Załącznik nr 3, postepowanie 41/PN/2020

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA postępowanie na”**

**„Zakup mleka, przetworów mlecznych, olei i tłuszczów roślinnych z podziałem na 2 zadania”.**

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

**Zadanie nr 1- MLEKO I PRZETWORY MLECZARSKIE**

**GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Mleko spozywcze UHT 2% tł. | l | 1000 |
| 2 | Śmietana 18% tł.  | kg | 900 |
| 3 | Jogurt naturalny  | kg | 300 |
| 4 | Jogurt owocowy  | kg | 300 |
| 5 | Deser mleczny z owocami | kg | 150 |
| 6 | Deser mleczny z czekoladą | kg | 150 |
| 7 | Deser jogurty | kg | 150 |
| 8 | Serek homogenizowany naturalny | kg | 75 |
| 9 | Serek homogenizowany waniliowy | kg | 300 |
| 10 | Serek twarogowy | kg | 150 |
| 11 | Serek naturalny do smarowania | kg | 40 |
| 12 | Kefir  | kg | 400 |
| 13 | Ser twarogowy półtłusty | kg | 150 |
| 14 | Ser twarogowy ziarnisty | kg | 150 |
| 15 | Ser typu fromage | kg | 150 |
| 16 | Ser edamski pełnotłusty | kg | 100 |
| 17 | Ser gouda pełnotłusty | kg | 100 |
| 18 | Ser salami pełnotłusty | kg | 100 |
| 19 | Ser camembert  | kg | 30 |
| 20 | Ser topiony z szynką | kg | 250 |
| 21 | Ser topiony z papryką | kg | 225 |
| 22 | Ser topiony pełnotłusty | kg | 250 |
| 23 | Ser topiony tłusty plasterkowany | kg | 300 |
| 24 | Ser topiony kremowy wielosmakowy | kg | 400 |
| 25 | Ser wędzony | kg | 5 |
| 26 | Ser typu mozarela | kg | 20 |
| 27 | Ser feta | kg | 20 |
| 28 | Masło ekstra jednoporcjowe | kg | 800 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Mleko spozywcze UHT 2% tł. | l | 1000 |
| 2 | Śmietana 18% tł.  | kg | 900 |
| 3 | Jogurt naturalny  | kg | 300 |
| 4 | Jogurt owocowy  | kg | 300 |
| 5 | Deser mleczny z owocami | kg | 150 |
| 6 | Deser mleczny z czekoladą | kg | 150 |
| 7 | Deser jogurty | kg | 150 |
| 8 | Serek homogenizowany naturalny | kg | 75 |
| 9 | Serek homogenizowany waniliowy | kg | 300 |
| 10 | Serek twarogowy | kg | 150 |
| 11 | Serek naturalny do smarowania | kg | 40 |
| 12 | Kefir  | kg | 400 |
| 13 | Ser twarogowy półtłusty | kg | 150 |
| 14 | Ser twarogowy ziarnisty | kg | 150 |
| 15 | Ser typu fromage | kg | 150 |
| 16 | Ser edamski pełnotłusty | kg | 100 |
| 17 | Ser gouda pełnotłusty | kg | 100 |
| 18 | Ser salami pełnotłusty | kg | 100 |
| 19 | Ser camembert  | kg | 30 |
| 20 | Ser topiony z szynką | kg | 250 |
| 21 | Ser topiony z papryką | kg | 225 |
| 22 | Ser topiony pełnotłusty | kg | 250 |
| 23 | Ser topiony tłusty plasterkowany | kg | 300 |
| 24 | Ser topiony kremowy wielosmakowy | kg | 400 |
| 25 | Ser wędzony | kg | 5 |
| 26 | Ser typu mozarela | kg | 20 |
| 27 | Ser feta | kg | 20 |
| 28 | Masło ekstra jednoporcjowe | kg | 800 |

**OLEJE I TŁUSZCZE ROŚLINNE**

**GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Olej rzepakowy | kg | 750 |
| 2 | Oliwa z oliwek | kg | 75 |
| 3 | Olej słonecznikowy | kg | 550 |
| 4 | Mix tłuszczowy jednoporcjowy | kg | 187,5 |
| 5 | Margaryna | kg | 150 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Olej rzepakowy | kg | 750 |
| 2 | Oliwa z oliwek | kg | 75 |
| 3 | Olej słonecznikowy | kg | 550 |
| 4 | Mix tłuszczowy jednoporcjowy | kg | 187,5 |
| 5 | Margaryna | kg | 150 |

