



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Pickle ogórkowe
2. Ilość podstawowa: 7 484 kg
opcjonalna: 19 986 kg
OGÓŁEM: 27 470 kg
3. CPV: 15331500-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Pickle z cukinii
2. Ilość podstawowa: 1 752 kg
opcjonalna: 2 928 kg
OGÓŁEM: 4 680 kg
3. CPV: 15331500-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*
* *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Ogórki konserwowe
2. Ilość podstawowa: 14 686 kg
opcjonalna: 36 311 kg
OGÓŁEM: 50 997 kg
3. CPV: 15331500-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Ogórki słodko-kwaśne
2. Ilość podstawowa: 11 946 kg
opcjonalna: 29 395 kg
OGÓŁEM: 41 341 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Szparagi konserwowe
2. Ilość podstawowa: 1 116 kg
opcjonalna: 2 010 kg
OGÓŁEM: 3 126 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Papryka marynowana
2. Ilość podstawowa: 9 582 kg
opcjonalna: 22 536 kg
OGÓŁEM: 32 118 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Chrzan tarty
2. Ilość podstawowa: 3 718 kg
opcjonalna: 8 152 kg
OGÓŁEM: 11 870 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Buraczki marynowane
2. Ilość podstawowa: 8 400 kg
opcjonalna: 20 111 kg
OGÓŁEM: 28 511 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Oliwki zielone konserwowe
2. Ilość podstawowa: 1 441 kg
opcjonalna: 3 595 kg
OGÓŁEM: 5 036 kg
3. CPV: 15331450-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Ćwikła z chrzanem
2. Ilość podstawowa: 3 249 kg
opcjonalna: 7 112 kg
OGÓŁEM: 10 361 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Sałatka warzywna 5-składnikowa
2. Ilość podstawowa: 10 724 kg
opcjonalna: 27 317 kg
OGÓLEM: 38 041 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Sałatka warzywna 2-składnikowa
2. Ilość podstawowa: 11 910 kg
opcjonalna: 30 912 kg
OGÓLEM: 42 822 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Sałatka z czerwonej kapusty
2. Ilość podstawowa: 11 838 kg
opcjonalna: 30 097 kg
OGÓLEM: 41 935 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Sałatka szwedzka
2. Ilość podstawowa: 13 432 kg
opcjonalna: 34 631 kg
OGÓLEM: 48 063 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Sałatka rubinowa
2. Ilość podstawowa: 9 026 kg
opcjonalna: 21 816 kg
OGÓŁEM: 30 842 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Sałatka naddunajska
2. Ilość podstawowa: 8 502 kg
opcjonalna: 20 280 kg
OGÓŁEM: 28 782 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Sałatka selerowo-marchwiowa
2. Ilość podstawowa: 8 544 kg
opcjonalna: 21 888 kg
OGÓŁEM: 30 432 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Sałatka warzywna
2. Ilość podstawowa: 9 042 kg
opcjonalna: 22 631 kg
OGÓŁEM: 31 673 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Sałatka patisonowa
2. Ilość podstawowa: 8 860 kg
opcjonalna: 21 623 kg
OGÓŁEM: 30 483 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Szczaw konserwowy
2. Ilość podstawowa: 2 998 kg
opcjonalna: 6 653 kg
OGÓŁEM: 9 651 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Przecier ogórkowy
2. Ilość podstawowa: 2 156 kg
opcjonalna: 4 919 kg
OGÓŁEM: 7 075 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Kukurydza konserwowa
2. Ilość podstawowa: 8 153 kg
opcjonalna: 20 156 kg
OGÓŁEM: 28 309 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Ciecierzycza konserwowa
2. Ilość podstawowa: 891 kg
opcjonalna: 2 087 kg
OGÓLEM: 2 978 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Groszek konserwowy
2. Ilość podstawowa: 6 124 kg
opcjonalna: 14 856 kg
OGÓLEM: 20 980 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Fasola biała konserwowa
2. Ilość podstawowa: 1 772 kg
opcjonalna: 4 155 kg
OGÓŁEM: 5 927 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Fasola czerwona konserwowa
2. Ilość podstawowa: 2 593 kg
opcjonalna: 6 602 kg
OGÓŁEM: 9 195 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Soczewica konserwowa
2. Ilość podstawowa: 936 kg
opcjonalna: 2 160 kg
OGÓŁEM: 3 096 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Pieczarki marynowane
2. Ilość podstawowa: 10 222 kg
opcjonalna: 26 142 kg
OGÓŁEM: 36 364 kg
3. CPV: 15331500-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Pomidory całe w soku pomidorowym
2. Ilość podstawowa: 6 498 kg
opcjonalna: 16 116 kg
OGÓLEM: 22 614 kg
3. CPV: 15331423-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Leczo pieczarkowe
2. Ilość podstawowa: 10 574 kg
opcjonalna: 26 766 kg
OGÓLEM: 37 340 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Seler konserwowy
2. Ilość podstawowa: 3 870 kg
opcjonalna: 10 331 kg
OGÓLEM: 14 201 kg
3. CPV: 15331400-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Jabłka suszone
2. Ilość podstawowa: 512 kg
opcjonalna: 1 259 kg
OGÓLEM: 1 771 kg
3. CPV: 15332410-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Śliwki suszone
2. Ilość podstawowa: 763 kg
opcjonalna: 1 885 kg
OGÓŁEM: 2 648 kg
3. CPV: 15332410-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Pomidory suszone
2. Ilość podstawowa: 409 kg
opcjonalna: 885 kg
OGÓŁEM: 1 294 kg
3. CPV: 15331134-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Pomidory suszone w zalewie olejowej
2. Ilość podstawowa: 567 kg
opcjonalna: 1 198 kg
OGÓLEM: 1 765 kg
3. CPV: 15331134-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Morele suszone
2. Ilość podstawowa: 457 kg
opcjonalna: 1 172 kg
OGÓLEM: 1 629 kg
3. CPV: 15332410-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Żurawina suszona
2. Ilość podstawowa: 522 kg
opcjonalna: 1 214 kg
OGÓLEM: 1 736 kg
3. CPV: 15332410-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Żurawina do mięs
2. Ilość podstawowa: 898 kg
opcjonalna: 2 315 kg
OGÓLEM: 3 213 kg
3. CPV: 15332200-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Powidła śliwkowe
2. Ilość podstawowa: 5 866 kg
opcjonalna: 15 358 kg
OGÓLEM: 21 224 kg
3. CPV: 15332200-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Dżem truskawkowy niskosłodzony
2. Ilość podstawowa: 4 118 kg
opcjonalna: 9 132 kg
OGÓLEM: 13 250 kg
3. CPV: 15332296-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Dżem malinowy niskosłodzony
2. Ilość podstawowa: 3 381 kg
opcjonalna: 6 938 kg
OGÓŁEM: 10 319 kg
3. CPV: 15332295-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Dżem wiśniowy niskosłodzony
2. Ilość podstawowa: 3 933 kg
opcjonalna: 8 576 kg
OGÓŁEM: 12 509 kg
3. CPV: 15332294-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Dżem morelowy niskosłodzony
2. Ilość podstawowa: 3 243 kg
opcjonalna: 6 506 kg
OGÓŁEM: 9 749 kg
3. CPV: 15332291-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Frużelina truskawkowa
2. Ilość podstawowa: 529 kg
opcjonalna: 1 302 kg
OGÓŁEM: 1 831 kg
3. CPV: 15332200-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Fruzelina wiśniowa
2. Ilość podstawowa: 509 kg
opcjonalna: 1 242 kg
OGÓŁEM: 1 751 kg
3. CPV: 15332200-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Konfitura wiśniowa
2. Ilość podstawowa: 559 kg
opcjonalna: 1 292 kg
OGÓŁEM: 1 851 kg
3. CPV: 15332200-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Konfitura brzoskwiniowa
2. Ilość podstawowa: 415 kg
opcjonalna: 1 022 kg
OGÓŁEM: 1 437 kg
3. CPV: 15332200-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Konfitura jagodowa
2. Ilość podstawowa: 415 kg
opcjonalna: 1 022 kg
OGÓŁEM: 1 437 kg
3. CPV: 15332200-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Pestki dyni łuskane
2. Ilość podstawowa: 334 kg
opcjonalna: 812 kg
OGÓŁEM: 1 146 kg
3. CPV: 03222000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Słonecznik łuskany
2. Ilość podstawowa: 386 kg
opcjonalna: 947 kg
OGÓŁEM: 1 333 kg
3. CPV: 03222000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Orzechy włoskie łuskane
2. Ilość podstawowa: 401 kg
opcjonalna: 957 kg
OGÓŁEM: 1 358 kg
3. CPV: 03222000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Mak niebieski 200 g
2. Ilość podstawowa: 83 kg
opcjonalna: 210 kg
OGÓŁEM: 293 kg
3. CPV: 03222000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Sezam
2. Ilość podstawowa: 132 kg
opcjonalna: 313 kg
OGÓŁEM: 445 kg
3. CPV: 03111500-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Orzechy nerkowca
2. Ilość podstawowa: 466 kg
opcjonalna: 990 kg
OGÓŁEM: 1 456 kg
3. CPV: 03220000-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Mieszanka studencka
2. Ilość podstawowa: 1 253 kg
opcjonalna: 2 888 kg
OGÓŁEM: 4 141 kg
3. CPV: 03220000-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Rodzynki
2. Ilość podstawowa: 419 kg
opcjonalna: 1 057 kg
OGÓŁEM: 1 476 kg
3. CPV: 03222115-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Płatki migdałowe
2. Ilość podstawowa: 314 kg
opcjonalna: 762 kg
OGÓŁEM: 1 076 kg
3. CPV: 15332000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Ananas w syropie
2. Ilość podstawowa: 5 688 kg
opcjonalna: 15 064 kg
OGÓŁEM: 20 752 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Brzoskwinia w syropie
2. Ilość podstawowa: 4 858 kg
opcjonalna: 13 085 kg
OGÓŁEM: 17 943 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Gruszki w syropie
2. Ilość podstawowa: 2 888 kg
opcjonalna: 7 606 kg
OGÓŁEM: 10 494 kg
3. CPV: 15332400-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Pasta warzywna
2. Ilość podstawowa: 978 kg
opcjonalna: 2 338 kg
OGÓŁEM: 3 316 kg
3. CPV: 15331000-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Mleczko kokosowe
2. Ilość podstawowa: 668 l
opcjonalna: 1 628 l
OGÓŁEM: 2 296 l
3. CPV: 15800000-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Mus owocowy
2. Ilość podstawowa: 2 518 kg
opcjonalna: 6 696 kg
OGÓŁEM: 9 214 kg
3. CPV: 15332270-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. Przedmiot zamówienia: Mus owocowo-warzywny
2. Ilość podstawowa: 1 418 kg
opcjonalna: 3 396 kg
OGÓŁEM: 4 814 kg
3. CPV: 15330000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych
* Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

