jaj określać, ważąc z dokładnością do 1,0g poszczególne jaja w próbce. Kontrolną masę 100 jaj określać ważąc je z dokładnością do 100g..

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

**5.2 Znakowanie**

Jaja klasy „A” znakuje się następująco:

1. Na skorupie powinien znajdować się kod producenta składający się z:
   1. kodu systemu hodowli (w zależności od metod chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 – na wolnym wybiegu, 2 – ściółkowy, 3 – klatkowy),
   2. kodu Państwa Członkowskiego (np. PL dla Polski),
   3. weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

Kod producenta jest łatwo widoczny, czytelny i ma przynajmniej 2mm wysokości.

1. Opakowania zawierające jaja klasy „A” posiadają na zewnętrznej powierzchni następujące dobrze widoczne i czytelne oznaczenia:
2. kod zakładu pakowania,
3. klasa jakości (np. „klasa A” lub litera „A”),
4. klasa wagowa (np. L),
5. data minimalnej trwałości,
6. informacja zalecająca konsumentom przechowywanie jaj po zakupie w warunkach chłodniczych,
7. metoda chowu kur wyrażona słownie.

Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z deklaracją producenta.