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

**Zadanie nr 2- MLEKO I PRZETWORY MLECZARSKIE**

 **GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Mleko spozywcze UHT 2% tł. | l | 1500 |
| 2 | Śmietana 18% tł.  | kg | 200 |
| 3 | Śmietana kremowa 30% tł. | kg | 25 |
| 4 | Jogurt owocowy  | kg | 200 |
| 5 | Deser jogurty | kg | 75 |
| 6 | Serek homogenizowany naturalny | kg | 175 |
| 7 | Serek homogenizowany waniliowy | kg | 150 |
| 8 | Serek twarogowy | kg | 50 |
| 9 | Serek naturalny do smarowania | kg | 175 |
| 10 | Kefir | kg | 50 |
| 11 | Ser twarogowy półtłusty | kg | 75 |
| 12 | Ser twarogowy ziarnisty | kg | 175 |
| 13 | Ser gouda pełnotłusty | kg | 100 |
| 14 | Ser salami pełnotłusty | kg | 100 |
| 15 | Ser camembert | kg | 50 |
| 16 | Ser topiony z szynką | kg | 100 |
| 17 | Ser topiony z papryką | kg | 100 |
| 18 | Ser topiony tłusty plasterkowany | kg | 100 |
| 19 | Ser wędzony | kg | 50 |
| 20 | Masło ekstra jednoporcjowe | kg | 250 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Mleko spozywcze UHT 2% tł. | l | 1500 |
| 2 | Śmietana 18% tł.  | kg | 200 |
| 3 | Śmietana kremowa 30% tł. | kg | 25 |
| 4 | Jogurt owocowy  | kg | 200 |
| 5 | Deser jogurty | kg | 75 |
| 6 | Serek homogenizowany naturalny | kg | 175 |
| 7 | Serek homogenizowany waniliowy | kg | 150 |
| 8 | Serek twarogowy | kg | 50 |
| 9 | Serek naturalny do smarowania | kg | 175 |
| 10 | Kefir | kg | 50 |
| 11 | Ser twarogowy półtłusty | kg | 75 |
| 12 | Ser twarogowy ziarnisty | kg | 175 |
| 13 | Ser gouda pełnotłusty | kg | 100 |
| 14 | Ser salami pełnotłusty | kg | 100 |
| 15 | Ser camembert | kg | 50 |
| 16 | Ser topiony z szynką | kg | 100 |
| 17 | Ser topiony z papryką | kg | 100 |
| 18 | Ser topiony tłusty plasterkowany | kg | 100 |
| 19 | Ser wędzony | kg | 50 |
| 20 | Masło ekstra jednoporcjowe | kg | 250 |

**OLEJE I TŁUSZCZE ROŚLINNE**

**GWARANTOWANA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Olej rzepakowy | kg | 200 |
| 2 | Margaryna | kg | 75 |

**OPCJONALNA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jm** | **Ilość** |
|
| 1 | Olej rzepakowy | kg | 200 |
| 2 | Margaryna | kg | 75 |

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

 **MLEKO Spożywcze UHT 2% tł.**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15511210-8

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 11816-1 Mleko i przetwory mleczne. Oznaczanie aktywności fosfatazy alkalicznej. Część 1: Metoda fluorymetryczna dla mleka i napojów na bazie mleka
* PN-EN ISO 1211 Mleko - Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)
* PN-EN ISO 5764 Mleko. Oznaczanie punktu zamarzania. Metoda z zastosowaniem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)
* PN-A-86122 Mleko – Metody badań
* PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczanie skuteczności homogenizacji

**1.3 Określenie produktu**

**Mleko spożywcze pasteryzowane o zaw. 2% tł.**

Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji i pasteryzacji.

**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  | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; mleko homogenizowane bez podstoju śmietanki | PN-A-86122 |
| 2 | Smak i zapach | Właściwy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych posmaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zafałszowanie- rozwodnienie  | niedopuszczalnepunkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C | PN-EN ISO 5764 |
| 2 | Kwasowość °SHlub pH | 6,0÷7,26,6÷6,8 | PN-A-86122 |
| 3 | Zawartość tłuszczu,% (m/m), nie mniej niż | 2,0 | PN-EN ISO 1211 |
| 4 | Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż | 1,0280 | PN-A-86122 |
| 5 | Pasteryzacja-obecność fosfatazy | skuteczna(nieobecna) | PN-EN ISO 11816-1 |
| 6 | Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (μm), nie większa niż | 2dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2 | PN-A-86059 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o pojemności 0,5l, 1l, lub 1,5l.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe:

- pojemniki (skrzynki) bezprzegrodowe wykonane z tworzyw sztucznych,

- paletki tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku, owijane lub nie folią termokurczliwą.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**ŚMIETANA 18% tł.**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15512000-0

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

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

**Śmietana 18% tł.**

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

**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 i barwa  | Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej | PN-A-86028PN-A-86028 |
| 2 | Smak i zapach  | Smak czysty, śmietankowy, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 3 | Konsystencja  | Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawiesista |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość °SH | 15÷32 | PN-A-86028 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 18,0 | PN-EN ISO 2450 |
| 3 | Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [μm], nie większa niż | 2; dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2 | PN-A-86059 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 Objętość netto.**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o zawartości 200ml lub 500ml lub 5l.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

- owinięcia z folii termokurczliwej.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**ŚMIETANKA KREMOWA 30% TŁ.**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15512000-0

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śmietanki kremowej 30% tł. 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-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
* PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana – Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)
* PN-A-86028 Śmietanka i śmietana – Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Śmietanka kremowa 30% tł.**

Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, sterylizowany lub poddany obróbce UHT, o zawartości tłuszczu co najmniej 30% (m/m).