ZADANIE I – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*26 Wojskowy Oddział Gospodarczy Zegrze			**2 Regionalna Baza Logistyczna (ZZ) Warszawa	***1 Baza Lotnictwa Transportowego Warszawa	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Zegrze	Magazyn Kazuń	Magazyn Legionowo				
Pikle ogórkowe	kg	120	160	8	20	32	510	850
Pikle z cukinii	kg	120	160	8	32	32	528	880
Ogórki konserwowe	kg	1 040	200	48	40	240	2 352	3 920
Ogórki słodko-kwaśne	kg	800	200	32	40	120	1 788	2 980
Szparagi konserwowe	kg	4	80	4	8	8	156	260
Papryka marynowana	kg	960	160	40	40	72	1 908	3 180
Chrzan tarty	kg	240	80	24	6	80	646	1 076
Buraczki marynowane	kg	600	160	40	40	24	1 296	2 160
Oliwki zielone konserwowe	kg	40	16	5	12	24	145	242
Ćwikła z chrzanem	kg	160	80	8	16	0	396	660
Sałatka warzywna 5-składnikowa	kg	1 000	160	32	16	20	1 842	3 070
Sałatka warzywna 2-składnikowa	kg	1 000	160	16	16	20	1 818	3 030
Sałatka z czerwonej kapusty	kg	1 200	160	32	16	20	2 142	3 570
Sałatka szwedzka	kg	1 000	240	40	24	68	2 058	3 430
Sałatka rubinowa	kg	1 000	160	32	16	20	1 842	3 070
Sałatka naddunajska	kg	1 000	240	32	16	20	1 962	3 270
Sałatka selerowo-marchwiowa	kg	80	120	32	16	20	402	670
Sałatka warzywna	kg	640	160	32	16	20	1 302	2 170
Sałatka patisonowa	kg	800	240	24	16	20	1 650	2 750
Szczaw konserwowy	kg	60	60	16	8	0	216	360
Przecier ogórkowy	kg	4	0	0	8	0	18	30
Kukurydza konserwowa	kg	800	200	48	24	184	1 884	3 140
Ciecierzycza konserwowa	kg	80	40	5	6	8	209	348
Groszek konserwowy	kg	400	160	80	24	36	1 050	1 750
Fasola biała konserwowa	kg	240	80	5	16	36	535	892
Fasola czerwona konserwowa	kg	240	80	8	8	28	546	910
Soczewica konserwowa	kg	80	80	0	8	0	252	420
Pieczarki marynowane	kg	400	160	16	16	64	984	1 640
Pomidory całe w soku pomidorowym	kg	400	10	96	24	80	1 050	1 750
Leczo pieczarkowe	kg	120	80	48	16	0	396	660
Seler konserwowy	kg	120	16	8	8	12	246	410
Jabłka suszone	kg	2	4	2	8	10	37	63
Śliwki suszone	kg	2	4	2	8	20	54	90
Pomidory suszone	kg	2	4	6	3	0	25	40
Pomidory suszone w zalewie olejowej	kg	8	16	3	6	36	105	174

