

**MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ**  
**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO – WDROŻENIOWY**  
**SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**



**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA**  
**PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**

<b>ZATWIERDZAM</b>	<b>OPRACOWAŁ</b>
<p><b>SZEF</b> <b>SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</b> <b>INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ</b> <b>ZBROJNYCH</b></p> <p>2021-11-04</p> <p>plk Robert DMUCHOWSKI</p>	<p><b>KOMENDANT</b> <b>WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO –</b> <b>WDROŻENIOWEGO</b> <b>SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</b></p> <p>plk Paweł CZUBKOWSKI</p>

**Warszawa 2021**

Minimalne wymagania jakościowe opracowano na podstawie pisma Szefa Szefostwa Służby Żywnościowej IWspSZ nr 34580/21 z dnia 25.10.2021r.

Obejmuje niżej wymienione produkty:

1. Zupa instant barszcz czerwony z grzankami.
2. Zupa instant rosół z kury z makaronem.
3. Zupa instant grochowa z grzankami.
4. Zupa instant gulaszowa z makaronem.
5. Zupa instant pieczarkowa z grzankami.
6. Zupa instant pomidorowa z makaronem.
7. Zupa instant żurek z grzankami.
8. Danie instant makaron carbonara z wędzonym boczkiem i śmietanką.
9. Danie instant makaron w sosie gulaszowym.
10. Danie instant makaron w sosie pieczarkowym.
11. Danie instant spaghetti po bolońsku.
12. Danie instant puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką.
13. Danie instant puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką.
14. Koncentrat napoju izotonicznego.
15. Baton czekoladowy z nadzieniem nugatowo-karmelowym.
16. Baton czekoladowy z orzechami ziemnymi.
17. Ciastka typu delicje.
18. Cukierki owocowe z dodatkiem witamin.
19. Kawa rozpuszczalna – saszetka.
20. Orzeszki ziemne solone.
21. Wafelek z kremem orzechowym w polewie czekoladowej.
22. Wafelek z kremem kakaowym w polewie czekoladowej.
23. Wafelek z kremem kokosowym w polewie czekoladowej.
24. Koktajl białkowy jednoporcjowy.
25. Żel energetyczny.
26. Żel energetyczny z kofeiną.
27. Baton energetyczny.
28. Baton zbożowy.
29. Baton daktylowy.

2021-11-04

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ  
Inspektorzy Wypalca Sił Zbrojnych  
płk Robert DMUCHOWSKI

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ZUPA INSTANT  
BARSZCZ CZERWONY Z GRZANKAMI**

2021-11-04

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

Robert GŁUCHOWSKI

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant – barszczu czerwonego z grzankami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant – barszczu czerwonego z grzankami 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Zupa instant – barszcz czerwony z grzankami

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem grzanek, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – barszcz czerwony z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 12% grzanek i 20% zagęszczonego soku z buraka ćwikłowego.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

płk Robert DMITROWSKI  
2021-11-04

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietwałe zbrzylenia składników rozprzodkające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Typowe dla barszczu czerwonego z grzankami, w zupie widoczne grzanki i dodane przyprawy, niedopuszczalne zbrzylenia składników nierozprzodkające się podczas przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla barszczu czerwonego z grzankami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla barszczu czerwonego z grzankami, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku barszczu czerwonego z grzankami z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak obcy oraz zbyt słodki lub słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku, %(m/m), nie więcej niż	15	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcji 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

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

2021-11-04

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych  
Strona 3 z 4  
płk Robert DMUCHOWSKI

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

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**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

2021 -11- 04

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sii Zbrojnych  
plk Robert DMUCHOWSKI

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ZUPA INSTANT  
ROSÓŁ Z KURY Z MAKARONEM**

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

2021-11-04

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

plk Robert DMUCHOWSKI

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant – rosółu z kury z makaronem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant – rosółu z kury z makaronem.

### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Zupa instant – rosół z kury z makaronem**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – rosół z kury z makaronem powinna zawierać w składzie co najmniej: 30% makaronu, 1,2% tłuszczu drobiowego i 0,1% suszonego mięsa z kury (lub 3% ekstraktu z kurczaka w proszku).

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sanitarnych

Strona 2 z 4

2021-11-04

plk Robert DNUCHOWSKI



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki warzyw (m.in. marchew, natka pietruszki), zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwale zbrzylenia składników rozprzodkające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla rosółu z kury z makaronem, widoczny makaron i cząstki warzyw (m.in. marchew, pietruszka, natka pietruszki), zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrzylenia składników nierozprzodkające się podczas przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla rosółu z kury z makaronem	
3	Zapach	Charakterystyczny dla zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	16	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcji 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

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

6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **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.

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**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

2021-11-04

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWIŁOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych  
Strona 4 z 4  
płk Robert DMUCHOWSKI

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ZUPA INSTANT  
GROCHOWA Z GRZANKAMI**

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

plk Robert DMUCHOWSKI

2021-11-04

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant - grochowej z grzankami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant - grochowej z grzankami.