**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 i barwa  | Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, w przypadku śmietanki niehomogenizowanej dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej | PN-A-86028PN-A-86028 |
| 2 | Smak i zapach  | Smak czysty, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i posmaku pasteryzacji |
| 3 | Konsystencja  | Płynna, jednolita w całej masie; bez grudek tłuszczu; lekko zawiesista |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość °SH, nie wyższa niż | 8 | PN-A-86028 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 30,0 | PN-EN ISO 2450 |
| 3 | Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [μm], nie większa niż | 2; dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2 | PN-A-86059 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o zawartości 200ml lub 500ml lub 5l.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych,

- paletki tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku, owijane lub nie folią termokurczliwą.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**JOGURT NATURALNY**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15551310-1

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne
* PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań
* PN-A-86061 Mleko i przetwory mleczne. Mleko fermentowane

**1.3 Określenie produktu**

**Jogurt naturalny**

Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus* *bulgaricus*.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd  | Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity |
| 2 | Barwa  | Biała do lekko kremowej |
| 3 | Konsystencja  | Jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż  | 0,6 | PN-A-86130 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 2,0 | PN-ISO 8262-3 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 150g lub 180g lub 200g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

- pudła kartonowe.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**JOGURT OWOCOWY**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15551320-4

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne
* PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań
* PN-A-86061 Mleko i przetwory mleczne. Mleko fermentowane

**1.3 Określenie produktu**

**Jogurt owocowy**

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus* *bulgaricus*, z dodatkiem owoców (co najmniej 5%) oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd  | Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców |
| 2 | Barwa  | Charakterystyczna dla użytych dodatków |
| 3 | Smak i zapach  | Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków |
| 4 | Konsystencja  | Jednolita, gęsta |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | pH | 4,2÷4,5 | PN-A-86130 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 1,5÷3,0 | PN-ISO 8262-3 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 130g lub 150g lub 200g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

- pudła kartonowe.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**DESER MLECZNY Z OWOCAMI**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15550000-3

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mlecznego z owocami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru mlecznego z owocami przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Deser mleczny z owocami**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd  | Produkt w postaci puddingu owocowego, puddingu owocowego z bitą śmietaną, ryżu lub kaszki manny na mleku z sosem z owoców |
| 2 | Konsystencja  | Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny i cząstkami użytych owoców |
| 3 | Barwa  | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 2,4 | PN-ISO 8262-3 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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..

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 120g lub 175g lub 180g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

- pudło kartonowe.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**DESER MLECZNY Z CZEKOLADĄ**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15550000-3

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mlecznego z czekoladą.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru mlecznego z czekoladą przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Deser mleczny z czekoladą**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd  | Produkt w postaci puddingu czekoladowego, puddingu czekoladowego z bitą śmietaną, ryżu lub kaszki manny na mleku z sosem czekoladowym |
| 2 | Konsystencja  | Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny |
| 3 | Barwa  | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 2,4 | PN-ISO 8262-3 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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..

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 120g lub 175g lub 180g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

- pudło kartonowe.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**DESER JOGURTOWY**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15550000-3

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

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

**1.3 Określenie produktu**

**Deser jogurtowy**

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

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd  | Jogurt z sosem owocowym z widocznymi kawałkami owoców |
| 2 | Barwa  | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Konsystencja | Jednolita , gęsta, lekko galaretowata, charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach  | Typowy dla użytych składników, lekko kwaśny, słodki, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 1,5 | PN-ISO 8262-3 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 100g lub 120g lub 200g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,

- pudła kartonowe.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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

**Serek Homogenizowany naturalny**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15542100-0

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
* PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie - Sery – Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Serek homogenizowany naturalny**

Serek twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, a następnie znormalizowany śmietanką.

**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 | Smak i zapach  | Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 18 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%) | 5,5±0,5 | PN-EN ISO 1735  |
| 3 | Kwasowość [°SH], nie wyższa niż | 55 | PN-A-86232 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 zgodna z deklaracją producenta.

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

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o zawartości 100g lub 150g lub 200g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania jednostkowe powinny być pakowane do pojemników wykonanych z tworzyw sztucznych lub pudeł kartonowych.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Serek Homogenizowany waniliowy**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15542100-0

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
* PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie - Sery – Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Serek homogenizowany waniliowy**

Serek homogenizowany waniliowy jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym z dodatkiem aromatu waniliowego otrzymanym z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, metodą wirówkową lub ultrafiltracji.

**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 | Smak i zapach  | Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość |
| 3 | Barwa | Kremowa, jednolita w całej masie |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 26 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż | 3,5 | PN-EN ISO 1735  |
| 3 | Kwasowość [°SH], nie wyższa niż | 70 | PN-A-86232 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o zawartości 100g, 125g, 150g lub 200g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania jednostkowe powinny być pakowane do pojemników wykonanych z tworzyw sztucznych lub pudeł kartonowych.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Serek twarogowy**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15542100-0

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie - Sery – Metody badań
* PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające

**1.3 Określenie produktu**

**Serek twarogowy**

Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich.

**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 | Konsystencja i struktura | Od słabo do średniozwartej | PN-A-86300 |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |
| 3 | Smak i zapach  | Lekko kwaśny, lekko słony, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 23,5 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 44 | PN-EN ISO 1735  |
| 3 | Kwasowość (°SH), nie wyższa niż | 60 | PN-A-86232 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o zawartości 20g lub 25g lub100g lub 125g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

- pudła kartonowe

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Serek naturalny do smarowania**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15542100-0

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania serka naturalnego do smarowania.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serka naturalnego do smarowania przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione- Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie - Sery – Metody badań
* PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające

**1.3 Określenie produktu**

**Serek naturalny do smarowania**

Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich.