Morele suszone	kg	2	4	2	6	12	38	64
Żurawina suszona	kg	8	4	2	8	4	38	64
Żurawina do mięs	kg	12	14	2	8	24	90	150
Powidła śliwkowe	kg	240	80	3	8	24	533	888
Dżem truskawkowy niskosłodzony	kg	1 200	40	32	5	12	1 933	3 222
Dżem malinowy niskosłodzony	kg	1 200	40	32	5	0	1 915	3 192
Dżem wiśniowy niskosłodzony	kg	1 200	40	32	5	12	1 933	3 222
Dżem morelowy niskosłodzony	kg	1 200	40	32	5	12	1 933	3 222
Fruzelina truskawkowa	kg	20	10	1	2	2	51	86
Fruzelina wiśniowa	kg	20	10	1	2	2	51	86
Konfitura wiśniowa	kg	16	40	1	2	2	89	150
Konfitura brzoskwiniowa	kg	12	40	0	1	1	82	136
Konfitura jagodowa	kg	12	40	0	1	1	82	136
Pestki dyni łuskane	kg	3	4	1	4	6	28	46
Słonecznik łuskany	kg	3	4	1	4	6	28	46
Orzechy włoskie łuskane	kg	3	4	1	4	8	28	48
Mak niebieski	kg	0	0	1	2	0	5	8
Sezam 500 g	kg	1	2	1	2	3	13	22
Orzechy nerkowca	kg	1	4	1	4	3	19	32
Mieszanka studencka	kg	12	20	1	4	3	60	100
Rodzynki	kg	8	2	5	4	9	41	69
Płatki migdałowe	kg	4	2	3	3	20	48	80
Ananas w syropie	kg	80	80	24	20	104	462	770
Brzoskwinia w syropie	kg	80	80	24	20	92	444	740
Gruszki w syropie	kg	80	80	4	6	16	280	466
Pasta warzywna	kg	20	8	4	4	2	58	96
Mleczko kokosowe	l	40	2	2	8	76	192	320
Mus owocowy	kg	160	40	0	4	0	306	510
Mus owocowo-warzywny	kg	160	40	0	4	0	306	510

***26 WOG (JW 4809) Zegrze** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie:
26 WOG CSŁil Zegrze,
2 Pułk Saperów (JW 2189) Kazuń,
Narodowe Centrum Bezpieczeństwa Cyberprzestrzeni (JW 5946) Legionowo.

****2 Regionalna Baza Logistyczna** – (ZZ) Warszawa, ul. Marsa 110.

*****1 Baza Lotnictwa Transportowego (JW 4198) Warszawa** – dostawa do magazynów:

- a) Magazyn nr 1 – ul. Kajakowa 8;
- b) SWdK nr 1 – ul. Żwirki i Wigury 1c,
- c) SWdK nr 2 – ul. Leśna 1.

ZADANIE II – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom				** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki	***28 Wojskowy Oddział Gospodarczy Siedlce			****Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej		OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Radom	Magazyn Olszewnica Stara	Magazyn Sochaczew	Magazyn Grójec		Magazyn Siedlce	Magazyn Wesola	Magazyn Biała Podlaska	Magazyn Warszawa	Magazyn Mińsk Mazowiecki		
Pikle ogórkowe	kg	400	20	200	0	0	104	120	320	20	120	1 956	3 260
Pikle z cukinii	kg	320	20	200	0	0	80	120	320	20	120	1 800	3 000
Ogórki konserwowe	kg	640	120	1 296	120	400	280	120	480	20	120	5 394	8 990
Ogórki słodko-kwaśne	kg	720	120	480	120	400	280	360	480	20	120	4 650	7 750
Szparagi konserwowe	kg	80	20	200	0	120	48	80	200	20	20	1 182	1 970
Papryka marynowana	kg	480	120	480	48	400	280	400	480	20	160	4 302	7 170
Chrzan tarty	kg	320	60	144	40	80	176	320	360	40	32	2 358	3 930
Buraczki marynowane	kg	240	120	1 008	120	200	40	360	80	200	160	3 792	6 320
Oliwki zielone konserwowe	kg	80	6	6	0	100	48	40	80	16	12	582	970
Ćwikła z chrzaniem	kg	448	60	200	48	80	136	160	280	20	60	2 238	3 730
Sałatka warzywna 5-składnikowa	kg	448	60	504	120	200	96	320	120	20	120	3 012	5 020
Sałatka warzywna 2-składnikowa	kg	448	60	504	120	200	88	320	120	20	120	3 000	5 000
Sałatka z czerwonej kapusty	kg	448	40	504	80	200	128	320	320	20	120	3 270	5 450
Sałatka szwedzka	kg	448	120	504	120	400	112	240	320	20	120	3 606	6 010
Sałatka rubinowa	kg	448	60	504	120	280	88	320	320	20	120	3 420	5 700
Sałatka naddunajska	kg	448	60	504	80	280	104	240	320	20	120	3 264	5 440
Sałatka selerowo-marchwiowa	kg	320	40	504	160	280	144	320	320	20	120	3 342	5 570
Sałatka warzywna	kg	448	60	504	40	200	96	320	320	20	120	3 192	5 320
Sałatka patisonowa	kg	448	80	504	160	200	112	240	320	20	120	3 306	5 510
Szczaw konserwowy	kg	240	40	384	48	80	144	160	240	0	80	2 124	3 540
Przecier ogórkowy	kg	64	60	504	48	160	24	40	80	0	40	1 530	2 550
Kukurydza konserwowa	kg	104	40	216	40	280	168	320	320	60	64	2 418	4 030
Ciecierzycza konserwowa	kg	20	20	24	0	60	28	40	40	0	20	378	630
Groszek konserwowy	kg	420	40	216	24	200	144	240	320	20	20	2 466	4 110
Fasola biała konserwowa	kg	80	80	24	8	60	24	40	80	0	20	624	1 040
Fasola czerwona konserwowa	kg	56	40	24	8	60	72	80	40	20	20	630	1 050
Soczewica konserwowa	kg	20	20	24	0	40	80	32	40	0	8	396	660
Pieczarki marynowane	kg	320	120	180	48	600	152	320	480	20	120	3 540	5 900
Pomidory całe w soku pomidorowym	kg	120	40	504	40	0	136	200	320	160	32	2 328	3 880
Leczo pieczarkowe	kg	296	80	1 440	80	200	184	320	320	0	120	4 560	7 600
Seler konserwowy	kg	12	40	24	8	120	64	240	80	20	80	1 032	1 720
Jabłka suszone	kg	56	8	8	2	20	20	4	16	12	8	231	385
Śliwki suszone	kg	56	12	12	6	40	16	24	16	32	16	346	576
Pomidory suszone	kg	10	0	4	0	60	40	32	40	24	4	320	534
Pomidory suszone w zalewie olejowej	kg	16	8	12	8	40	48	32	80	16	4	396	660
Morele suszone	kg	40	8	12	3	12	2	4	4	16	4	157	262
Żurawina suszona	kg	12	8	4	4	40	20	8	64	40	8	312	520