### 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Zupa instant – grochowa z grzankami

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem grzanek, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – grochowa z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 58% grochu lub mąki grochowej i 8,5% grzanek.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

2021-11-04

plk Robert DMUCHOWSKI

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia składników rozprzeczające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Typowe dla zupy grochowej z grzankami, w zupie widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrzylenia składników nierozprzeczające się podczas przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla zupy grochowej z grzankami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla zupy grochowej z grzankami, lekko wyczuwalny zapach wędzonki, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku zupy grochowej z grzankami, lekko wyczuwalny smak wędzonki, niedopuszczalny smak obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	12	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

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

6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **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.

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**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

2021-11-04

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWIENSCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych  
płk Robert DMUCHOWSKI

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ZUPA INSTANT  
GULASZOWA Z MAKARONEM**

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych

2021-11-04

plk Robert DUCHOWSKI

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant - gulaszowej z makaronem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant - gulaszowej z makaronem.

### 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Zupa instant - gulaszowa z makaronem

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant - gulaszowa z makaronem powinna zawierać w składzie co najmniej 9% makaronu i warzywa suszone w ilości: co najmniej 12% cebuli i 8,5% mielonej papryki.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron, cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla zupy gulaszowej z makaronem, widoczny makaron i inne użyte składniki m.in. cząstki papryki, cebuli, przyprawy, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla zupy gulaszowej z makaronem, niedopuszczalna barwa brunatna	
3	Zapach	Charakterystyczny dla zupy gulaszowej z makaronem, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku zupy gulaszowej z makaronem, wyczuwalny smak papryki, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony i zbyt kwaśny	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	12	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

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

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

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**

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 przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ZUPA INSTANT  
PIECZARKOWA Z GRZANKAMI**

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych

2021 -11- 04 p/ Robert DMUCHOWSKI



Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Typowe dla zupy pieczarkowej z grzankami, w zupie widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym (m.in. drobiniki pieczarek, natka pietruszki), niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla zupy pieczarkowej z grzankami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla zupy pieczarkowej z grzankami, wyczuwalny zapach pieczarek, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku zupy pieczarkowej z grzankami, wyczuwalny smak pieczarek, niedopuszczalny smak obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	13	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcji 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

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

6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **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.

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**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ZUPA INSTANT  
POMIDOROWA Z MAKARONEM**

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

2021-11-04

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych

Robert DMUCHOWSKI

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant - pomidorowej z makaronem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant - pomidorowej z makaronem.

### 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Zupa instant - pomidorowa z makaronem

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant - pomidorowa z makaronem powinna zawierać w składzie co najmniej: 17% makaronu i 25% koncentratu pomidorowego lub suszonych pomidorów.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron, części warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietwałe zbrzylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla zupy pomidorowej z makaronem, widoczne kawałki użytych składników, niedopuszczalne zbrzylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla zupy pomidorowej, niedopuszczalna barwa brunatna	
3	Zapach	Charakterystyczny dla zupy pomidorowej, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku zupy pomidorowej z makaronem, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony i zbyt kwaśny	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	12	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcji 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

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

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **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.

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**

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 przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.


2021-11-04

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWIŃCIOWEJ  
Inspekcji Armii  
płk Artur BŁUCHOWSKI

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ZUPA INSTANT  
ŻUREK Z GRZANKAMI**

  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych  
2021 -11- 04  
Pole Robert DMLCHOWSKI

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant – żurku z grzankami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant – żurku z grzankami.

### 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### 1.3 Określenie produktu

#### Zupa instant – żurek z grzankami

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem grzanek, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – żurek z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 13% grzanek, 2% boczku wędzonego (lub wędzony tłuszcz wieprzowy), 0,5% czosnku, mąkę żytnią.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia składników rozprzeczające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Typowe dla żurku z grzankami, w zupie widoczne grzanki i pozostałe składniki zgodnie z recepturą, niedopuszczalne zbrzylenia składników nierozprzeczające się podczas przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla żurku z grzankami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla żurku z grzankami, lekko wyczuwalny zapach wędzonki i majeranku, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku żurku z grzankami z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak obcy oraz zbyt kwaśny	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	12	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

STACJA JAKOŚCI ZAWARTOŚCIOWEJ  
Instytut Żywności i Żywienia

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

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **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.

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**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

STOWARZYSZENIE GOSPODARSTWA WYKONAWCZEGO  
Inspektoratu Aparatu Gil Zbramach


Strona 4 z 4

2021-11-04 ptk Robert DMUCHOWSKI

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**DANIE INSTANT  
MAKARON CARBONARA  
Z WĘDZONYM BOCZKIEM I ŚMIETANKĄ**

  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych  
pik Robert DMUCHOWSKI

2021 -11- 04

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – makaron carbonara.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – makaron carbonara.

### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Danie instant – makaron carbonara z wędzonym boczkiem i śmietanką**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – makaron carbonara powinien zawierać w składzie co najmniej: 50% makaronu świderki, 10% śmietanki w proszku, 3% suszonego boczku wędzonego, 3% sera w proszku, suszone warzywa (smażona cebula, czosnek).

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla makaronu carbonara, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrzylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla makaronu carbonara	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	5,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcji 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

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

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**DANIE INSTANT  
MAKARON W SOSIE GULASZOWYM**

2021-11-04

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych  
płk Robert DMUCHOWSKI

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – makaron w sosie gulaszowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – makaron w sosie gulaszowym.

### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Danie instant – makaron w sosie gulaszowym**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – makaron w sosie gulaszowym powinien zawierać w składzie co najmniej: 50% makaronu świderki, 12% suszonych warzyw (pomidory, cebula, czerwona papryka, czosnek), 0,5% suszonego mięsa wieprzowego, przyprawy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla makaronu w sosie gulaszowym, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrzylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla makaronu w sosie gulaszowym	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	5,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcji 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

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

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**DANIE INSTANT  
MAKARON W SOSIE PIECZARKOWYM**

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych

2021 -11- 04

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – makaron w sosie pieczarkowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – makaron w sosie pieczarkowym.

### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Danie instant – makaron w sosie pieczarkowym**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – makaron w sosie pieczarkowym powinien zawierać w składzie co najmniej: 55% makaronu świderki, 0,5% suszonej pieczarki.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwale zbrylenia składników rozprzaskakujące się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla makaronu w sosie pieczarkowym, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprzaskakujące się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla makaronu w sosie pieczarkowym	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	5,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcji 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

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

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**


Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**DANIE INSTANT  
SPAGHETTI PO BOLOŃSKU**

2021 -11- 0 4

  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
płk Robert OJANGOMSKI

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – spaghetti po bolońsku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – spaghetti po bolońsku.

### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Danie instant – spaghetti po bolońsku**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – spaghetti po bolońsku powinno zawierać w składzie co najmniej: 53% makaronu, 13% suszonych warzyw (pomidory, cebula, czosnek, por), przyprawy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwale zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla spaghetti po bolońsku, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla spaghetti po bolońsku	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	5,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 4 Trwałość

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

6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**DANIE INSTANT  
PUREE ZIEMNIACZANE  
Z KLOPSIKAMI I CEBULKĄ**

2021-11-04

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką.

### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Danie instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką powinno zawierać w składzie co najmniej: 60% ziemniaków, 9% kulki mięsne, 5% cebuli, 2,5 wędzonego boczku.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla puree ziemniaczanego z dodatkami, widoczne cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrzylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla puree ziemniaczanego z dodatkami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	4,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcji 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

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

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**DANIE INSTANT  
PUREE ZIEMNIACZANE  
Z BOCZKIEM I CEBULKĄ**

2021 -11- 04

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
ul. Marsa 112, 04-470 Warszawa  
pH Robert DMIUCHOWSKI

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką.

### **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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Danie instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką powinno zawierać w składzie co najmniej: 50% ziemniaków, 3,5% boczku wieprzowego, 3,5% cebuli.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Zapach	Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce,	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Konsystencja typowa dla puree ziemniaczanego z dodatkami, widoczne cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzenia	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla puree ziemniaczanego z dodatkami	
3	Zapach	Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-79011-8
2	Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż	4,0	PN-A-79011-7
3	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-79011-2

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

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

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**KONCENTRAT  
NAPOJU IZOTONICZNEGO**

2021 -11- 0 4

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
płk. Robert GRUCHOWSKI

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koncentratu napoju izotonicznego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Dla stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

PN-A-79011-2:1998+Az1:2000+Az2:2008 Koncentraty spożywcze – Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella -- Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004+A2:2018-10 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

PN-ISO 4831:2007 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

### **1.3 Określenie produktu**

#### **1.3.1**

##### **koncentrat napoju**

środek spożywczy, otrzymany przez wymieszanie cukru i/lub innych naturalnych środków słodzących, kwasów spożywczych, aromatów naturalnych i/lub identycznych z naturalnymi i/lub syntetycznych, barwników organicznych naturalnych i/lub identycznych z naturalnymi i innych dozwolonych substancji dodatkowych; w postaci rozpuszczalnego proszku, granulatu lub aglomeratu, z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się napój gotowy do spożycia

#### **1.3.2**

##### **koncentrat napoju izotonicznego**

**koncentrat napoju** (1.3.1) z dodatkiem składników mineralnych i witamin; w postaci rozpuszczalnego proszku, z którego po rozpuszczeniu w zimnej wodzie otrzymuje się napój gotowy do spożycia, mający



na celu wyrównanie poziomu wody i elektrolitów wydalanych z organizmu w procesie wydzielania potu, a także uzupełnienie witamin i soli mineralnych oraz w niewielkim stopniu węglowodanów spalanych podczas wysiłku fizycznego.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Skład koncentratu napoju izotonicznego

Koncentrat napoju izotonicznego powinien zawierać co najmniej: węglowodany, witaminy (E, C, B1, B2, B6, B12, niacynę, biotynę, kwas pantotenowy, kwas foliowy), składniki mineralne (wapń, magnez, potas, sód). Ilości użytych do produkcji składników muszą gwarantować % realizacji zalecanego dziennego spożycia (ZDS) 100 g produktu dla witamin na poziomie minimum 75 % oraz dla składników mineralnych na poziomie minimum 45 %.

Ilości użytych do produkcji składników muszą gwarantować otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania podane w punkcie 2.3.

### 2.3 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

#### 2.3.1 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dotyczące koncentratu napoju izotonicznego przed przyrządzeniem

Według tablicy 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Konsystencja i wygląd	Sypka; w postaci granulatu lub aglomeratu różnej wielkości lub proszku; dopuszczalna niewielka ilość pokruszonego produktu na dnie opakowania; dopuszczalne występowanie zbryleń masy i grudek składników naturalnych rozpuszczających się podczas przyrządzania napoju
2	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, oprócz ferromagnetycznych	Niedopuszczalna
3	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców: - ogólna ilość, mg/kg, nie więcej niż - wielkość liniowa jednostkowa, mm, nie większa niż - masa jednostkowa, mg, nie większa niż	3,0 0,3 0,4

#### 2.3.2 Wymagania organoleptyczne dotyczące koncentratu napoju izotonicznego po przyrządzeniu

Według tablicy 2.

**Tablica 2**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd – konsystencja – klarowność – barwa	Płynna Klarowny lub opalizujący lub mętny Charakterystyczna dla zastosowanych składników
2	Zapach	Charakterystyczny dla zapachu owoców lub innych substancji smakowo-aromatycznych deklarowanych w nazwie napoju lub wchodzących w jego skład; niedopuszczalne zapachy obce
3	Smak	Słodki lub słodko-kwaśny, charakterystyczny dla deklarowanych w nazwie owoców lub innych substancji smakowo-aromatycznych; niedopuszczalne posmaki obce
4	Stan opakowań jednostkowych	Wg 6.1.1
5	Stan opakowań transportowych	Wg 6.1.2

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne dotyczące koncentratu napoju izotonicznego przed przyrządzeniem

Według tablicy 3.

**Tablica 3**

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania
1	Liczba drobnoustrojów w 1 g, nie większa niż	$2 \times 10^5$ jtk
2	Liczba bakterii z grupy coli w 1 g, nie większa niż	$10^2$ jtk
3	Salmonella spp. w 25 g	Nieobecne
4	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w 1 g, nie większa niż	10 jtk

#### 3 Masa netto

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji napoju o pojemności 200 – 250 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

#### 4 Trwałość

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

#### 5 Metody badań

##### 5.1 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie (przed i po przyrządzeniu) metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.3.

##### 5.2 Sprawdzanie składu koncentratów napojów deklarowanego na opakowaniu

Sprawdzić na zgodność z 2.2.

##### 5.3 Sprawdzanie obecności zanieczyszczeń mechanicznych

Według PN-A-79011-2:1998+Az1:2000+Az2:2008.

#### **5.4 Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych**

Według PN-A-79011-2:1998+Az1:2000+Az2:2008.

#### **5.5 Oznaczanie liczby drobnoustrojów**

Według PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11.

#### **5.6 Oznaczanie liczby bakterii z grupy coli**

Według PN-ISO 4831:2007.

#### **5.7 Wykrywanie Salmonella spp.**

Według PN-EN ISO 6579-1:2017-04.

#### **5.8 Oznaczanie liczby gronkowców chorobotwórczych (koagulazo-dodatnich)**

Według PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004+A2:2018-10.

#### **5.9 Sprawdzanie stanu opakowań jednostkowych**

Sprawdzić wizualnie na zgodność z wymaganiami 6.1.1.

#### **5.10 Sprawdzanie stanu opakowań transportowych**

Sprawdzić wizualnie na zgodność z wymaganiami 6.1.2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowaniem jednostkowym koncentratu napoju izotonicznego powinna być torebka z laminatu wielowarstwowego zgrzewana.

Opakowanie jednostkowe powinno być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone mechanicznie, czyste, bez obcych zapachów, szczelne. Linie zgrzewów zamykających opakowanie powinny być ciągłe, bez zniekształceń.

Torebki powinny posiadać funkcję „easy open” ułatwiającą otwieranie.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania w okresie minimalnej trwałości.

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

##### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

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

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

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**BATON CZEKOLADOWY Z NADZIENIEM  
NUGATOWO-KARMELOWYM**

2021 -11- 0 4

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania batonów czekoladowych z nadzieniem nugatowo-karmelowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batonów czekoladowych z nadzieniem nugatowo-karmelowym przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne

### 1.3 Określenie produktu

#### Baton czekoladowy z nadzieniem nugatowo-karmelowym

Wyrób, którego rdzeń stanowi nadzienie nugatowe (co najmniej 30%), pokryte karmelem (co najmniej 25%), w całości obłany czekoladą mleczną.

## 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 ogólny	Kształt prostokątny, wyrób w całości obłany czekoladą mleczną	PN-A-88032
2	Wygląd powierzchni	Powierzchnia góra z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa	
3	Barwa - powierzchni pokrywy - rdzenia	Od jasnobrązowej do brązowej Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
4	Konsystencja - pokrywy - rdzenia	Jednolita, twarda Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	

5	Przełom - pokrywy - rdzenia	Matowy, jednorodny Charakterystyczny dla danego rodzaju rdzenia	PN-A-88032
6	Smak i zapach	Właściwy dla użytych surowców, bez smaku i zapachu obcego	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

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 produktu powinna wynosić od 45g do 55g.

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

### 4 Trwałość

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

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

## **6.1 Pakowanie**

### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – opakowania z folii laminowanej wielowarstwowej typu flow-pack.

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 być 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, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

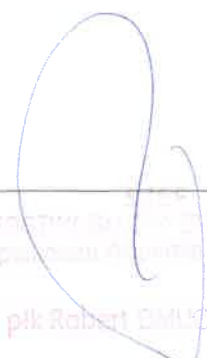
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.





**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**BATON CZEKOLADOWY Z ORZECHAMI  
ZIEMNYMI**

2021-11-04

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych  
pik Robert DMLUCHOWSKI

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania batonów czekoladowych z orzechami ziemnymi.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batonów czekoladowych z orzechami ziemnymi przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne

### 1.3 Określenie produktu

#### Baton czekoladowy z orzechami ziemnymi

Wyrób, którego rdzeń stanowi nadzienie nugatowe, prażone orzechy ziemne (co najmniej 20%) i karmel, w całości obłany czekoladą mleczną.

## 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 ogólny	Kształt prostokątny, wyrób w całości obłany czekoladą mleczną	PN-A-88032
2	Wygląd powierzchni	Powierzchnia górną z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa	
3	Barwa - powierzchni pokrywy - rdzenia	Od jasnobrązowej do brązowej Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
4	Konsystencja - pokrywy - rdzenia	Jednolita, twarda Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
5	Przełom - pokrywy - rdzenia	Matowy, jednorodny Charakterystyczny dla danego rodzaju rdzenia, widoczne orzechy ziemne, warstwa nugatu i karmelu	

6	Smak i zapach	Właściwy dla użytych surowców, bez smaku i zapachu obcego	PN-A-88032
---	---------------	---	------------

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

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 produktu powinna wynosić od 45g do 55g.

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

### 4 Trwałość

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

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

#### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – opakowania z folii laminowanej wielowarstwowej typu flow-pack.

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 być 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, załamania 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.

---

2021-11-04

# INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

## MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

### CIASTKA TYPU DELICJE

2021 -11- 0 4

SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

pł. Robert DMLICHOWSKI

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciastek typu delicje przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* Spp.

### 1.3 Określenie produktu

#### Ciastka typu delicje

Wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego i galaretki (w ilości nie mniejszej niż 48% masy wyrobu), powierzchnia górna oblana całkowicie polewą czekoladową (w ilości nie mniejszej niż 12% masy wyrobu)

## 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 ogólny	Kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, kształt biszkoptu okrągły, na biszkopcie umieszczony krążek galaretki, powierzchnia górna oblana całkowicie polewą czekoladową; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252

2	Barwa - korpusu  - galaretki - polewy	Kremowa do złocistej; niedopuszczalne wyroby przypalone  Charakterystyczna dla użytych surowców Brazowa	PN-A-74252
3	Konsystencja - korpusu  - galaretki - polewy	Krucha do lekko elastycznej; niedopuszczalne grudki surowców; Stała Stała, niemazista	
4	Przekrój	Drobnoporowaty, biszkopt ściśle połączony z galaretką	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
6	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	
			pkt 5.2.2

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, wyrażona ułamkiem masowym %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 135g do 150g.

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

### 4 Trwałość

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

### **5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 wg PN-A-74252.

### **5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

## **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wyłoczeki z tworzyw sztucznych zapakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem.

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 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny być 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.

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

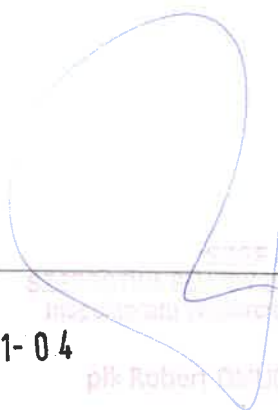


## 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



2021-11-04

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**CUKIERKI OWOCOWE Z DODATKIEM WITAMIN**

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

2021 -11- 0 4

plł Robert DUCHOWSKI

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków owocowych z dodatkiem witamin.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków owocowych z dodatkiem witamin przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwale - Oznaczanie zawartości suchej masy

### 1.3 Określenie produktu

#### Cukierki owocowe z dodatkiem witamin

Wyroby z masy karmelowej lub z pokrywą z masy karmelowej wypełnionej nadzieniem, uformowane w różne kształty, z dodatkiem witamin, soków owocowych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Prawidłowy, nadany formą, dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów częściowo zdeformowanych lub uszkodzonych	PN-A-88032
2	Powierzchnia	Sucha, nie lepiała się, bez plam, z odciśniętym wzorem formy lub gładka	
3	Barwa	Równomierna, jednolita lub wielobarwna, dopuszcza się występowanie smug i odcieni spowodowanych nadzieniem; barwa nadzienia właściwa dla danego rodzaju nadzienia, w przypadku barwienia – równomierna w całym nadzieniu	

4	Konsystencja	W przypadku karmelków twardych – twarda; w przypadku karmelków przeciąganych – twarda, krucha; w przypadku karmelków nadziewanych- chrupka; nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia	PN-A-88032
5	Smakowość	Charakterystyczna dla użytych składników, bez obcego smaku i zapachu	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %, (m/m) nie mniej niż	96,5 dla karmelków twardych i pokrywy z masy karmelowej; łącznie w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	19 dla karmelków twardych i pokrywy z masy karmelowej; łącznie w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się	PN-A-88023
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 50g do 100g.

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

### 4 Trwałość

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

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie zbiorcze**

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

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

#### **6.1.3 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe powinno być 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, załamania 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

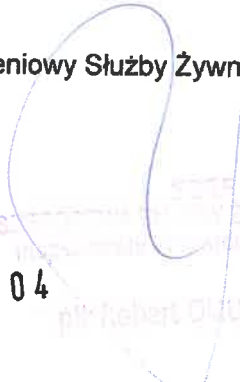
**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**KAWA ROZPUSZCZALNA - SASZETKA**

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

2021 -11- 0 4

  
Szeftostwo Służby Żywnościowej  
Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych  
płk Robert DUCHOWSKI

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy rozpuszczalnej w saszetkach.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy rozpuszczalnej w saszetkach 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-94019 Kawa rozpuszczalna - Wymagania i metody badań
- PN-ISO 3726 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie ubytku masy w temperaturze 70 stopni C pod zmniejszonym ciśnieniem
- PN-ISO 11292 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie zawartości wolnych cukrów oraz całkowitej zawartości cukrów po hydrolizie - Metoda z zastosowaniem wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej
- PN-ISO 11817 Kawa palona mielona - Oznaczanie zawartości wody - Metoda Karla Fischera (Metoda odwoławcza)
- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Kawa rozpuszczalna - saszetka**

Suchy, rozpuszczalny w wodzie produkt, otrzymany metodami fizycznymi wyłącznie z kawy palonej, z użyciem wody jako jedyne go czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy, pakowany w saszetki – 2g.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Skład surowcowy**

2021-11-04

100% kawa Arabica

### 2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem naparu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Proszek drobnoziarnisty, bez trwałych zbryleń	PN-A-79011-2
2	Barwa	Brązowa, praktycznie jednolita	
3	Zapach	Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu naparu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Rozpuszczalność w wodzie	Proszek łatwo rozpuszczalny	PN-A-79011-2
2	Barwa	Brązowa	
3	Klarowność	Klarowny roztwór, dopuszczalna koloidalna zawiesina, dopuszczalny nieznaczny osad na dnie naczynia i pierścień osadu na ściankach bocznych naczynia	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, bez zapachów i posmaków obcych	

### 2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-ISO 3726 PN-ISO 11817
2	Zawartość kofeiny w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	1,5	PN-A-94019
3	Zawartość popiołu ogólnego w suchej masie, %(m/m)	od 6,0 do 14,0	PN-A-79011-8
4	Dopuszczalna zawartość węglowodanów w suchej masie, %(m/m), nie więcej niż	całkowita glukoza 2,6 całkowita ksyloza 0,6 całkowita fruktoza 1,0	PN-ISO 11292
5	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	niedopuszczalna	PN-A-79011-2
6	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 2g.

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 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – saszetki typu stick pack, pakowane po 100 szt. w kartoniki.

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 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny być 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, załamania 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.

**0 INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ORZESZKI ZIEMNE SOŁONE**

2021-11-04

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania orzeszków ziemnych solonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzeszków ziemnych solonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

### 1.3 Określenie produktu

#### Orzeszki ziemne solone

Produkt otrzymany w wyniku odpowiedniej obróbki technologicznej owoców rośliny Anachis hypogaea L., z dodatkiem soli.

## 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	Orzechy całkowicie pozbawione skórki, łuski; kształt typowy; bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; bez uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni
2	Barwa	Od kremowej do jasnobeżowej
3	Konsystencja	Twarda
4	Zapach	Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez zapachów obcych
5	Smak	Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez posmaków obcych

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 50g do 100g..

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

## 4 Trwałość

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

### 5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

#### 6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – torebka z folii laminowanej zamknięta zgrzewem.

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 być 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, załamania 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**WAFELEK Z KREMEM**

**ORZECHEWYM W POLEWIE CZEKOLADOWEJ**

2021-11-04

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
pik Robert DĄBUCHOWSKI

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafelka z kremem orzechowym w polewie czekoladowej.

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

### 1.3 Określenie produktu

#### Wafelki z kremem orzechowym w polewie czekoladowej

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

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Prostokątny	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brazowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	

4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, stała, niemazista Krucza, chrupka	PN-A-74252
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 30g do 40g.

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

### 4 Trwałość

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

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2



## **5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

## **5.3 Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – opakowania z folii laminowanej wielowarstwowej typu flow-pack. 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 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny być 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, załamania 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**WAFELEK Z KREMEM**

**KAKAOWYM W POLEWIE CZEKOLADOWEJ**

2021 -11- 04

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

plb Robert DMYCHOWSKI

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafelka z kremem kakaowym w polewie czekoladowej.

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

### 1.3 Określenie produktu

#### Wafelek z kremem kakaowym w polewie czekoladowej

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

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Prostokątny	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brazowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	

4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, stała, niemazista Krucza, chrupka	PN-A-74252
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 30g do 40g.

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

## 4 Trwałość

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

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

## **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – opakowania z folii laminowanej wielowarstwowej typu flow-pack. 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 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny być 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, załamania 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**WAFELEK Z KREMEM**

**KOKOSOWYM W POLEWIE CZEKOLADOWEJ**

2021-11-04

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafelka z kremem kokosowym w polewie czekoladowej

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

### 1.3 Określenie produktu

#### Wafelek z kremem kokosowym w polewie czekoladowej

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

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Prostokątny	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brazowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	

4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, stała, niemazista Krucza, chrupka	PN-A-74252
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 30g do 40g.

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

### 4 Trwałość

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

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2



## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – opakowania z folii laminowanej wielowarstwowej typu flow-pack.  
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 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny być 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, załamania 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**KOKTAJL BIAŁKOWY JEDNOPORCJOWY**

2021-11-04

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koktajlu białkowego jednoporcjowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koktajlu białkowego 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 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C
- PN-ISO 16649-2:2004 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli – Część 2: Metoda płytkowa w temperaturze 44 stopni C z zastosowaniem 5-bromo-4-chloro-3-indolilo beta-D-glukuronidu
- PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella -- Część 1: Wykrywanie Salmonella spp
- PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
- PN-ISO 21527-2:2009 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni – Część 2: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95

### 1.3 Określenie produktu

#### Koktajl białkowy jednoporcjowy

środek spożywczy składający się w co najmniej 90% z mieszaniny frakcji protein serwatki (np. koncentratu białek serwatkowych, izolatu białek serwatkowych) oraz innych substancji dodatkowych, o różnych smakach np. waniliowym, czekoladowym, truskawkowym, ciastka z kremem lub słonego karmelu; w postaci rozpuszczalnego proszku, z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu otrzymuje się napój gotowy do spożycia

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem napoju

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Sypki proszek; dopuszczalne niewielkie zbrylenia rozpadające się pod naciskiem	pkt 5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce)	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu naparu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Typowy dla danego asortymentu	pkt 5.2
2	Konsystencja	Płynna	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, bez zapachów i posmaków obcych	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż	10 000 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11
2	<i>Escherichia coli</i> w 1 g	Nieobecne	PN-ISO 16649-2:2004
3	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
4	Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
5	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	100 jtk	PN-ISO 21527-2:2009

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 30-40 g.

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 2 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**

Ocenić organoleptycznie (przed i po przyrządzeniu) metodą opisową na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

#### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

###### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – opakowania z laminatu wielowarstwowego zgrzewane.

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 Opakowanie transportowe**

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

##### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **6.3 Przechowywanie**

2021-11-04

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.


2021-11-04

Strona 5 z 5

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ŻEL ENERGETYCZNY**

  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych  
2021-11-04  
plik Robert DUKŁOWSKI

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Żel energetyczny

wysokoenergetyczny środek spożywczy gotowy do spożycia, w postaci żelu, składający się ze źródeł węglowodanów takich jak np. maltodekstryna, fruktoza, izomaltuloza, amylopektyna, trehaloza, wody oraz substancji dodatkowych, z dodatkiem zagęszczonych soków owocowych lub nie

## 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 ogólny	Jednorodna substancja, w postaci żelu, niedopuszczalne rozwarstwienia	pkt 5.2
2	Zapach	Charakterystyczny dla zapachu owoców lub innych substancji smakowo-aromatycznych deklarowanych w nazwie żelu lub wchodzących w jego skład, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Słodki lub słodko-kwaśny, charakterystyczny dla deklarowanych w nazwie owoców lub innych substancji smakowo-aromatycznych, niedopuszczalne posmaki obce	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 wynosić 40-60 g.

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 2 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**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – opakowania z laminatu wielowarstwowego zgrzewane.

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 Opakowanie transportowe**

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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.

---

2021-11-04

plb Robert OLSZCZAKOWSKI

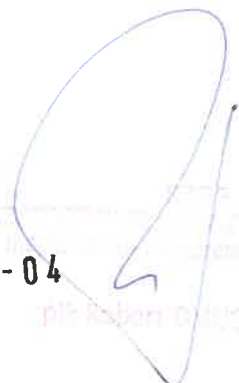
Strona 4 z 4

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ŻEL ENERGETYCZNY Z KOFEINĄ**

2021-11-04

  
S... ..  
... ..  
płk Robert ...

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żelu energetycznego z kofeiną.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żelu energetycznego z kofeiną przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Określenie produktu

#### Żel energetyczny z kofeiną

wysokoenergetyczny środek spożywczy gotowy do spożycia, w postaci żelu, składający się ze źródeł węglowodanów takich jak np. maltodekstryna, fruktoza, izomaltuloza, amylopektyna, trehaloza, wody oraz substancji dodatkowych, zawierający maksymalnie 60 mg kofeiny w porcji, z dodatkiem tauryny lub bez

## 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 ogólny	Jednorodna substancja, w postaci żelu, niedopuszczalne rozwarstwienia	pkt 5.2
2	Zapach	Charakterystyczny dla zapachu owoców lub innych substancji smakowo-aromatycznych deklarowanych w nazwie żelu lub wchodzących w jego skład, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Słodki lub słodko-kwaśny, charakterystyczny dla deklarowanych w nazwie owoców lub innych substancji smakowo-aromatycznych, niedopuszczalne posmaki obce	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 wynosić 35-60 g.

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 2 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**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – opakowania z laminatu wielowarstwowego zgrzewane.

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 Opakowanie transportowe**

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**BATON ENERGETYCZNY**

2021 -11- 04

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Baton energetyczny

produkt o stałej konsystencji i wysokiej gęstości energetycznej (dostarczający 500-600 kcal w 100 g produktu), składający się w minimum 35% z orzechów

## 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 ogólny i powierzchnia	Podłużny baton; powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni	pkt 5.2
2	Przełom	Niejednolity, charakteryzujące użyte składniki, widoczne orzechy	
3	Konsystencja	Stała, spójna, umiarkowanie wytrzymała, charakterystyczna dla użytych składników	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wartość energetyczna 100 g produktu, kcal	500-600	pkt 5.3

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 wynosić 35-45 g.

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 2 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**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

#### **5.3 Sprawdzanie wartości energetycznej**

Wartość energetyczną obliczyć, wykorzystując współczynniki przeliczeniowe wymienione w załączniku XIV do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, po oznaczeniu: białka, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego, wilgotności oraz węglowodanów z przeliczenia + kwasy tłuszczowe, cukry ogółem, sól.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – opakowania z laminatu wielowarstwowego zgrzewane.

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 Opakowanie transportowe**

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

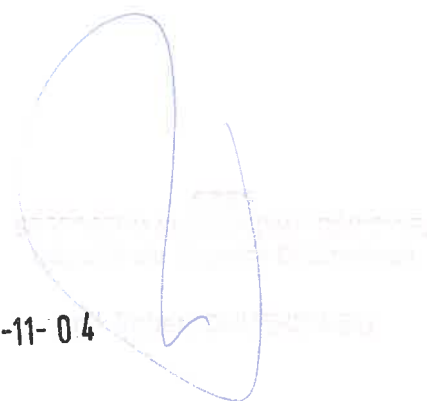
## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**BATON ZBOŻOWY**



2021-11-04

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Baton zbożowy

produkt o stałej konsystencji otrzymany z kompozycji różnych produktów zbożowych, z dodatkiem tłuszczów roślinnych, suszonych owoców i/lub puree owocowego i/lub orzechów, cukru i/lub substancji słodzących i/lub miodu oraz substancji dodatkowych, z czekoladą lub bez, dostarczający 400-500 kcal w 100 g produktu

## 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 ogólny i powierzchnia	Podłużny baton; powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni	pkt 5.2
2	Przełom	Niejednolity, charakteryzujące użyte składniki	
3	Konsystencja	Stać, spójna, umiarkowanie wytrzymała, charakterystyczna dla użytych składników	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wartość energetyczna 100 g produktu, kcal	400-500	pkt 5.3

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 wynosić 40-50 g.

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 2 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**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

### **5.3 Sprawdzanie wartości energetycznej**

Wartość energetyczną obliczyć, wykorzystując współczynniki przeliczeniowe wymienione w załączniku XIV do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, po oznaczeniu: białka, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego, wilgotności oraz węglowodanów z przeliczenia + kwasy tłuszczowe, cukry ogółem, sól.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – opakowania z laminatu wielowarstwowego zgrzewane.

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 Opakowanie transportowe**

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

## MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

### BATON DAKTYLOWY

2021 -11- 0 4

**opracował:**

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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

### 1.2 Określenie produktu

#### Baton daktylowy

produkt o stałej konsystencji otrzymany na bazie daktyli z dodatkiem owoców suszonych i/lub orzechów i/lub nasion (pestek) i/lub wiórków kokosowych i/lub przetworów zbożowych i/lub tłuszczów roślinnych i/lub mielonego odtłuszczonego lnu i/lub przypraw i/lub aromatów, dostarczający 300-400 kcal w 100 g produktu

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Podłużny baton; powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni	pkt 5.2
2	Przełom	Niejednolity, charakteryzujące użyte składniki	
3	Konsystencja	Stać, spójna, umiarkowanie wytrzymała, charakterystyczna dla użytych składników	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wartość energetyczna 100 g produktu, kcal	300-400	pkt 5.3

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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 wynosić 30-40 g.

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 2 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**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

### **5.3 Sprawdzanie wartości energetycznej**

Wartość energetyczną obliczyć, wykorzystując współczynniki przeliczeniowe wymienione w załączniku XIV do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, po oznaczeniu: białka, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego, wilgotności oraz węglowodanów z przeliczenia + kwasy tłuszczowe, cukry ogółem, sól.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – opakowania z laminatu wielowarstwowego zgrzewane.

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 Opakowanie transportowe**

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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.