**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 | Konsystencja i struktura | Jednolita, smarowna, pastowata | PN-A-86300 |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |
| 3 | Smak i zapach  | Lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 30 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 57 | PN-EN ISO 1735  |
| 3 | Kwasowość [°SH], nie wyższa niż | 60 | PN-A-86232 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o zawartości 120g lub135g lub 200g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

- pudła kartonowe.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**KEFIR**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15551000-5

1. **Wstęp**
	1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne
* PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań
* PN-A-86061 Mleko i przetwory mleczne. Mleko fermentowane

**1.3 Określenie produktu**

**Kefir**

Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka i/lub innych surowców pochodzenia mlecznego z użyciem odpowiedniej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku Lactobacillus kefiri oraz rodzajów Lactococcus, Leuconostoc i Acetobacter oraz drożdży fermentujących laktozę (Kluyveromyces marxianus) i niefermentujących laktozy (Saccharomyces unisporus, Saccharomyces cerevisae i Saccharomyces exiguus) żyjących w ścisłej symbiozie

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż | 0,6 | PN-A-86130PN-A-86061 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, %(m/m) | 1,5÷2,5 | PN-ISO 8262-3 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 150g lub 180g lub 200g lub 330g

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,

- pudło kartonowe.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser Twarogowy Półtłusty**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15542100-0

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego półtłustego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
* PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery – Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Ser twarogowy półtłusty**

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

**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 | Smak i zapach  | Czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Jednolita, zwarta, bez grudek |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 27 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%) | 15±2 | PN-EN ISO 1735  |
| 3 | Kwasowość [°SH], nie wyższa niż | 100 | PN-A-86232 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 200g lub 250g lub 500g lub 1000g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych lub

- pudła kartonowe.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser Twarogowy ziarnisty**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15542100-0

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
* PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery – Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Ser twarogowy ziarnisty**

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

**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 | Smak i zapach  | Śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Ziarna nieregularne, różnej wielkości, dopuszcza się lekki opływ śmietanki |
| 3 | Barwa | Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 20 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący [%] | 5 ±2 | PN-EN ISO 1735  |
| 3 | Kwasowość [°SH], nie wyższa niż | 50 | PN-A-86232 |
| 4 | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,2 | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o zawartości 150g lub180g lub 200g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe lub

- pudła kartonowe.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser Typu fromage**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15542100-0

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu fromage.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera typu fromage przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
* PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery – Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Ser typu fromage**

Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego, różnych przypraw i cząstek warzyw.

**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 | Smak i zapach  | Czysty, właściwy, typowy dla dodanych dodatków, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów. | PN-A-86300 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki. |
| 3 | Barwa | Niejednolita w zależności od dodanych przypraw i innych składników |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 28 | PN-EN ISO 1735  |
| 3 | Kwasowość [°SH], nie wyższa niż | 90 | PN-A-86232 |
| 4 | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2 | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 75g lub 80g lub 100g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser EDAMSKI PEŁNOTŁUSTY**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15544000-3

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera edamskiego pełnotłustego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera edamskiego pełnotłustego 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-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery podpuszczkowe dojrzewające

**1.3 Określenie produktu**

**Ser edamski pełnotłusty**

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Ser edamski pełnotłusty- kostka lub blok cylindryczny o masie netto 1,5 - 5kg.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd  | Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe | PN-A-86230PN-A-86230 |
| 2 | Skórka  | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie  | Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki |
| 4 | Konsystencja | Miąższ elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa  | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach  | Łagodny, czysty, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny jełki, gnilny, gorzki i inny obcy |

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
|  1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 60 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 1735 |
| 3 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,5 | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 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.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser gouda PEŁNOTŁUSTY**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15544000-3

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera goudy pełnotłustego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera goudy pełnotłustego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery podpuszczkowe dojrzewające

**1.3 Określenie produktu**

**Ser gouda pełnotłusty**

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Ser edamski pełnotłusty- kostka lub blok cylindryczny o masie netto 1,5 - 5kg

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd  | Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe | PN-A-86230 |
| 2 | Skórka  | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie  | Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasolki, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki |
| 4 | Konsystencja | Miąższ elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa  | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach  | Łagodny, czysty, aromatyczny, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny: jałowy jełki, gnilny, gorzki i inny obcy |

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
|  1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 60 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie,%, nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 1735 |
| 3 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,5 | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

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.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser salami PEŁNOTŁUSTY**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15544000-3

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera salami pełnotłustego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera salami pełnotłustego 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-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu . Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery podpuszczkowe dojrzewające

**1.3 Określenie produktu**

**Ser salami pełnotłusty**

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Ser salami pełnotłusty - walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach o masie netto
1,5 – 2,5kg.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt i wygląd  | Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach  | PN-A-86230 |
| 2 | Skórka  | Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych |
| 3 | Oczkowanie  | Oczka drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego grochu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe |
| 4 | Konsystencja | Miąższ elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość |
| 5 | Barwa  | W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego |
| 6 | Smak i zapach  | Łagodny, aromatyczny, lekko kwaśny, lekko pikantny |

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 1 miesiąc.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
|  1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 60 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 1735 |
| 3 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

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.