Żurawina do mięs	kg	20	8	4	4	40	20	20	64	8	4	288	480
Powidła śliwkowe	kg	160	120	11	32	200	96	240	160	40	80	1 709	2 848
Dżem truskawkowy niskosłodzony	kg	20	40	11	120	0	96	320	160	32	60	1 289	2 148
Dżem malinowy niskosłodzony	kg	20	40	11	120	0	96	320	160	32	60	1 289	2 148
Dżem wiśniowy niskosłodzony	kg	20	40	11	120	0	96	320	160	32	60	1 289	2 148
Dżem morelowy niskosłodzony	kg	20	40	11	120	0	96	320	160	32	60	1 289	2 148
Fruzelina truskawkowa	kg	10	0	6	2	0	32	60	40	0	0	223	373
Fruzelina wiśniowa	kg	10	0	6	2	0	32	60	40	0	0	223	373
Konfitura wiśniowa	kg	8	8	5	3	0	24	40	80	8	16	288	480
Konfitura brzoskwiniowa	kg	6	6	3	0	0	20	40	0	8	12	143	238
Konfitura jagodowa	kg	6	6	3	0	0	20	40	0	8	12	143	238
Pestki dyni łuskane	kg	6	4	3	0	12	13	16	40	8	8	166	276
Słonecznik łuskany	kg	10	4	3	2	12	13	16	40	16	6	181	303
Orzechy włoskie łuskane	kg	24	2	3	2	8	4	8	80	4	8	215	358
Mak niebieski	kg	3	2	0	0	0	1	8	8	0	0	33	55
Sezam	kg	9	1	3	0	8	4	2	8	8	2	68	113
Orzechy nerkowca	kg	30	2	3	0	0	32	20	160	4	8	389	648
Mieszanka studencka	kg	30	4	3	20	8	80	120	240	20	16	812	1 353
Rodzynki	kg	2	1	12	2	14	1	4	8	40	16	146	246
Płatki migdałowe	kg	2	1	2	0	2	2	4	8	20	8	72	121
Ananas w syropie	kg	40	32	80	32	240	184	160	200	40	16	1 536	2 560
Brzoskwinia w syropie	l	40	32	80	24	240	64	80	80	40	16	1 044	1 740
Gruszki w syropie	kg	20	12	80	0	200	64	40	80	16	8	780	1 300
Pasta warzywna	kg	6	8	0	0	0	64	80	200	0	2	540	900
Mleczko kokosowe	l	6	8	11	0	4	32	20	40	0	3	188	312
Mus owocowy	kg	20	8	0	0	0	40	80	160	20	40	552	920
Mus owocowo-warzywny	kg	20	8	0	0	0	40	80	160	20	40	552	920

***42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom (OG)** – dostawa do magazynów na terenie:

42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938) Radom,
Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Olszewnica Stara,
Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Sochaczew,
Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Grójec.

****23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki** – dostawa do magazynów na terenie:

23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki.

*****28 WOG Siedlce** – Grupa Zabezpieczenia Siedlce; magazyn Grupy Zabezpieczenia:

1 Brygada Pancerna (JW 1230) Wesola; Biała Podlaska

******Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej** – dostawa do magazynu na terenie:

OŻŻW Warszawa, OŻŻW Mińsk Mazowiecki.

ZADANIE III – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Giżycko					**25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok			OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Giżycko	Magazyn Bemowo Piskie	Magazyn Orzysz	Magazyn Węgorzewo	Magazyn Goldap	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża	Magazyn Hajnówka		
Pikle ogórkowe	kg	0	0	1 000	0	0	640	320	2 240	12 600	16 800
Ogórki konserwowe	kg	200	1 000	1 000	400	400	640	320	2 240	18 600	24 800
Ogórki słodko-kwaśne	kg	150	1 000	800	200	300	640	320	2 240	16 950	22 600
Papryka marynowana	kg	250	1 000	1 000	300	300	40	20	140	9 150	12 200
Chrzan tarty	kg	120	150	500	150	76	40	20	140	3 588	3 400
Buraczki marynowane	kg	200	1 000	1 000	200	150	16	8	56	7 890	10 520
Oliwki zielone konserwowe	kg	30	300	200	150	76	16	8	56	2 508	3 344
Ćwikła z chrzanem	kg	30	100	500	60	50	64	32	224	3 180	4 240
Salatka warzywna 5-składnikowa	kg	150	800	800	200	100	800	400	2 800	18 150	24 200
Salatka warzywna 2-składnikowa	kg	150	800	800	200	100	960	480	3 360	20 550	27 400
Salatka z czerwonej kapusty	kg	0	800	1 000	200	150	800	400	2 800	18 450	24 600
Salatka z czerwonej kapusty	kg	200	0	0	0	0	0	0	0	600	800
Salatka szwedzka	kg	150	800	800	200	200	1 120	560	3 920	23 250	31 000
Salatka rubinowa	kg	200	800	800	200	150	480	240	1 680	13 650	18 200
Salatka naddunajska	kg	100	800	800	200	150	480	240	1 680	13 350	17 800
Salatka selerowo-marchwiowa	kg	200	800	800	100	100	640	320	2 240	15 600	20 800
Salatka warzywna	kg	100	800	0	100	100	640	320	2 240	12 900	17 200
Salatka patisonowa	kg	120	800	800	150	100	480	240	1 680	13 110	17 480
Szczaw konserwowy	kg	60	200	300	40	100	0	0	0	2 100	2 800
Przecier ogórkowy	kg	30	200	300	100	100	0	0	0	2 190	2 920
Kukurydza konserwowa	kg	300	2 000	1 000	200	200	88	44	308	12 420	16 560
Ciecierzycza konserwowa	kg	0	400	0	0	0	0	0	0	1 200	1 600
Groszek konserwowy	kg	150	1 000	500	200	150	88	44	308	7 320	9 760
Fasola biała konserwowa	kg	70	600	0	50	76	0	0	0	2 388	3 184
Fasola czerwona konserwowa	kg	70	600	0	200	0	96	48	336	4 050	5 400
Soczewica konserwowa	kg	0	400	0	0	0	0	0	0	1 200	1 600
Pieczarki marynowane	kg	170	750	1 000	200	150	640	320	2 240	16 410	21 880
Pomidory całe w soku pomidorowym	kg	120	1 400	500	150	100	240	120	840	10 410	13 880
Leczo pieczarkowe	kg	150	1 500	1 000	150	150	576	288	2 016	17 490	23 320
Seler konserwowy	kg	120	1 500	0	100	100	160	80	560	7 860	10 480
Jabłka suszone	kg	13	200	40	20	10	4	2	12	898	1 199
Śliwki suszone	kg	36	200	40	20	70	7	4	23	1 194	1 594
Pomidory suszone	kg	0	100	0	0	0	8	4	28	420	560
Pomidory suszone w zalewie olejowej	kg	20	0	0	60	36	4	2	12	397	531
Morele suszone	kg	20	200	0	20	30	0	0	0	810	1 080
Żurawina suszona	kg	10	200	0	20	20	0	0	0	750	1 00
Żurawina do mięs	kg	30	400	60	20	13	0	0	0	1 569	2 092
Powidła śliwkowe	kg	150	500	300	200	150	480	240	1 680	11 100	14 800
Dżem truskawkowy niskosłodzony	kg	100	500	0	200	150	32	16	112	3 330	4 440
Dżem malinowy niskosłodzony	kg	70	500	0	200	150	5	3	17	2 834	3 779

Dżem wiśniowy niskosłodzony	kg	100	500	0	200	100	5	3	17	2 774	3 699
Dżem morelowy niskosłodzony	kg	70	500	0	200	100	5	3	17	2 684	3 579
Frużelina truskawkowa	kg	0	260	0	0	0	3	2	9	818	1 092
Frużelina wiśniowa	kg	0	240	0	0	0	3	2	9	758	1 012
Konfitura wiśniowa	kg	18	180	0	0	0	5	3	21	680	907
Konfitura brzoskwiniowa	kg	16	160	0	0	0	4	2	12	582	776
Konfitura jagodowa	kg	16	160	0	0	0	4	2	12	582	776
Pestki dyni łuskane	kg	50	100	0	20	20	0	0	0	570	760
Słonecznik łuskany	kg	50	100	0	20	20	0	0	0	570	760
Orzechy włoskie łuskane	kg	10	150	0	20	16	0	0	0	588	784
Mak niebieski	kg	26	0	0	0	0	0	0	0	76	102
Sezam	kg	26	16	0	0	0	0	0	0	124	166
Orzechy nerkowca	kg	0	150	0	0	0	0	0	0	450	600
Mieszanka studencka	kg	0	500	0	0	0	0	0	0	1 500	2 000
Rodzynki	kg	20	150	0	20	26	0	0	0	646	862
Płatki migdałowe	kg	10	150	0	20	0	0	0	0	540	720
Ananas w syropie	kg	120	1 000	300	200	100	160	80	560	7 560	10 080
Brzoskwinia w syropie	kg	120	1 000	300	100	100	160	80	560	7 260	9 680
Gruszki w syropie	kg	70	1 000	0	0	76	40	20	140	438	584
Pasta warzywna	kg	0	500	0	0	0	8	4	28	1 620	2 160
Mleczko kokosowe	l	0	400	0	0	0	0	0	0	1 200	1 600
Mus owocowy	kg	200	500	0	0	150	0	0	0	2 550	3 400
Mus owocowo-warzywny	kg	100	500	0	0	150	0	0	0	2 250	3 000

***24 WOG (JW 4352) Giżycko** – dostawa do magazynów na terenie:

24 WOG Giżycko,

Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 2098) Bemowo Piskie,

Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 1460) Orzysz,

11 Pułk Artylerii (JW 2568) Węgorzewo,

15 Pułk Przeciwlotniczy (JW 4808) Gołdap.

****25 WOG Białystok (JW 5338)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie:

25 WOG (JW 5338) Białystok,

Grupa Zabezpieczenia Łomża;

Magazyn Biała Podlaska.

