

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**NAPÓJ GAZOWANY  
O SMAKU CYTRYNOWO-LIMONKOWYM  
TYPU SPRITE**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Określenie produktu

#### Napój gazowany o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru lub syropu fruktozowo-glukozowego, kwasu cytrynowego i innych dozwolonych substancji dodatkowych (substancje słodzące, regulator kwasowości) oraz naturalnych aromatów cytryny i limonki, nasycony dwutlenkiem węgla.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Klarowność	Klarowny; dopuszczalna opalizacja i nieznaczne osady pochodzące z użytych surowców; bez zanieczyszczeń mechanicznych
2	Barwa	Bezbarwny
3	Zapach	Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów
4	Smak	Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków
5	Nasylenie CO <sub>2</sub>	Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków

## 3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 200ml,
- 330ml.

## 4 Trwałość

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

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

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

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.