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser typu camembert**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15543000-6

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

**1.3 Określenie produktu**

**Ser typu camembert pełnotłusty pleśniowy**

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, pełnotłusty, pleśniowy

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd  | Kształt krążka; powierzchnia pokryta białą pleśnią, dopuszcza się lekkie nierówności porostu pleśni i nieznaczne pomarszczenia skórki  |
| 2 | Oczkowanie  | Oczka drobne, dopuszcza się nieliczne małe szczelinki międzyziarnowe |
| 3 | Konsystencja | Miękka, miąższ elastyczny |
| 4 | Barwa  | Biała do lekko kremowej |
| 5 | Smak i zapach  | Delikatny, łagodny, serowo-pieczarkowy, dopuszcza się lekko pikantny i kwaśny |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 44 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 24,5 | PN-EN ISO 1735 |
| 3 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 1,8  | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych masie 120g lub 125g lub 150g.

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

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

**6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser Topiony z szynką**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15543000-6

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu . Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Ser topiony z szynką**

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkiem szynki, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny  | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim  | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja  | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego  |
| 3 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu ogółem, (%), nie mniej niż | 25 | PN-EN ISO 1735 |
| 2 | Zawartość całkowitej suchej masy, (%), nie mniej niż | 50 | PN-EN ISO 5534 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, (%), nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu 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 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 17,5g lub 25g lub 100g.

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

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

**6.1.2** **Opakowania pośrednie**

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią

- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne lub

- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.3** **Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 6kg.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser Topiony z papryką**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15540000-5

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego z papryką 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-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Ser topiony z papryką**

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkiem papryki, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny  | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim  | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja  | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego  |
| 3 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony i dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu ogółem, (%), nie mniej niż | 25 | PN-EN ISO 1735 |
| 2 | Zawartość całkowitej suchej masy, (%), nie mniej niż | 50 | PN-EN ISO 5534 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, (%), nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 17,5g lub 25g lub 100g.

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

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

**6.1.2** **Opakowania pośrednie**

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:

- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne lub

- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.3** **Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 6kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser Topiony Pełnotłusty**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15540000-5

1. **Wstęp**

**1.1Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu . Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Ser topiony pełnotłusty**

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny  | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim  | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja  | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego  |
| 3 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu ogółem, %(m/m), nie mniej niż | 25 | PN-EN ISO 1735 |
| 2 | Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 40 | PN-EN ISO 5534 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 17,5g lub 25g lub 100g.

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

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

**6.1.2** **Opakowania pośrednie**

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:

- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne lub

- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.3** **Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 6kg.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser Topiony tłusty plasterkowany**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15540000-5

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego tłustego plasterkowanego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego tłustego plasterkowanego 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-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu . Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

**1.3 Określenie produktu**

**Ser topiony tłusty plasterkowany**

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków, zawierający około 40% tłuszczu w suchej masie.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu ogółem, [%], nie mniej niż | 16 | PN-EN ISO 1735 |
| 2 | Zawartość całkowitej suchej masy, [%], nie mniej niż | 40 | PN-EN ISO 5534 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, [%], nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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.

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o zawartości od 130g do 150g.

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

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

**6.1.2** **Opakowania pośrednie**

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:

- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne lub

- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.3** **Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 12kg.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser Topiony kremowy wielosmakowy**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15540000-5

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego kremowego wielosmakowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego kremowego wielosmakowego przeznaczonego 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-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania
* PN-EN ISO 707 Mleko i przetwory mleczarskie – Wytyczne do pobierania próbek
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

**1.3 Określenie produktu**

**Ser topiony kremowy wielosmakowy**

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkami pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zawierający około 60% tłuszczu w suchej masie.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny  | Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim  | PN-A-86233 |
| 2 | Barwa i konsystencja  | Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego  |
| 3 | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu ogółem, %(m/m), nie mniej niż | 27 | PN-EN ISO 1735 |
| 2 | Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 5534 |
| 3 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych 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 deklaracja producenta.

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

**4Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o zawartości od 130g do 150g.

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

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

**6.1.2** **Opakowania pośrednie**

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:

- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne lub

- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

**6.1.3** **Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 12kg.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**Ser wędzony**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

 15540000-5

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Wstęp**

**1.1 Zakres** Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera wędzonego.Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera wędzonego przeznaczonego dla odbiorcy.* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu . Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
* PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery podpuszczkowe dojrzewające

**1.3 Określenie produktu****Ser wędzony** Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, w końcowej fazie dojrzewania poddawany wędzeniu**2 Wymagania**2.1 Wymagania ogólneProdukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.Ser wędzony – blok o masie netto 1,0 – 3,0kg. 2.2 Wymagania organoleptyczneWedług Tablicy 1.Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