ZADANIE IV – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*21 Wojskowy Oddział Gospodarczy Elbląg				**22 Wojskowy Oddział Gospodarczy Olsztyn					OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓLEM
		Magazyn Elbląg	Magazyn Braniewo	Magazyn Bartoszyce	Magazyn Morąg	Magazyn Olsztyn	Magazyn Lidzbark Warmiński	Magazyn Lipowiec	Magazyn Przasnysz	Magazyn Ciechanów		
Pikle ogórkowe	kg	608	384	288	320	0	0	0	40	0	4 920	6 560
Pikle z cukinii	kg	61	39	29	32	0	0	0	40	0	600	800
Ogórki konserwowe	kg	912	576	432	480	320	144	58	160	240	9 965	13 287
Ogórki słodko-kwaśne	kg	487	308	231	256	160	144	58	120	240	6 007	8 011
Szparagi konserwowe	kg	61	39	29	32	0	0	0	24	40	672	896
Papryka marynowana	kg	608	384	288	320	240	144	48	120	240	7 176	9 586
Chrzan tarty	kg	152	0	72	80	40	24	28	64	60	1 560	2 080
Buraczki marynowane	kg	608	384	288	320	320	40	58	160	200	7 133	9 511
Oliwki zielone konserwowe	kg	25	16	12	13	0	24	16	16	0	360	480
Ćwikła z chrzanem	kg	76	48	36	40	40	24	29	40	100	1 298	1 731
Salatka warzywna 5-składnikowa	kg	304	192	144	160	240	60	58	80	200	4 313	5 751
Salatka warzywna 2-składnikowa	kg	487	308	231	256	240	48	0	80	200	5 544	7 392
Salatka z czerwonej kapusty	kg	487	308	231	256	240	20	58	80	200	5 635	7 515
Salatka szwedzka	kg	487	308	231	256	240	48	58	80	200	5 717	7 623
Salatka rubinowa	kg	152	96	72	80	240	48	0	80	200	2 904	3 872
Salatka naddunajska	kg	0	0	0	0	240	48	0	80	200	1 704	2 272
Salatka selerowo-marchwiowa	kg	152	96	72	80	120	48	0	80	200	2 544	3 392
Salatka warzywna	kg	456	288	216	240	160	48	58	80	200	5 237	6 983
Salatka patisonowa	kg	244	154	116	128	160	48	58	80	200	3 557	4 743
Szczaw konserwowy	kg	183	116	87	96	40	40	58	40	80	2 213	2 951
Przecier ogórkowy	kg	122	77	58	64	16	0	58	0	0	1 181	1 575
Kukurydza konserwowa	kg	244	154	116	128	50	32	23	200	200	3 434	4 579
Ciecierzycza konserwowa	kg	31	20	15	16	0	20	0	0	0	300	400
Groszek konserwowy	kg	396	250	188	208	160	20	0	120	0	4 020	5 360
Fasola biała konserwowa	kg	61	39	29	32	20	0	23	0	0	608	811
Fasola czerwona konserwowa	kg	152	96	72	80	0	20	23	16	0	1 376	1 835
Soczewica konserwowa	kg	31	20	15	16	0	24	0	0	0	312	416
Pieczarki marynowane	kg	456	288	216	240	140	72	64	60	200	5 208	6 944
Pomidory całe w soku pomidorowym	kg	274	173	130	144	0	40	0	16	0	2 328	3 104
Leczo pieczarkowe	kg	380	240	180	200	120	0	0	120	200	4 320	5 760
Seler konserwowy	kg	61	39	29	32	0	16	58	24	140	1 193	1 591
Jabłka suszone	kg	7	4	3	4	0	10	4	1	0	93	124
Śliwki suszone	kg	31	20	15	16	0	12	4	1	0	291	388
Pomidory suszone	kg	16	10	8	8	0	0	0	0	0	120	160
Pomidory suszone w zalewie olejowej	kg	16	10	8	8	8	20	0	12	20	300	400
Morele suszone	kg	16	10	8	8	0	8	7	1	0	167	223
Żurawina suszona	kg	7	4	3	4	0	10	0	8	4	114	152
Żurawina do mięs	kg	40	25	19	21	0	12	7	0	0	368	491
Powidła śliwkowe	kg	92	58	44	48	40	80	32	80	200	2 016	2 688

Dżem truskawkowy niskosłodzony	kg	304	192	144	160	0	0	0	20	40	2 580	3 440
Dżem malinowy niskosłodzony	kg	92	58	44	48	0	0	0	20	40	900	1 200
Dżem wiśniowy niskosłodzony	kg	304	192	144	160	0	0	0	20	40	2 580	3 440
Dżem morelowy niskosłodzony	kg	46	29	22	24	0	20	0	20	40	600	800
Frużelina truskawkowa	kg	16	10	8	8	20	0	0	10	0	210	280
Frużelina wiśniowa	kg	16	10	8	8	20	0	0	10	0	210	280
Konfitura wiśniowa	kg	21	13	10	12	15	0	0	8	0	235	314
Konfitura brzoskwiniowa	kg	20	13	10	10	13	0	0	6	0	215	287
Konfitura jagodowa	kg	20	13	10	10	13	0	0	6	0	215	287
Pestki dyni łuskane	kg	4	2	2	2	0	8	0	0	0	48	64
Słonecznik łuskany	kg	13	8	6	7	8	8	0	0	8	168	352
Orzechy włoskie łuskane	kg	13	8	6	7	0	10	0	0	0	126	168
Mak niebieski	kg	13	8	6	7	0	0	0	0	0	96	128
Sezam	kg	13	8	6	7	0	4	0	0	0	108	144
Orzechy nerkowca	kg	13	8	6	7	0	12	0	0	0	132	176
Mieszanka studencka	kg	61	39	29	32	0	12	0	0	0	516	688
Rodzynki	kg	16	10	8	8	0	12	7	6	10	224	299
Płatki migdałowe	kg	7	4	3	4	0	10	0	6	2	102	136
Ananas w syropie	kg	608	384	288	320	40	40	28	48	80	5 506	7 342
Brzoskwinia w syropie	kg	456	288	216	240	40	40	38	48	80	4 337	5 783
Gruszki w syropie	kg	304	192	144	160	0	20	0	16	0	2 508	3 344
Pasta warzywna	kg	16	10	8	8	0	0	0	0	0	120	160
Mleczko kokosowe	l	0	0	0	0	0	16	0	0	0	48	64
Mus owocowy	kg	380	240	180	200	0	16	0	80	0	3 288	4 384
Mus owocowo-warzywny	kg	0	0	0	0	0	16	0	80	0	288	384

***21 WOG (JW 5330)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie:

Pułk Wsparcia Dowodzenia Dowództwa Wielonarodowej Dywizji Północny Wschód (JW 4260) Elbląg,

9 Brygada Kawalerii Pancernej (JW 2980) Braniewo,

20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Morąg,

20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Bartoszyce.

****22 WOG (JW 3674)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie:

22 WOG (JW 3674) Olsztyn,

Grupa Rozpoznania Elektronicznego (JW 3411) Lidzbark Warmiński,

8 Batalion Radiotechniczny (JW 2031) Lipowiec,

2 Ośrodek Radioelektroniczny (JW 5699) Przasnysz,

5 Mazowiecka Brygada Obrony Terytorialnej (JW 5448) Ciechanów.

II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PIKLE OGÓRKOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pikli ogórkowych 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Pikle ogórkowe

Produkt otrzymany ze świeżych ogórków, obranych i krojonych w płaty wzdłuż lub w poprzek, lub na ćwiartki, w zalewie z dodatkiem octu, soli, cukru i przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. liść laurowy, pieprz czarny, ziele angielskie, gorczyca), utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd: - ogórków	Ogórki obrane, krojone w płaty wzdłuż lub w poprzek, lub na ćwiartki o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, na przekroju poprzecznym dopuszczalne widoczne słabo wykształcone nasiona, barwa charakterystyczna dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym.

