

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

**NAPÓJ NIEGAZOWANY
HERBATA MROŻONA
(RÓŻNE SMAKI)**

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju niegazowanego herbata mrożona (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju niegazowanego herbata mrożona (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Napój niegazowany herbata mrożona (różne smaki)

Napój bezalkoholowy, niegazowany, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru (lub innych substancji słodzących), ekstraktu herbaty czarnej lub zielonej (co najmniej 0,12%), kwasów (np. cytrynowego, jabłkowego) i innych dozwolonych substancji dodatkowych (regulator kwasowości, przeciwutleniacze, aromaty) oraz ewentualnym dodatkiem soków (np. brzoskwińskiego, pomarańczowego, jabłkowego, cytrynowego)

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; bez zanieczyszczeń mechanicznych
2	Barwa	Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji
3	Zapach	Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów
4	Smak	Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków

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,
- 500ml.

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.