2.3 Wymagania chemiczneWedług Tablicy 2.Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
|  1 | Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż | 60 | PN-EN ISO 5534 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż | 45 | PN-EN ISO 1735 |
| 3 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 2,5 | PN-EN ISO 5943 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.2.4 Wymagania mikrobiologiczneZgodnie 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.**4Trwałość**Okres przydatności do spożycia wędzonego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.**5 Metody badań****5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych** Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie** **6.1 Pakowanie****6.1.1 Opakowania jednostkowe**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.**6.1.2 Opakowania transportowe**Opakowania transportowe powinny stanowić:- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.**Ser mozzarella****opis wg słownika CPV**kod CPV 15540000-51. **Wstęp**

**1.1 Zakres** Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera mozzarella.Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera mozzarella przeznaczonego dla odbiorcy.* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)

**1.3 Określenie produktu****Ser mozzarella**Ser podpuszczkowy dojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej, w postaci spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej**2 Wymagania**2.1 Wymagania ogólneProdukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.2.2 Wymagania organoleptyczneWedług Tablicy 1.Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
|  1 | Wygląd  | Kształt lekko spłaszczonej kuli zanurzonej w zalewie solankowej, powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszona |
| 2 | Barwa | Biała, jednolita |
| 3 | Konsystencja i struktura | Elastyczna, kremowa, gładka, miękka, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, delikatny, mleczny, bez obcych smaków i posmaków |

2.3 Wymagania chemiczneWedług Tablicy 2.Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż | 19,0 | PN-EN ISO 1735  |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.2.4 Wymagania mikrobiologiczneZgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.**3 Masa netto**Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.Masa netto po odcieku powinna być zgodna z deklaracja producenta.**4Trwałość**Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.**5. Metody badań****5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych** Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.**5.3 Oznaczanie cech chemicznych** Według norm podanych w Tablicy 2.**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie** **6.1 Pakowanie****6.1.1 Opakowania jednostkowe**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.**6.1.2 Opakowania transportowe**Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.**6.2 Znakowanie**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**6.3 Przechowywanie**Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.**7. Inne wymagania** Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.**Ser Typu FETA****opis wg słownika CPV**kod CPV 15540000-51. **Wstęp**

**1.1 Zakres** Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu feta.Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera typu feta przeznaczonego dla odbiorcy..* 1. **Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).* PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)

**1.3 Określenie produktu****Ser typu feta**Ser podpuszczkowy dojrzewający, półmiękki, solankowy, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego**2 Wymagania**2.1 Wymagania ogólneProdukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.2.2 Wymagania organoleptyczneWedług Tablicy 1.Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
|  1 | Wygląd  | Kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki, powierzchnia gładka, czysta |
| 2 | Barwa | Biała jednolita |
| 3 | Konsystencja i struktura | Jednolita, zwarta (bez oczek), miękka, lekko krucha,niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista |
| 4 | Smak i zapach | Czysty, delikatny, lekko słonawy, bez obcych smaków i posmaków |

2.3 Wymagania chemiczneWedług Tablicy 2.Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż | Zgodnie z deklaracją producenta | PN-EN ISO 1735  |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.2.4 Wymagania mikrobiologiczneZgodnie 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.**4Trwałość**Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.**5 Metody badań****5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych** Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.**5.3 Oznaczanie cech chemicznych** Według norm podanych w Tablicy 2.**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie** **6.1 Pakowanie****6.1.1 Opakowania jednostkowe**Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie 200g lub 270g. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.**6.1.2 Opakowania transportowe**Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.**Masło ekstra jednoporcjowe****opis wg słownika CPV**kod CPV 15530000-21. **Wstęp**

**1.1 Zakres** Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła ekstra jednoporcjowego.Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masła ekstra jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy.**1.2 Dokumenty powołane**Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).* PN-EN ISO 17189 Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania – Oznaczanie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 3727-1 Masło – oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, Część 1: Oznaczanie zawartości wody (Metoda odwoławcza)
* PN-EN ISO 3727-2 Masło – oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, Część 2: Oznaczanie zawartości suchej masy beztłuszczowej (Metoda odwoławcza)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV; ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych ( Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

**1.3 Określenie produktu****Masło ekstra**Masło ekstra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaślania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki. Ze względu na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego, w celu utrzymania typowej barwy masła dopuszcza się dobarwianie śmietany i śmietanki barwnikami naturalnymi – karotenem (E 160a) i annato (E 160b).Uwzględniając budowę fizyczną, masło jest emulsją typu woda w oleju (w/o) składającą się z fazy tłuszczowej, wodnej i gazowej.**2 Wymagania**2.1 Wymagania ogólneProdukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.2.2 Wymagania organoleptyczneWedług Tablicy 1.Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd, barwa | Jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha  | Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV |
| 2 | Konsystencja | Jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą |
| 3 | Smak i zapach  | Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy;Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego |

2.3 Wymagania chemiczneWedług Tablicy 2.Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.2.4 Wymagania mikrobiologiczneZgodnie 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.**4Trwałość**Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.**5 Metody badań****5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych** Według norm i aktów prawnych podanych w Tablicy 1 i 2.**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie** **6.1 Pakowanie****6.1.1 Opakowania jednostkowe**Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o zawartości 10g, 15g, lub 20g. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.**6.1.2 Opakowania transportowe**Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe o wadze 0,96kg lub 1kg. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.**olej rzepakowy****opis wg słownika CPV**kod CPV 15411100-31. **Wstęp**

**1.1 Zakres** Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju rzepakowego.Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju rzepakowego przeznaczonego dla odbiorcy.**1.2 Dokumenty powołane**Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):* PN-A-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
* PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
* PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
* PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
* PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych
* PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
* PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 12966-1 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych – Część 1: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
* PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
* PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji heksanem
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U. z 2004 r. nr 73, poz.663 z późn. zm.)
	1. **Określenie produktu**

**Olej rzepakowy**Olej otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji)1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólneProdukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.**2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**Według Tablicy 1**Tablica 1 – Wymagania**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86935 |
| 2 | Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 ºC ± 2 ºC | Przejrzysty, klarowny, bez osadu | PN-A-86908 |
| 3 | Barwa oznaczona:- według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż- spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż | 8 | PN-C-04534-02 |
| 30 | PN-A-86934 |
| 4 |  Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,3 | PN-ISO 660 |
| 5 | Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż | 5 | PN-EN ISO 3960 |
| 6 | Liczba anizydynowa, nie więcej niż | 8 | PN-EN ISO 6885 |
| 7 | Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-EN ISO 662 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-EN ISO 663 |
| 9 | Zawartość mydeł, mg sodu na kg, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 10539 |
| 10 | Zawartość substancji niezmydlających się, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 3596PN-EN ISO 18609 |
| 11 | Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 12966-1PN-A-86908 |
| 12 | Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych oleju rzepakowego, % (mm) , nie więcej niż | 2 | Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[1]](#footnote-1) |

Zawartość zanieczyszczeń, pozostałości pestycydów oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.**5 Metody badań****5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**Według norm podanych w Tablicy 1.**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie** **6.1 Pakowanie****6.1.1 Opakowanie jednostkowe**Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o objętości 1 l.Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.**6.1.2. Opakowanie transportowe**Opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.**6.2 Znakowanie**Zgodnie z obowiązującym prawem.**6.3 Przechowywanie**Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.**oliwa z oliwek****opis wg słownika CPV**kod CPV 15411110-61. **Wstęp**

**1.1 Zakres** Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwy z oliwek.Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwy z oliwek przeznaczonej dla odbiorcy.* 1. **Określenie produktu**

**Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia**Oliwa uzyskana bezpośrednio z oliwek wyłącznie za pomocą mechanicznych lub innych fizycznych środków, w warunkach nieprowadzących do zmian w oliwie, która nie została poddana innej obróbce niż płukanie, dekantacja, odwirowanie, lub filtrowanie, z wyłączeniem oliw uzyskanych przy użyciu rozpuszczalników lub środków wspomagających o działaniu chemicznym lub biochemicznym, lub w drodze procesu ponownej estryfikacji oraz jakichkolwiek mieszanek z oliwami innego rodzaju.**2 Wymagania**2.1 Wymagania ogólneProdukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.2.2 Wymagania organoleptyczneWedług Tablicy 1.Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd  | Płyn klarowny, przejrzysty, bez osadu  |
| 2 | Barwa | Jasnozielonkawa |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne Według Tablicy 2.Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Kwasowość %(m/m), nie więcej niż | 2,0 |
| 2 | Liczba nadtlenkowa, meq/O2/kg, nie więcej niż | 20 |
| 3 | Łącznie sterole, mg/kg, nie mniej niż | 1000 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, pestycydów oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z obowiązującym prawem1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.**4 Trwałość**Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.**5 Metody badań****5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych** Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem i wymaganiami zawartymi w Tablicach 1 i 2.**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie** **6.1 Pakowanie****6.1.1 Opakowania jednostkowe**Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o pojemności 1l.Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.**6.1.2 Opakowania transportowe**Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.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.**olej słonecznikowy****opis wg słownika CPV**kod CPV 15411100-31. **Wstęp**

**1.1 Zakres** Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju słonecznikowego.Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju słonecznikowego przeznaczonego dla odbiorcy.**1.2 Dokumenty powołane**Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):* PN-A-86908 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Rafinowane oleje roślinne
* PN-A-86934 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Spektrofotometryczne oznaczanie barwy ogólnej
* PN-A-86935 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna smakowitości metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów
* PN-C-04534-02 Analiza chemiczna - Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
* PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych
* PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
* PN-EN ISO 3596 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji eterem etylowym
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 12966-1 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych – Część 1: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
* PN-EN ISO 10539 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie alkaliczności
* PN-EN ISO 18609 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie substancji niezmydlających się - Metoda ekstrakcji heksanem
* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U. z 2004 r. nr 73, poz.663 z późn. zm.)
	1. **Określenie produktu**

**Olej słonecznikowy**Olej otrzymany z surowego oleju słonecznikowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji)1. **Wymagania**

2.1 Wymagania ogólneProdukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.**2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**Według Tablicy 1**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86935 |
| 2 | Klarowność oleju przechowywanego przez 24 h w temperaturze 20 ºC ± 2 ºC | Przejrzysty, klarowny, bez osadu | PN-A-86908 |
| 3 | Barwa oznaczona:- według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż- spektrofotometrycznie, jednostek nie więcej niż | 8 | PN-C-04534-02 |
| 30 | PN-A-86934 |
| 4 |  Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,3 | PN-ISO 660 |
| 5 | Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż | 5 | PN-EN ISO 3960 |
| 6 | Liczba anizydynowa, nie więcej niż | 8 | PN-EN ISO 6885 |
| 7 | Zawartość substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-EN ISO 662 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-EN ISO 663 |
| 9 | Zawartość mydeł, mg sodu na kg, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 10539 |
| 10 | Zawartość substancji niezmydlających się, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 3596PN-EN ISO 18609 |
| 11 | Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m), ogółem nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 12966-1PN-A-86908 |
| 12 | Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych oleju rzepakowego, % (mm) , nie więcej niż | 2 | Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[2]](#footnote-2) |