	- zalewy	Zalewa klarowna z lekką opalizacją; dopuszcza się osad pochodzący z przypraw.
2	Konsystencja	Ogórki jędrne, chrupkie; niedopuszczalne zbyt miękkie lub rozpadające się.
3	Smak i zapach	Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-75101-04
2	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,8	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 450g,
- 470g,
- 540g,
- 900g.

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 w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

PIKLE Z CUKINII

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pikli z cukinii.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pikli z cukinii 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

1.3. Określenie produktu

Pikle z cukinii

Produkt otrzymany ze świeżej pokrojonej w słupki cukinii ze skórką, w zalewie z dodatkiem octu, soli, cukru i przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. liść laurowy, pieprz czarny, ziele angielskie, gorczyca), utwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd: - cukinii - zalewy	Cukinia ze skórką pokrojona w słupki o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, bez nasion, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Zalewa klarowna z lekką opalizacją; o barwie jasnożółtej dopuszcza się osad pochodzący z przypraw.
2	Konsystencja	Cukinia jędra, chrupka; niedopuszczalna zbyt miękka lub rozpadająca się.
3	Smak i zapach	Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-75101-04
2	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,8	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 300g,
- 1000g.

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 w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

OGÓRKI KONSERWOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków konserwowych 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Ogórki konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru i przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd zewnętrzny: - ogórków - zalewy - przypraw	Ogórki bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania. Kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania, barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia. Zalewa klarowna z lekką opalizacją; o barwie jasnożółtej, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw. Baldachy kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, korzeń chrzanu, ziele angielskie, ząbki czosnku, pieprz czarny, gorczyca żółta, liść laurowy.
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona.
3	Smak i zapach	Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość ogórków, cm - długość - średnica mierzona na przekroju poprzecznym w najszerszym miejscu	6,0-11,0 do 4,5 (ale nie więcej niż połowa długości ogórków)	pkt. 5.3
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m)	0,5-1,0	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
5	Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 300g,
- 1000g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

Określenie wyglądu zewnętrznego wykonać wizualnie, sprawdzając i licząc ogórki z wadami.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

Sprawdzenie wymiarów ogórków wykonać przez pomiar długości i średnicy ogórków.

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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

OGÓRKI SŁODKO-KWAŚNE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków słodko-kwaśnych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków słodko-kwaśnych przeznaczonych dla odbiorcy.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Ogórki słodko-kwaśne

Produkt otrzymany z całych lub krojonych warzyw (ogórek świeży- nie mniej niż 45%, dynia- nie mniej niż - 3%) w słodko-kwaśnej zalewie (woda-23%, ocet-16%, cukier-11%, sól-2%), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Ogórki (pokrojone lub całe), dynia (pokrojona), warzywa zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 540g,
- 570g,
- 900g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Opakowania jednostkowe

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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

9. **Częstotliwość dostaw** Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

SZPARAGI KONSERWOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szparagów konserwowych 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Szparagi konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych młodych, całych, obranych pędów szparagów z główkami, zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - szparagów - zalewy	Całe pędy szparagów o wyrównanej długości (ok. 1cm krótsze od wewnętrznej wysokości opakowania), grubości i barwie; bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio wyrośnięte, z główkami nie rozwiniętymi, dopuszczalne główki o lekko odstających łuskach. Barwa szparagów biała z odcieniem kremowym do ciemnokremowego, barwa główek oliwkowa, różowa lub fioletowa. Zalewa o barwie słomkowej lub jasnoseledynowej, opalizująca, dopuszczalny niewielki osad tkanki roślinnej na dnie opakowania.
2	Konsystencja	Pędy i główki miękkie lecz nie rozpadające się, bez wyczuwalnej włóknistości.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla szparagów konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna lekka goryczka.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Minimalna zawartość pędów z główkami, %(m/m), w stosunku do masy szparagów odciekniętych	90	PN-A-75101-16
4	Masa szparagów odciekniętych w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	65	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 400g,
- 800g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

PAPRYKA MARYNOWANA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki marynowanej 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Papryka marynowana

Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno smakowych, utrwalony przez pasteryzację.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - papryki - zalewy	Strąki krojone na połówki lub ćwiartki o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmiany. Opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw.
2	Konsystencja	Papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla papryki marynowanej, słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	5,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,%(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
4	Zawartość papryki uszkodzonej mechanicznie oraz z plamami pochodzenia fizjologicznego, % (m/m) nie więcej niż	5	PN-A-75101-16
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17
7	Stosunek masy papryki po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 430g,
- 470g,
- 750g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

CHRZAN TARTY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Chrzan tarty

Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu (co najmniej 60%) z dodatkiem m.in. kwasów spożywczych, soli i cukru.

2. Wymagania

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia.
2	Smak i zapach	Kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż	7,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż	0,8	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 240g,
- 250g,
- 880g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

BURACZKI MARYNOWANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego buraczków marynowanych 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Buraczki marynowane

Produkt otrzymany z buraków ćwikłowych obranych, całych lub krajanych, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - buraków całych - buraków krojonych - zalewy	Kształt kulisty lub owalny (średnica poprzeczna mierzona w najszerszym miejscu - nie więcej niż 5cm). Plastry, paski, talarki, wiórki. Ciecz ciemnoamarantowa, klarowna lub opalizująca, dopuszcza się niewielki osad na dnie.
2	Konsystencja	Wyrównana, buraki miękkie, niewłókniste.
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla buraków ćwikłowych, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż	0,7	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
4	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-17
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
6	Stosunek masy buraków po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	50	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 850g,
- 890g,
- 900g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

OLIWKI ZIELONE KONSERWOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwek zielonych konserwowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwek zielonych konserwowych 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Oliwki zielone konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych zielonych oliwek w zalewie z dodatkiem soli, kwasów spożywczych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe, czyste, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, bez pestek, o barwie oliwkowej.
2	Konsystencja	Miękka, jędrna, wyrównana w opakowaniu.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla oliwek konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
4	Masa netto oliwek po odciknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 250g,
- 450g,
- 550g.

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 w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

ĆWIKŁA Z CHRZANEM

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ćwikły z chrzanem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ćwikły z chrzanem 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfikacji rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Ćwikła z chrzanem

Produkt otrzymany z ugotowanych, obranych, przetartych buraków oraz startego chrzanu (w ilości nie mniejszej niż 20%), z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Przetarta, gęsta masa powstała z wymieszania tartego chrzanu i przetartych buraków.
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla buraków ćwikłowych i chrzanu, ostry, kwaśnosłodki, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	6,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany,%(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10
4	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 250g,
- 850g,
- 890g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SALATKA WARZYWNA 5-SKŁADNIKOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej 5-składnikowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 5-składnikowej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Sałatka warzywna 5-składnikowa

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 580g,
- 600g,
- 900g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SALAŁKA WARZYWNA 2-SKŁADNIKOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej 2-składnikowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 2-składnikowej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1.3. Określenie produktu

Salatka warzywna 2-składnikowa

Produkt otrzymany z rozdrobnionych warzyw (buraczki, cebula) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa rozdrobnione, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobieniu; miękkie lecz nie rozpadające się.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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 zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 600g,
- 750g,
- 900g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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. Znankowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SALAŁKA Z CZERWONEJ KAPUSTY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki z czerwonej kapusty.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki z czerwonej kapusty 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Salatka z czerwonej kapusty

Produkt otrzymany z pokrojonej kapusty czerwonej (co najmniej 60%), w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Skrawki kapusty miękkie lecz nie rozpadające się, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 540g,
- 550g,
- 600g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SALAŁKA SZWEDZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki szwedzkiej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.

— PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Salatka szwedzka

Produkt otrzymany z pokrojonych w plasterki świeżych ogórków (co najmniej - 63%), w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli i przypraw aromatyczno smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - warzyw - zalewy	Ogórki pokrojone w plastry, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu, pokryte całkowicie zalewą. Dopuszczalny lekki osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej.
2	Konsystencja	Składniki miękkie lecz nie rozpadające się.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Chlorek sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 580g,
- 600g,

- 900g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SALATKA RUBINOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki rubinowej 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).

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Sałatka rubinowa

Produkt otrzymany z rozdrobnionych warzyw (kapusta biała – co najmniej 40%, marchew – co najmniej 15%, buraki wiórki – co najmniej 7%, cebula – co najmniej 5%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa rozdrobnione, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 570g,
- 600g,
- 900g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SALAŁKA NADDUNAJSKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki naddunajskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Salatka naddunajska

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek kwaszony – co najmniej 32%, marchew – co najmniej 15%, papryka – co najmniej 10%, cebula – co najmniej 10%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 570g,
- 600g,
- 900g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

SALATKA SELEROWO-MARCHWIOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki selerowo-marchwiowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki selerowo-marchwiowej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Sałatka selerowo-marchwiowa

Produkt otrzymany z rozdrobnionych warzyw (seler – co najmniej 33%, marchew – co najmniej 33%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa rozdrobnione, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04

2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 600g,
- 900g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcięciu bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SALATKA WARZYWNA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Sałatka warzywna

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusta kwaszona – co najmniej 35%, marchew – co najmniej 15%, papryka – co najmniej 10%, cebula – co najmniej 7%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 600g,
- 900g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. **Częstotliwość dostaw** Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SALATKA PATISONOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki patisonowej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Sałatka patisonowa

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek świeży-co najmniej 60%, patison-co najmniej 12%), w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

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

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty,% (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 600g,
- 900g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SZCZAW KONSERWOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szczawiu konserwowego 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.

— PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Szczaw konserwowy

Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Jednolita, przetarta masa; dopuszczalne lekkie rozwarstwienie.
2	Barwa	Oliwkowozielona do ciemnozielonej.
3	Konsystencja	Gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej.
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18

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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 280g,
- 900g,
- 1000g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

PRZECIER OGÓRKOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przecieru ogórkowego 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Przecier ogórkowy

Produkt otrzymany w wyniku przetarcia ogórków kwaszonych, utrwalony w procesie pasteryzacji.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Typowa dla ogórków kwaszonych.
2	Konsystencja	Przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów ogórków i ich nasion, dopuszcza się rozwarstwienie.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, bez obcych posmaków i zapachów.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, % (m/m), nie mniej niż	4	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m), nie mniej niż	0,6	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	3,5	PN-A-75101-10

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-18
---	---	------	---------------

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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 280g,
- 900g,
- 1000g.

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

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

KUKURYDZA KONSERWOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kukurydzy konserwowej 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Kukurydza konserwowa

Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - ziaren - zalewy	Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej. Opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.
2	Konsystencja	Miękka, wyrównana; dopuszczalne ziarna o twardszej konsystencji.
3	Smak i zapach	Lekko słony i słodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
4	Masa netto ziaren po odciknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
5	Ziarna zbrązowiałe w stosunku do masy netto ziaren po odciknięciu,%(m/m), nie więcej	1,0	PN-A-75101-16

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:
- 280g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcięciu bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

CIECIERZYCA KONSERWOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciecierzycy konserwowej 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

1.3. Określenie produktu

Ciecierzycza konserwowa

Produkt otrzymany z ziaren ciecierzycy, zalanych zalewą z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - ziaren - zalewy	Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa kremowa do beżowej, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmian. Mętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania.
2	Konsystencja	Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane, maziste.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla ciecierzycy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17
3	Zawartość ziaren odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
4	Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy ciecierzycy odciekniętej, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-16

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 280g,
- 285g,
- 400g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

GROSZEK KONSERWOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego groszku konserwowego 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

1.3. Określenie produktu

Groszek konserwowy

Produkt otrzymany z młodych, zielonych ziaren groszku, zalanych roztworem soli kuchennej z dodatkiem cukru, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - ziaren - zalewy	Barwa zielonkawooliwkowa, ziarna całe, zdrowe, o wyrównanej barwie i wielkości w opakowaniu. Barwa zielonkawa do zielonkawożółtej, opalizująca lub mętna z niewielkim osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.
2	Konsystencja	Miękka, wyrównana.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla groszku konserwowego, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość.
---	---------------	---

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, liczba fragmentów w 1kg netto produktu, nie więcej niż	9	PN-A-75101-17
3	Zawartość ziaren odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-75101-15
4	Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy groszku odciekniętego, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-16
5	Zawartość ziaren popękanych w stosunku do masy groszku odciekniętego, %(m/m), nie więcej 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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 240g,
- 400g,
- 475g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

FASOLA BIAŁA KONSERWOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej konserwowej 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

1.3. Określenie produktu

Fasola biała konserwowa

Produkt otrzymany z ziaren fasoli białej zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - ziaren - zalewy	Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa biała do kremowej, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmian. Mętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania.
2	Konsystencja	Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla fasoli białej konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; lekko wyczuwalna mączystość.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17
3	Zawartość ziaren odcikniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
4	Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy fasoli odcikniętej, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-16

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 240g,
- 280g,
- 285g,
- 400g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

FASOLA CZERWONA KONSERWOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli czerwonej konserwowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli czerwonej konserwowej 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

1.3. