Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **FRYTKI MROŻONE**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Frytki mrożone**

Wyrób otrzymany z ziemniaków, obranych i pociętych w słupki o przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm, blanszowany, wstępnie podsmażony w tłuszczu, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach, do uzyskania temperatury poniżej -18oC, gotowy do spożycia po obróbce termicznej

**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 | Słupki proste lub karbowane o wyrównanym przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm; odchylenia kształtu wynikające z owalnego kształtu ziemniaków nie stanowią wady; dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Od jasnokremowej do białoszarej, charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, wyrównana w opakowaniu jednostkowym |
| 3 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej) | Na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta |
| 4 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość tłuszczu,%(m/m), nie więcej niż | 7 | PN-A-82350 |
| 2 | Zawartość frytek o długości poniżej 25mm, % (m/m), nie więcej niż | 2,5 |
| 3 | Zawartość frytek o długości powyżej 50mm, % (m/m), nie mniej niż | 55 |
| 4 | Zawartość frytek z pozostałością, %(m/m), nie więcej niż  - oczek  - naskórka  - suma wad | 10  10  15 |
| 5 | Zawartość frytek o zbrązowiałych krawędziach,%(m/m), nie więcej niż | 1 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **PIEROGI Z MIĘSEM MROŻONE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z mięsem mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z mięsem mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pierogi z mięsem mrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem zawierającym conajmniej 68% mięsa wieprzowo-wołowego, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie.

**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 | Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienia i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym |
| 3 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów |
| 4 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej) | Właściwa dla użytych składników |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekiem nadzienia, % sztuk, nie więcej niż | 10 |
| 3 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 40 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI MROŻONE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z kapustą i grzybami mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z kapustą i grzybami mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Pierogi z kapustą i grzybami mrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 58% kapusty kiszonej, 9% kapusty białej, 5% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**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 | Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt produktu |
| 3 | Barwa  (po obróbce kulinarnej)  - ciasta  - nadzienia | Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana  Charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej)  - ciasta  - nadzienia | Elastyczna, miękka  Zwarta, miękka |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty i grzybów; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekiem nadzienia, % sztuk, nie więcej niż | 10 | PN-A 82350 |
| 3 | Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż | 40 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **PIEROGI Z SEREM MROŻONE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z serem mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z serem mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pierogi z serem mrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawierającym conajmniej 75% sera twarogowego) i innych składników zgodnych z recepturą, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**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 | Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym |
| 3 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów |
| 4 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej) | Właściwa dla użytych składników |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia z sera, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,0 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekiem nadzienia, % sztuk, nie więcej niż | 10 |
| 3 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 40 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań.**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**5.PIEROGI RUSKIE MROŻONE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ruskich mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ruskich mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pierogi ruskie mrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia co najmniej: 26% sera twarogowego, 14% płatków ziemniaczanych), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**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 | Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym |
| 3 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów |
| 4 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej) | Właściwa dla użytych składników |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekiem nadzienia, % sztuk, nie więcej niż | 10 |
| 3 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 40 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA MROŻONE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ze szpinakiem i serem feta mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ze szpinakiem i serem feta mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pierogi ze szpinakiem i serem feta mrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem ze szpinaku z dodatkiem sera feta i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość szpinaku nie mniej niż 35%, sera feta nie mniej niż 8%) utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**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 | Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym |
| 3 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów |
| 5 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej) | Właściwa dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytego nadzienia, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekiem nadzienia, % sztuk, nie więcej niż | 10 |
| 3 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 40 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **SPÓD DO PIZZY MROŻONY**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania spodu do pizzy mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego spodu do pizzy mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Spód do pizzy mrożony**

Wyrób uformowany z ciasta drożdżowego, utrwalony przez zamrożenie, przeznaczony do przygotowywania pizzy (po dodaniu dodatkowych składników), wymagający przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej

**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 | Wyroby całe, bez uszkodzeń, kształt okrągły lub prostokątny; barwa białokremowa do kremowej; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia i rozmrożenie produktu | PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów, barwa spodów kremowozłocista do złocistej |
| 3 | Konsystencja i struktura  (po obróbce kulinarnej) | Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec skupiska składników |
| 4 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego , niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A 82100 |

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 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 opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptyczniena zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **KNEDLE OWOCOWE MROŻONE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego knedli z owocami mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Knedle z owocami mrożone**

Półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 20%), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**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 | Kształt kulisty, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa  - ciasta  - nadzienia | Biało-kremowa, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia;  Charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów |
| 4 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej) | Miękka, właściwa dla użytych składników |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia z owoców, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 18 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI MROŻONE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania uszek z kapustą i grzybami mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego uszek z kapustą i grzybami mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Uszka z kapustą i grzybami mrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty kwaszonej (co najmniej 60%) i grzybów jadalnych (pieczarka – co najmniej 10%, podgrzybek i borowik – co najmniej 5% ), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Drobne pierożki, kształt regularny, trójkątny, końce zwinięte do środka, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym; dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym |
| 3 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów |
| 4 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej) | Właściwa dla użytych składników |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia z kapusty i grzybów, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość uszek rozklejonych, popękanych, z wyciekiem nadzienia, % sztuk, nie więcej niż | 10 |
| 3 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 20 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **NALEŚNIKI Z SEREM MROŻONE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z serem mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z serem mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Naleśniki z serem mrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym co najmniej 61% sera twarogowego, poddane obróbce termicznej, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

**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 | Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z sera twarogowego z rodzynkami, składane w chusteczkę, barwa złocisto-brązowa; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 120g±5g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne rozmrożenie produktu, zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia | PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  ( po podgrzaniu) | Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia |
| 3 | Barwa  (po podgrzaniu)  - ciasta  - nadzienia | Złocisto-brązowa  Od białej do kremowej, w nadzieniu widoczne brązowe rodzynki |
| 4 | Konsystencja i struktura  (po podgrzaniu)  - ciasta  - nadzienia | Miękka, elastyczna, na powierzchni lekko chrupka  Niejednolita, zwarta |
| 5 | Smak i zapach  (po podgrzaniu) | Typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego z rodzynkami; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż | 50 | PN-A 82350 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **NALEŚNIKI Z OWOCAMI MROŻONE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z owocami mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Naleśniki z owocami mrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 30%), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