Zawartość zanieczyszczeń, pozostałości pestycydów oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.1. **Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.**5 Metody badań****5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**Według norm podanych w Tablicy 1.**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie** **6.1 Pakowanie****6.1.1 Opakowanie jednostkowe**Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o objętości 1 l.Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.**6.1.2. Opakowanie transportowe**Opakowanie transportowe – zgrzewki z folii termokurczliwej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.**6.2 Znakowanie**Zgodnie z obowiązującym prawem.**6.3 Przechowywanie**Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.**mix tłuszczowy jednoporcjowy****opis wg słownika CPV**kod CPV 1530000-21. **Wstęp**

**1.1 Zakres** Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mix-u tłuszczowego jednoporcjowego.Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mix-u tłuszczowego jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy.**1.2 Dokumenty powołane**Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).* PN-EN ISO 17189 Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania – Oznaczanie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza)

**1.3 Określenie produktu****Mix tłuszczowy jednoporcjowy**Produkt otrzymany ze zmiksowania tłuszczu mlecznego (co najmniej 16%) i tłuszczu roślinnego (co najmniej 49%) z dodatkiem zakwasu czystych kultur bakteryjnych lub dodatkiem kwasu mlekowego**2 Wymagania**2.1 Wymagania ogólneProdukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.2.1 Wymagania organoleptyczneWedług Tablicy 1.Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1 | Wygląd  | Produkt starannie uformowany w opakowaniu; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha  |
| 2 | Barwa  |  Barwa żółta, jednolita |
| 3 | Konsystencja | Jednolita, smarowna; dopuszcza się lekko kruchą, lekko mazistą |
| 4 | Smak i zapach  | Czysty mlekowy, lekki posmak pasteryzacji, lekko kwaśny i tłuszczowy; bez posmaków i zapachów obcych |

2.2 Wymagania chemiczneWedług Tablicy 2.Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu % (m/m) | 65,0 +/-1 | PN-EN ISO 17189 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.2.3 Wymagania mikrobiologiczneZgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.3 Masa nettoMasa 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 powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.**5 Metody badań****5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych** Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.**5.3 Oznaczanie cech chemicznych** Według norm podanych w Tablicy 2.**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie** **6.1 Pakowanie****6.1.1 Opakowania jednostkowe**Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie netto 10 g.Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.**6.1.2 Opakowania transportowe**Opakowania transportowe - pudła kartonowe o masie do 1kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.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.**margaryna****opis wg słownika CPV**kod CPV 15431000-81. **Wstęp**

**1.1 Zakres** Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania margaryny.Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego margaryny przeznaczonej dla odbiorcy.**1.2 Dokumenty powołane**Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):* PN-A-86929 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie i przygotowanie próbek margaryn do badań chemicznych i fizykochemicznych
* PN-A-86936 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna margaryn metodą punktową
* PN-A-86933 Tłuszcze roślinne jadalne - Metody badań - Określanie zawartości substancji tłuszczowej w margarynie
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej. Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
	1. **Określenie produktu**

**Margaryna**Produkt spożywczy w formie plastycznej lub płynnej emulsji, głównie typu woda w oleju, wytwarzany z tłuszczów i olejów jadalnych**2 Wymagania**2.1 Wymagania ogólneProdukt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.2.2 Wymagania organoleptyczneWedług Tablicy 1**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Smakowitość, co najmniej | Dostateczna | PN-A-86936PN-A-86936 |
| 2 | Barwa, co najmniej | Dostateczna |
| 3 | Konsystencja, co najmniej | Dostateczna |

2.3 Wymagania fizykochemiczneWedług Tablicy 2**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość substancji tłuszczowej, % nie mniej niż | 39 | PN-A-86933 |
| 2 | Liczba kwasowa osnowy, mg KOH na 1 kg produktu, nie więcej niż  | 1,5 | PN-ISO 660 |
| 3 |  Zawartość nadtlenków w osnowie jako milirównoważnik tlenu aktywnego na 1 kg produktu, nie więcej niż | 4,0 | PN-EN ISO 3960 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.2.4 Wymagania mikrobiologiczneZgodnie 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.1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.**5 Metody badań****5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**Według Tablicy 1.**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**Według Tablicy 2.**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie** **6.1 Pakowanie****6.1.1 Opakowanie jednostkowe**Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych o masie netto 250 g.Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.**6.1.2 Opakowania transportowe**Opakowania transportowe – pudła kartonowe o masie od 5 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.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.

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

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

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

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

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

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

 |  |  |

1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U. z 2004 r. nr 73 poz. 663 z późn. zm.) [↑](#footnote-ref-1)
2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie metody analizy zawartości kwasu erukowego w niektórych artykułach rolno-spożywczych (Dz. U. z 2004 r. nr 73 poz. 663 z późn.zm.) [↑](#footnote-ref-2)