**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 | Wielkość i kształt charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów (np. rulonik, chusteczka), wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt. 100g); powierzchnia gładka, dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Kremowa do kremowożółtej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się miejscowe prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia |
| 3 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów |
| 4 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej)  - ciasta  - nadzienia | Elastyczna, na powierzchni lekko chrupka  Właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia owoców |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z ciasta naleśnikowego i nadzienia owocowego, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 40 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI MROŻONE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z kapustą i grzybami mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z kapustą i grzybami mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Krokiety z kapustą i grzybami mrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, posmarowane nadzieniem z kapusty i grzybów, zawierające w składzie co najmniej: 35% kapusty kiszonej, 6% kapusty białej, 3% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych, panierowane, panierowane, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

**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 | Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, zamrożone; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, odpryski panieru, rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  (po podgrzaniu) | Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru |
| 3 | Barwa  (po podgrzaniu)  - ciasta  - nadzienia | Niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych  Charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Konsystencja i struktura  (po podgrzaniu)  - ciasta  - nadzienia | Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupka  Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników |
| 5 | Smak i zapach  (po podgrzaniu) | Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 35 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**13.KROKIETY Z MIĘSEM MROŻONE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z mięsem mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z mięsem mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Krokiety z mięsem mrożone**

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 68% mięsa wieprzowo-wołowego, panierowane, poddane obróbce termicznej, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Nie dopuszcza się stosowania do produkcji krokietów mięsa odkostnionego mechanicznie.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

**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 | Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, o bokach złożonych, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, zamrożone; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, odpryski panieru, rozmrożenie produktu | PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  (po podgrzaniu) | Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru |
| 3 | Barwa  (po podgrzaniu)  - ciasta  - nadzienia | Niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych  Charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Konsystencja i struktura  (po podgrzaniu)  - ciasta  - nadzienia | Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupka  Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników |
| 5 | Smak i zapach  (po podgrzaniu) | Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż | 40 | PN-A 82350 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **PYZY ZIEMNIACZANE Z MIĘSEM MROŻONE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych z mięsem mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych z mięsem mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pyzy ziemniaczane z mięsem mrożone**

Wyroby otrzymane z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem zawierającym co najmniej 40% (w zmiennych proporcjach) mięsa wieprzowego i wołowego, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie

**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 | Kształt kulisty, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne rozmrożenie produktu, zabrudzenie powierzchni, popękanie | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia |
| 3 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów |
| 4 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów |
| 5 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej) | Ciasta – elastyczna  Nadzienia – miękka, nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 20 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**15. TRUSKAWKA MROŻONA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A 75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Truskawki mrożone**

Truskawki całe utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**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 | Jednolitość odmianowa | Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii | PN-A-75051 |
| 2 | Wygląd | Owoce bez szypułek, całe, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców |
| 3 | Dojrzałość | Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej |
| 4 | Zdrowotność | Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| 5 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym | Twarda  Osłabiona, z wyciekiem soku, owoce nieznacznie utraciły naturalny kształt |
| 6 | Smak i zapach  w stanie rozmrożonym | Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych |
| 7 | Minimalna średnica owocu, mm | 15 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość owoców innych odmian % (m/m), nie więcej niż | 15 | PN-A 75051 |
| 2 | Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:  - uszkodzonych mechanicznie  - pokruszonych  - niekształtnych  - oblodzonych  - zlepieńców trwałych | 10  5  2  5  5 |
| 3 | Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:  - przejrzałych  - niewybarwionych  - zielonych | 12  8  1 |
| 4 | Zdrowotność:  - zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi, %(m/m), nie więcej niż  - zawartość owoców zepsutych, sztuk na 1000g owoców, nie więcej niż | 5  1 |
| 5 | Suma wad z wyjątkiem jednolitości odmianowej i owoców oblodzonych, % (m/m), nie więcej niż | 30 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego,cm2 na 500g owoców, nie więcej niż | 2 |
| 7 | Zawartość owoców z pozostałością nasady szypułki, sztuk na 500g owoców, nie więcej niż | 2 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,05 |
| 9 | Wielkość, zawartość owoców, o średnicy od 12mm do 15mm %(m/m), nie więcej niż | 1 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3. Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**16. CZARNA PORZECZKA MROŻONA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czarnych porzeczek mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czarnych porzeczek mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Czarne porzeczki mrożone**

Owoce porzeczki czarnej utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**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 | Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, nie popękane, nie zdeformowane, nie podsuszone, nie oblodzone bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się owoce lekko odkształcone, oszronienie owoców i zlepieńce nietrwałe | PN-A-75051  PN-A-75051 |
| 2 | Barwa w stanie rozmrożonym | Ciemnogranatowa z odcieniem fioletowym |
| 3 | Dojrzałość | Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej |
| 4 | Zdrowotność | Owoce zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia, gnicia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| 5 | Wielkość | Minimalna średnica owoców 5mm |
| 6 | Zanieczyszczenia | Owoce czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych |
| 7 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym | Twarda  Lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekiem soku |
| 8 | Smak i zapach  w stanie rozmrożonym | Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:  - uszkodzonych  - podsuszonych  - popękanych  - zlepieńców trwałych | 4  3  20  5 | PN-A-75051 |
| 2 | Zawartość owoców ( po rozmrożeniu),%(m/m), nie więcej niż:  - o barwie bordowoczerwonej  - o barwie zielonej | 10  1 |
| 3 | Zawartość owoców zepsutych i z objawami chorobowymi, %(m/m), nie więcej niż | 0,5 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, na 500g owoców, cm2, nie więcej niż  - w tym szypułek długich, sztuk | 2  1 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,04 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**17. ŚLIWKA ZAMROŻANA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Śliwki mrożone**

Śliwki całe lub połówki, bez pestek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**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 | Jednolitość odmianowa | Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii | PN-A-75051  PN-A-75051 |
| 2 | Wygląd | Owoce całe lub połówki, o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych;  zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady |
| 3 | Barwa skórki i miąższu | Typowa dla danej odmiany |
| 4 | Dojrzałość | Owoce odpowiednio dojrzałe (w stanie dojrzałości konsumpcyjnej) |
| 5 | Zdrowotność | Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| 6 | Zanieczyszczenia | Owoce czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego oraz fragmentów pestek\*; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych |
| 7 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym | Twarda  Lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekiem soku |
| 8 | Smak i zapach  w stanie rozmrożonym | Charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych |
| 9 | Minimalna średnica poprzeczna, w milimetrach | 20 |

\*Obecność fragmentu pestki w pojedynczej próbce czyni ją wadliwą. Liczba wadliwych próbek z obecnością fragmentów pestek nie może przekraczać dopuszczalnych sztuk wadliwych zgodnie p.2.2 PN-A-75051.

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość owoców innych odmian % (m/m), nie więcej niż | 5 | PN-A 75051 |
| 2 | Zawartość fragmentów mniejszych niż ¼ owocu, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 3 | Zawartość owoców,%(m/m), nie więcej niż:  - o innym zabarwieniu skórki  - ze zmianami oksydacyjnymi | 5  5 |
| 4 | Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:  - niedojrzałych  - przejrzałych | 4  7 |
| 5 | Zawartość owoców całych lub połówek, sztuk na 1000g, nie więcej niż:  - robaczywych  - uszkodzonych przez choroby lub szkodniki | 2  3 |
| 6 | Zawartość owoców o średnicy mniejszej do 5mm niż minimalna średnica poprzeczna, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 |
| 8 | Zawartość pestek, sztuk na 5000g owoców\* | 2 |
| 9 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 |

\*tolerancja dotyczy próbki pochodzącej z sumy próbek jednostkowych, pobranych przy ocenie partii

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**18.KAPUSTA BRUKSELSKA MROŻONA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Kapusta brukselska zamrożona**

Kapusta brukselska utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**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 | Główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych, zwarte, z prawidłowo przyciętym głąbikiem, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady | PN-A-75051  PN-A-75051 |
| 2 | Barwa  - na powierzchni główki  - na przekroju główki | Zielona do zielonooliwkowej, praktycznie jednolita w całej partii;  dopuszcza się barwę zielonokremową na powierzchni nie większej niż ½ powierzchni główki  Żółtokremowa |
| 3 | Zdrowotność | Główki zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| 4 | Wielkość, (średnica główki), mm | Od 22mm do 32mm |
| 5 | Zanieczyszczenia | Główki czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych |
| 6 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - po ugotowaniu | Twarda  Miękka, ale jędrna |
| 7 | Smak i zapach  w stanie rozmrożonym | Charakterystyczny dla świeżej brukselki, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość główek, % (m/m), nie więcej niż:  - luźnych  - uszkodzonych mechanicznie  - nieprawidłowo przyciętych  - wolnych liści  - z oparzeliną mrozową  - zlepieńców trwałych | 10  5  20  1  15  5 | PN-A-75051 |
| 2 | Zawartość główek o barwie,%(m/m), nie więcej niż:  - zielonokremowej  - kremowej  - z ciemnym głąbikiem na powierzchni przycięcia | 25  10  5 |
| 3 | Zdrowotność, zawartość główek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk na 500g, nie więcej niż | 5 |
| 4 | Zawartość główek o niewłaściwej wielkości, %(m/m), nie więcej niż | 15 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Przygotowanie próbek do sprawdzenia smaku i zapachu oraz konsystencji**

Do 280 ml wrzącej osolonej wody (maksymalnie 2g soli kuchennej) wrzucić 200g nie rozmrożonej kapusty brukselskiej i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 5-7min, w zależności od wielkości główek, następnie odcedzić na sicie.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**19. FASOLKA SZPARAGOWA ZAMROŻONA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Fasola szparagowa mrożona**

Fasola szparagowa w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC.

**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 | Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady | PN-A-75051  PN-A-75051 |
| 2 | Barwa | Intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii |
| 3 | Dojrzałość | Odcinki strąków pochodzące z fasoli młodej |
| 4 | Zdrowotność | Odcinki strąków zdrowe, bez oznak zapleśnienia, gnicia oraz bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| 5 | Zanieczyszczenia | Odcinki strąków czyste, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego |
| 6 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - po ugotowaniu | Twarda  Krucha, bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista |
| 7 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla świeżej fasoli, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość odcinków strąków, % (m/m), nie więcej niż  - uszkodzonych mechanicznie  - z oparzeliną mrozową  - o niewłaściwej długości  w tym o długości poniżej10mm  - ze skazami | 5  10  10  2  3 | PN-A-75051 |
| 2 | Zawartość wolnych ziaren, sztuk/500g, nie więcej niż | 5 |
| 3 | Zawartość odcinków strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk/500g, nie więcej niż | 3 |
| 4 | Zawartość odcinków strąków dojrzewających,%(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 5 | Zawartość odcinków strąków uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż | 4 |
| 6 | Zawartość niejadalnych końców strąka, sztuk/500g, nie więcej niż | 2 |
| 7 | Zawartość innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Przygotowanie próbek do sprawdzenia barwy, smaku i zapachu oraz konsystencji (ocena organoleptyczna)**

Do 280 ml wrzącej wody osolonej (maksymalnie 2g soli kuchennej) wrzucić 200g nierozmrożonej fasoli i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 4 min, po czym odcedzić fasolę na sicie.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**20. RÓŻYCZKI KALAFIORA ZAMROŻONE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania różyczek kalafiora mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego różyczek kalafiora mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Różyczki kalafiora mrożone**

Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**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 | Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 15mm do 35mm, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady | PN-A-75051  PN-A-75051 |
| 2 | Barwa | Różyczki - o barwie białej do kremowożółtawej,  Łodyżki i głąbiki - o barwie białej do lekko seledynowej |
| 3 | Zdrowotność | Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| 4 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - po ugotowaniu | Twarda, krucha  Miękka, ale jędrna; łodyżki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki |
| 5 | Smak i zapach  (po ugotowaniu) | Charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:  - rozluźnionych  - uszkodzonych mechanicznie  - zlepieńców trwałych  - oblodzonych  - z oparzeliną mrozową  - z głąbikami dłuższymi niż 20mm  - głąbików luzem | 10  10  4  5  6  10  5 | PN-A-75051 |
| 2 | Zawartość różyczek,%(m/m), nie więcej niż:  - o barwie lekko żółtej  - z innymi wadami barwy  - z łodyżkami i głąbikami o barwie seledynowej  Suma wad barw, %(m/m), nie więcej niż | 15  7  15  25 |
| 3 | Zawartość różyczek,%(m/m), nie więcej niż:  - o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkości:  - do 35mm  - powyżej 35mm  - pokruszonych | 10  20  5 |
| 4 | Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż | 5 |
| 5 | Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm2/500g, nie więcej niż | 1,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Przygotowanie próbek do sprawdzenia smaku i zapachu oraz konsystencji (ocena organoleptyczna)**

Do 280 ml wrzącej osolonej wody (maksymalnie 1g soli kuchennej) wrzucić 200g zamrożonych różyczek kalafiora i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 6 min, po czym odcedzić na sicie.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**21. BROKUŁ MROŻONY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Brokuł mrożony**

Części róży brokuła, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**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 | Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 40 mm do 60 mm, z bardzo krótko przyciętą łodyżką, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady | PN-A-75051 |
| 2 | Barwa | Różyczki o barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia np. zżółknięcia lub zbrązowienia pączków kwiatowych |
| 3 | Zdrowotność | Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| 4 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - po ugotowaniu | Twarda, krucha  Miękka, ale jędrna |
| 5 | Smak i zapach  (po ugotowaniu) | Charakterystyczny dla świeżego brokułu, bez zapachów i posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:  - rozluźnionych  - uszkodzonych mechanicznie  - zlepieńców trwałych  - oblodzonych  - z oparzeliną mrozową | 5  5  2  2  3 | PN-A-75051 |
| 2 | Zawartość różyczek o innej barwie (przejrzałych, o barwie brązowej, żółtej),%(m/m), nie więcej niż: | 10 |
| 3 | Zawartość różyczek,%(m/m), nie więcej niż:  - o niewłaściwej wielkości  - pokruszonych | 10  5 |
| 4 | Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż | 1 |
| 5 | Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm2/500g, nie więcej niż | 0,5 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**22. MIESZANKA WARZYWNA 2-SKŁADNIKOWA ZAMROŻONA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki warzywnej dwuskładnikowej mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki warzywnej dwuskładnikowej mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-78600 Marchew zamrożona

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Mieszanka warzywna mrożona**

Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, dwóch lub więcej gatunków warzyw całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, blanszowanych i nieblanszowanych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**1.3.2**

**Mieszanka warzywna dwuskładnikowa mrożona**

Mieszanka warzywna mrożona (1.3.1) w skład której wchodzi marchewka (60%) i groszek zielony (40%)

**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 | Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady | PN-A-75051 |
| 2 | Wygląd i barwa składników  - groch zielony | Ziarna całe o barwie zielonej, o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa |
| - marchew | Kostka o barwie pomarańczowoczerwonej , barwa rdzenia zbliżona do barwy kory | PN-A-78600 |
| 3 | Zdrowotność | Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych | PN-A-75051 |
| 4 | Smak i zapach po ugotowaniu | Charakterystyczny dla warzyw, bez zapachów i posmaków obcych |
| 5 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - po ugotowaniu | Twarda, krucha  Osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości |
| 6 | Zanieczyszczenia | Warzywa czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż:  - warzyw pokruszonych  - zlepieńców trwałych  - kostek warzyw o nieregularnym kształcie  - fragmentów kostek warzyw  - kostek warzyw, % (m/m) , nie mniej niż | 4  7  80  20  20 | PN-A-75051 |
| 2 | Zawartość ziaren grochu,%(m/m), nie więcej niż:  - przejrzałych  - uszkodzonych mechanicznie  - o barwie żółtej | 15  10  5 |
| 3 | Łączna suma wad barwy marchwi, punktów, nie więcej niż | 30 | PN-A-78600 |
| 4 | Zawartość składników warzywnych uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż | 6 | PN-A-75051 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 |
| 6 | Zawartość kostek lub innych fragmentów z pozostałością skórki, szt/500g mieszanki, nie więcej niż | 4 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,04 |
| 8 | Dopuszczalne odchylenia zawartości składników mieszanki, %(m/m) | +/-20 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**23. MIESZANKA WARZYWNA 3-SKŁADNIKOWA MROŻONA**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki warzywnej trzyskładnikowej mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki warzywnej trzyskładnikowej mrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-78600 Marchew zamrożona

**1.3 Określenie produktu**

**1.3.1**

**Mieszanka warzywna mrożona**

Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, dwóch lub więcej gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, blanszowanych i nieblanszowanych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**1.3.2**

**Mieszanka warzywna trzyskładnikowa mrożona**

Mieszanka warzywna mrożona(1.3.1) w skład której wchodzi marchewka(40%), groch zielony(30%)

i fasola szparagowa (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 | Wygląd ogólny | Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady | PN-A-75051 |
| 2 | Wygląd i barwa składników  - groch zielony | Ziarna o barwie zielonej, o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa |
| - fasola szparagowa | Strąki poprzecznie cięte na odcinki, z obciętymi końcami, o barwie zielonej lub żółtej w zależności od odmiany; pojedyncze wolne ziarna nie stanowią wady |
| - marchew | Kostki o barwie pomarańczowoczerwonej , barwa rdzenia zbliżona do barwy kory | PN-A-78600 |
| 3 | Zdrowotność | Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych | PN-A-75051 |
| 4 | Smak i zapach po ugotowaniu | Charakterystyczny dla warzyw, bez zapachów i posmaków obcych |
| 5 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - po ugotowaniu | Twarda, krucha  Osłabiona, wszystkie składniki o jednakowym stopniu miękkości |
| 6 | Zanieczyszczenia | Warzywa czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż:  - warzyw pokruszonych  - zlepieńców trwałych  - kostek warzyw o nieregularnym kształcie  - fragmentów kostek warzyw  - kostek warzyw, %(m/m), nie mniej niż: | 4  7  80  20  20 | PN-A-75051 |
| 2 | Zawartość ziaren grochu,%(m/m), nie więcej niż:  - przejrzałych  - uszkodzonych mechanicznie  - o barwie żółtej | 15  10  5 |
| 3 | Łączna suma wad barwy marchwi, punktów, nie więcej niż | 30 | PN-A-78600 |
| 4 | Zawartość odcinków strąków fasoli, %(m/m), nie więcej niż:  - uszkodzonych mechanicznie  - dojrzewających  - o zmienionej barwie na powierzchni przekroju cięcia | 5  15  2 | PN-A-75051 |
| 5 | Zawartość składników warzywnych uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż | 6 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 |
| 7 | Zawartość kostek lub innych fragmentów z pozostałością skórki, szt/500g mieszanki, nie więcej niż | 4 |
| 8 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,04 |
| 9 | Dopuszczalne odchylenia zawartości składników mieszanki, %(m/m) | ±20 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**24. SZPINAK MROŻONY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-EN-12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia

**1.3 Określenie produktu**

**Szpinak mrożony**

Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej

niż -18oC, zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku

**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  - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym | Szpinak rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku lub porcji; dopuszczalne  pęknięcie bloku lub porcji, oszronienie produktu i opakowania;  dopuszcza się niewielkie wyodrębnienie warstwy lodu  Jednolita, nie rozdzielająca się masa;  dopuszcza się niewielkie oddzielenie się płynu | PN-A-75051  PN-A-75051 |
| 2 | Barwa  - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym | Na powierzchni i przekroju bloku lub porcji -zielona; dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy,  Zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy |
| 3 | Rozdrobnienie | Stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien |
| 4 | Zdrowotność | Szpinak bez zmian chorobowych, śladów pleśni i fermentacji |
| 5 | Smak i zapach  w stanie rozmrożonym | Charakterystyczny dla szpinaku, nieco osłabiony, bez posmaku goryczki; nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego |

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 | 5,5 | PN-EN 12145 |
| 2 | Wyciek samoczynny, %(m/m), nie więcej niż | 25 | PN-A-75051 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,05 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Rozdrobnienie szpinaku sprawdzić wizualnie.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**25. PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z MIĘSEM ZAMROŻONE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z mięsem mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z mięsem mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Paszteciki drożdżowe z mięsem mrożone**

Wyroby uformowane z ciasta drożdżowego, z nadzieniem z mięsa wieprzowego i wołowego (co najmniej 25%), utrwalone przez zamrożenie, wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej.

Nie dopuszcza się stosowania do produkcji pasztecików mięsa odkostnionego mechanicznie

**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 | Kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca, ciętego ukośnie lub prostopadle lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt od 50g do 70g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów, na powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie |
| 3 | Barwa  (po obróbce kulinarnej) | Barwa powierzchni od złocistej do jasnobrązowej;  niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia;  barwa nadzienia - właściwa dla użytych składników;  barwa ciasta - białokremowa do kremowożółtej |
| 4 | Konsystencja i struktura  (po obróbce kulinarnej)  - ciasta drożdżowego  - nadzienia | Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec  Miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 35 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**26. PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami mrożone**

Wyroby uformowane z ciasta drożdżowego, z nadzieniem z kapusty kwaszonej (co najmniej 30%), kapusty białej (co najmniej 5%) i grzybów (m.in. pieczarek – co najmniej 2%), utrwalone przez zamrożenie, wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej

**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 | Kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca, ciętego ukośnie lub prostopadle lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 50g do 70g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów, na powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie |
| 3 | Barwa  (po obróbce kulinarnej) | Barwa powierzchni od złocistej do jasnobrązowej;  niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia;  barwa nadzienia - właściwa dla użytych składników;  barwa ciasta - białokremowa do kremowożółtej |
| 4 | Konsystencja i struktura  (po obróbce kulinarnej)  - ciasta drożdżowego  - nadzienia | Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec  Miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia z kapusty i grzybów, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 35 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**27. PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z PIECZARKAMI I SEREM MROŻONE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z pieczarkami i serem mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z pieczarkami i serem mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Paszteciki drożdżowe z mięsem mrożone**

Wyroby uformowane z ciasta drożdżowego, z nadzieniem z pieczarek i sera, utrwalone przez zamrożenie, wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej

**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 | Kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca, ciętego ukośnie lub prostopadle lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 50g do 70g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów, na powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie |
| 3 | Barwa  (po obróbce kulinarnej) | Barwa powierzchni od złocistej do jasnobrązowej;  niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia;  Barwa nadzienia - właściwa dla użytych składników;  Barwa ciasta - białokremowa do kremowożółtej |
| 4 | Konsystencja i struktura  (po obróbce kulinarnej)  - ciasta drożdżowego  - nadzienia | Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec  Miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia z pieczarek i sera, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 35 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5.Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**28. PYZY ZIEMNIACZANE MROŻONE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych zamrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Pyzy ziemniaczane zamrożone**

Wyroby uformowane z ciasta ziemniaczanego, bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**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 | Kształt kulisty, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 40g do 50g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów;  niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenia produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, |
| 3 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów |
| 4 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, bez obcych smaków i zapachów |
| 5 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej) | Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, jednolita, miękka, lekko porowata |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82350 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**29. KLUSKI ŚLĄSKIE MROŻONE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania klusek śląskich mrożonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego klusek śląskich mrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Kluski śląskie mrożone**

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie co najmniej 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**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 | Kształt kulisty z charakterystycznym wgłębieniem na środku, powierzchnia gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt produktu |
| 3 | Barwa  (po obróbce kulinarnej) | Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym |
| 4 | Konsystencja i struktura  (po obróbce kulinarnej) | Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A 82100 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**30. KOPYTKA MROŻONE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kopytek mrożonych.

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Kopytka mrożone**

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego (zawierającego w składzie co najmniej 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**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 | Kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt produktu |
| 3 | Barwa  (po obróbce kulinarnej) | Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym |
| 4 | Konsystencja i struktura  (po obróbce kulinarnej) | Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,0 | PN-A 82100 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4 Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**31. FLAKI MROŻONE**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego flaków mrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Flaki mrożone**

Wyrób przygotowany z podrobów wołowych (flaków) z dodatkiem warzyw, przypraw, poddany w czasie procesu produkcyjnego pełnej obróbce kulinarnej, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, w postaci umożliwiającej spożycie po podgrzaniu

**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 | Mieszanina sosu lub zalewy, flaków wołowych pociętych w paski z dodatkiem warzyw i przypraw | PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Konsystencja  - sosu lub zalewy  -składnika podrobowego | Lekko zawiesista do zawiesistej  Miękka do lekko jędrnej |
| 4 | Smak i zapach | Typowy, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość składników podrobowych w stosunku do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 35 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**32. SAŁATKA OWOCOWA ZAMROŻONA**

**1. Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki owocowej mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki owocowej mrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3. Określenie produktu**

**Sałatka owocowa mrożona**

Owoce (ananas, papaja, mango, melon miodowy, jabłka, brzoskwinie, pomarańcze, winogrona, mandarynki), wymieszane z zagęszczonym sokiem z marakui, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC.

Zawartość owoców egzotycznych (ananas, mango, papaja) 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 | Wygląd  - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym | Owoce całe lub rozdrobnione (połówki, cząstki, plastry, kostka), czyste, sypkie, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych, zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady  Mieszanka owoców w soku, owoce praktycznie zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu, zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki | PN-A-75051  PN-A-75051 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników, bez przebarwień |
| 3 | Zanieczyszczenia | Owoce wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego oraz fragmentów pestek; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych |
| 4 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym | Twarda  Owoce soczyste, dopuszczalna konsystencja lekko osłabiona |
| 5 | Smak i zapach  w stanie rozmrożonym | Smak- słodko-kwaśny, owocowy, typowy dla owoców w stanie dojrzałości konsumpcyjnej niedopuszczalny smak obcy  Zapach- charakterystyczny dla użytych składników, owocowy, bez zapachów obcych |

2.3. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4.Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1. Pakowanie**

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

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

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**33. RYŻ Z WARZYWAMI I KURCZAKIEM ZAMROŻONY**

**1. Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu z warzywami i kurczakiem mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu z kurczakiem i warzywami mrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3. Określenie produktu**

**Ryż z warzywami i kurczakiem mrożony**

Produkt otrzymany z gotowanego ryżu białego (zawartość ryżu co najmniej 35%), warzyw ( m.in. papryki czerwonej i żółtej, brokułów, cukinii o łącznej zawartości co najmniej 35%), gotowanego mięsa z piersi kurczaka (zawartość mięsa co najmniej 20%), gotowanego ryżu dzikiego, doprawionych sosem z dodatkiem masła (co najmniej 4%), oliwy z oliwek, przypraw (m.in. papryki chilli, czosnku, kurkumy, lubczyku, pieprzu, goździków, liści laurowych), warzyw w proszku (marchew, pasternak, cebula), utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika

**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 | Mieszanka ryżu, mięsa i warzyw, ryż (całe ziarna),  mięso (kostka), warzywa (cukinia- plastry, brokuł – różyczki, papryka – kostka), wielkość i kształt składników wyrównane w opakowaniu jednostkowym składniki sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu, niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, uszkodzenia przez szkodniki oraz rozmrożenie produktu | PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  ( po podgrzaniu) | Zachowany kształt składników nadany im przy rozdrobnieniu (warzywa, mięso); zachowany kształt ziaren ryżu, dopuszczalne lekkie zlepienia składników rozpadające się pod naciskiem |
| 3 | Barwa  ( po podgrzaniu) | Barwa typowa dla użytych składników po obróbce termicznej |
| 4 | Konsystencja i struktura  ( po podgrzaniu) | Ryż - delikatnie kleisty, miękki, niedopuszczalny zbyt miękki, mazisty, sklejony, rozgotowany lub twardy  Mięso - soczyste, miękkie, kawałki nie rozpadające się  Warzywa - konsystencja wyrównana, miękka, niedopuszczalne warzywa zbyt twarde lub rozgotowane |
| 5 | Smak i zapach  ( po podgrzaniu) | Typowy dla użytych surowców, wyczuwalne przyprawy, bez obcych smaków i zapachów |

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość mięsa, %(m/m), nie mniej niż | 20 | PN-A-82350 |

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4.Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1. Pakowanie**

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

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

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**34. FILET RYBNY Z MINTAJA PANIEROWANY**

**1. Wstęp**

**1.1.Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z mintaja panierowanego mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z mintaja panierowanego mrożonego 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3 Określenie produktu**

**Filet z mintaja panierowany mrożony**

Produkt otrzymany z porcji filetów z mintaja ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 65%), przyprawionych, panierowanych, wstępnie podsmażonych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika.

**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 | Kształt nieregularny; powierzchnia całkowicie pokryta panierem, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 150g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu | PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Barwa powierzchni złocista, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu |
| 3 | Wygląd  ( po podgrzaniu) | Zachowany kształt produktu; powierzchnia całkowicie pokryta panierem |
| 4 | Barwa  ( po podgrzaniu) | Barwa powierzchni złocisto-brązowa do brązowej; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju |
| 5 | Konsystencja i struktura  ( po podgrzaniu) | Ryby – delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości  Panieru - chrupiąca |
| 6 | Smak i zapach  ( po podgrzaniu) | Typowy dla użytych surowców, wyczuwalne przyprawy, bez obcych smaków i zapachów |

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość panierunku, %(m/m), nie więcej niż | 35 | pkt. 5.2.1 |

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4.Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**5.2.1. Oznaczenie zawartości panierunku.**

Pobraną próbkę zważyć, a następnie rozmrozić. Nożem oddzielić panierunek od wyrobu i zważyć.

Zawartość panierunku (X) w procentach, obliczyć z wzoru:



w którym:

A - masa próbki, w gramach,

B - masa panierunku, w gramach

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1. Pakowanie**

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

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

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**35. RYBA Z SOSEM BROKUŁOWYM ZAMROŻONA**

**1. Wstęp**

**1.1.Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryby z sosem brokułowym mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryby z pieca z sosem brokułowym mrożonej 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
  1. **Określenie produktu**

**Ryba z sosem brokułowym mrożona**

Produkt otrzymany z porcji filetów z mintaja ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 55%), pokrytych sosem brokułowym (zawartość brokułów co najmniej 15%, sera co najmniej 2%), utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika

**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 | Prostokątne porcje ryby pokryte sosem brokułowym, w sosie widoczne kawałki brokułów, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 200g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu | PN-A-82350 |
| 2 | Wygląd  ( po podgrzaniu) | Zachowany kształt produktu; powierzchnia ryby całkowicie pokryta sosem, niedopuszczalne spłynięcie sosu z ryby |
| 3 | Barwa  ( po podgrzaniu) | Barwa typowa dla użytych składników; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju |
| 4 | Konsystencja i struktura  ( po podgrzaniu) | Ryby – delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości  Sosu - gęsta, widoczne kawałki brokułów |
| 5 | Smak i zapach  ( po podgrzaniu) | Typowy dla użytych surowców, delikatny, bez obcych smaków i zapachów |

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość mięsa ryby, %(m/m), nie mniej niż | 55 | pkt. 5.2.1 |

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4.Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**5.2.1. Oznaczenie zawartości mięsa ryby.**

Pobraną próbkę zważyć, a następnie rozmrozić. Nożem oddzielić warstwę sosu i zważyć pzostałą rybę .

Zawartość mięsa ryby (X) w procentach, obliczyć z wzoru:



w którym:

A - masa próbki, w gramach,

B - masa mięsa ryby, w gramach

**6.Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1. Pakowanie**

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

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

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**36. FILET RYBNY W PANIERCE Z ZIOŁAMI MROŻONY**

**1. Wstęp**

**1.1.Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta rybnego w panierce z dodatkiem ziół mrożonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta rybnego w panierce z dodatkiem ziół mrożonego 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
* PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

**1.3. Określenie produktu**

**Filet rybny w panierce z dodatkiem ziół mrożony**

Produkt otrzymany z porcji filetów z ryb białych ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 70%), przyprawionych, panierowanych (panier z dodatkiem ziół: tymianku i oregano), wstępnie podsmażonych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej

np. ( patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika

**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 | Powierzchnia całkowicie pokryta panierem, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 150g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Barwa powierzchni złocista, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu |
| 3 | Wygląd  ( po podgrzaniu) | Zachowany kształt produktu; powierzchnia całkowicie pokryta panierem |
| 4 | Barwa  ( po podgrzaniu) | Barwa powierzchni złocisto-brązowa do brązowej; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju |
| 5 | Konsystencja i struktura  ( po podgrzaniu) | Ryby – delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości  Panieru - chrupiąca |
| 6 | Smak i zapach  ( po podgrzaniu) | Typowy dla użytych surowców, wyczuwalny smak i zapach ziół, bez obcych smaków i zapachów |

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A 82100 |
| 2 | Zawartość panierunku, %(m/m), nie więcej niż | 30 | pkt. 5.2.1 |

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4.Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych.**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**5.2.1. Oznaczenie zawartości panierunku.**

Pobraną próbkę zważyć, a następnie rozmrozić. Nożem oddzielić panierunek od wyrobu i zważyć.

Zawartość panierunku (X) w procentach, obliczyć z wzoru:



w którym:

A - masa próbki, w gramach,

B - masa panierunku, w gramach

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1. Pakowanie**

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

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

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**37. KURKI MROŻONE**

**1. Wstęp**

**1.1.Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kurek mrożonych 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-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

**1.3. Określenie produktu**

**Kurki mrożone**

Produkt otrzymany z całych, świeżych grzybów – kurek (Pieprznik jadalny - *Cantharellus cibarius Fr.*), przesortowanych, wymytych, zblanszowanych, utrwalonych przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**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 | Grzyby całe, zdrowe, czyste, z równo przyciętymi trzonami, bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie grzybów nie stanowią wady, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, | PN-A-78509 |
| 2 | Barwa | Żółta, dopuszcza się lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym; |
| 3 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym | Twarda  Osłabiona, grzyby nieznacznie tracą naturalny kształt |
| 4 | Zapach | Grzybowy, bez posmaków i zapachów obcych; |

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wielkość, cm  - średnica kapeluszy  - długość trzonów | od 0,5 do 1,5  nie większa niż średnica kapelusza | PN-A-78509 |
| 2 | Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż | 3,0 |
| 3 | Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż | nie dopuszcza się |
| 4 | Zawartość grzybów pokruszonych,% (m/m), nie więcej niż | 0,5 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,1 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż  - pochodzenia roślinnego  - pochodzenia zwierzęcego | 0,03  niedopuszczalna |

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4. Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1. Pakowanie**

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

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

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**38. MARCHEWKA MINI MROŻONA**

**1. Wstęp**

**1.1.Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marchewki mini mrożonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchewki mini mrożonej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3. Określenie produktu**

**Marchewka mini mrożona**

Produkt otrzymany z obranej, umytej, blanszowanej marchwi, w postaci całych małych marchewek utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**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 | Całe, obrane, małe kilkucentymetrowe marchewki, o w miarę wyrównanej wielkości, nie oblodzone, jednolite odmianowo, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady | PN-A-75051  PN-A-75051 |
| 2 | Barwa | Pomarańczowoczerwona, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory, typowa dla odmiany, praktycznie jednolita |
| 3 | Zdrowotność | Marchewki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych |
| 4 | Smak i zapach (po ugotowaniu) | Charakterystyczny dla marchwi, bez zapachów i posmaków obcych |
| 5 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - po ugotowaniu | Twarda, krucha  Osłabiona, miękka lecz nie mazista |
| 6 | Zanieczyszczenia | Marchewki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych |

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość marchewek, % (m/m), nie więcej niż:  - uszkodzonych mechanicznie,  - zlepieńców trwałych | 5  5 | PN-A-75051 |
| 2 | Aktywność enzymatyczna | Ujemny wynik testu na obecność peroksydazy |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż | 0,05 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 |

**2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4.Trwałość**

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

**5.Metody badań**

**5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1. Pakowanie**

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

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

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**39. MALINY MROŻONE**

**1. Wstęp**

**1.1.Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego malin mrożonych 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 75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3. Określenie produktu**

**Maliny mrożone**

Maliny całe, bez szypułek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**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 | Jednolitość odmianowa | Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii | PN-A-75051 |
| 2 | Wygląd | Owoce całe, bez szypułek, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców |
| 3 | Dojrzałość | Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej |
| 4 | Zdrowotność | Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| 5 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym | Twarda  Osłabiona, z wyciekiem soku, owoce nieznacznie utraciły naturalny kształt |
| 6 | Smak i zapach  w stanie rozmrożonym | Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych |
| 7 | Minimalna średnica owocu, mm | 12 |

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:  - uszkodzonych mechanicznie  - pokruszonych  - niekształtnych  - oblodzonych  - zlepieńców trwałych | 10  5  2  5  5 | PN-A-75051 |
| 2 | Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:  - przejrzałych  - niewybarwionych  - zielonych | 12  8  1 |
| 3 | Zawartość owoców zepsutych, sztuk/1000g owoców, nie więcej niż | 1 |
| 4 | Zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi, %(m/m), nie więcej niż | 5 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego,cm2/500g owoców, nie więcej niż | 2 |
| 6 | Zawartość owoców z pozostałością szypułki, sztuk/500g owoców, nie więcej niż | 2 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,05 |
| 8 | Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż minimalna średnica, %(m/m), nie więcej niż | 10 |

**2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3. Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4. Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1. Pakowanie**

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

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

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**40. WIŚNIE MROŻONE**

**1. Wstęp**

**1.1.Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wiśni mrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3. Określenie produktu**

**Wiśnie mrożone**

Wiśnie bez pestek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC

**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 | Jednolitość odmianowa | Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii | PN-A-75051  PN-A-75051 |
| 2 | Wygląd | Owoce bez pestek, o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, bez zlepieńców trwałych;  dopuszczalne zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców |
| 3 | Barwa skórki i miąższu | Czerwona do ciemnoczerwonej |
| 4 | Dojrzałość | Owoce odpowiednio dojrzałe (w stanie dojrzałości konsumpcyjnej) |
| 5 | Zdrowotność | Owoce zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| 6 | Zanieczyszczenia | Owoce czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych |
| 7 | Konsystencja  - w stanie zamrożonym  - w stanie rozmrożonym | Twarda  Lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekiem soku |
| 8 | Smak i zapach  w stanie rozmrożonym | Charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych |
| 9 | Minimalna średnica, w milimetrach | 15 |

\*Obecność fragmentu pestki w pojedynczej próbce czyni ją wadliwą. Liczba wadliwych próbek z obecnością fragmentów pestek nie może przekraczać dopuszczalnych sztuk wadliwych zgodnie PN-A-75051, p.2.2

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość owoców,%(m/m), nie więcej niż:  - uszkodzonych mechanicznie (z ubytkiem miąższu powyżej ¼ objętości owocu lub fragmenty owoców)  - zlepieńców trwałych | 3  5 | PN-A-75051 |
| 2 | Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:  - niedojrzałych  - przejrzałych | 2  3 |
| 3 | Zawartość owoców %(m/m), nie więcej niż:  - zepsutych1)  - z plamami  w tym z monilozą | 0,1  5  1 |
| 4 | Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż minimalna średnica, %(m/m), nie więcej niż | 10 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego2),%(m/m), nie więcej niż | 0,03 |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż | 0,03 |
| 7 | Zawartość pestek lub wiśni z pestkami, sztuk /1000g owoców | 1 |

1)Zawartość owoców zepsutych określa się jako wartość średnią wyników ze wszystkich próbek pobranych do badań

2)Obecność fragmentu pestki w pojedynczej próbce czyni ją wadliwą. Liczba wadliwych próbek z obecnością fragmentów pestek nie może przekraczać dopuszczalnych sztuk wadliwych zgodnie z PN-A-75051, p.2.2

**2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**4.Trwałość**

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

**5. Metody badań**

**5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1. Pakowanie**

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

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

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**41. PIEROGI Z OWOCAMI MROŻONE**

**1. Wstęp**

**1.1.Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z owocami mrożonych 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

**1.3. Określenie produktu**

**Pierogi z owocami mrożone**

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców w nadzieniu nie mniej niż 80%), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

**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 | Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu | PN-A-82350  PN-A-82350 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym |
| 3 | Wygląd  (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów |
| 4 | Konsystencja  (po obróbce kulinarnej) | Właściwa dla użytych składników |
| 5 | Smak i zapach  (po obróbce kulinarnej) | Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytego nadzienia, bez obcych smaków i zapachów |

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 0,2 | PN-A 82350 |
| 2 | Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekiem nadzienia, % sztuk, nie więcej niż | 10 |
| 3 | Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż | 35 |

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 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 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1. Pakowanie**

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

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

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.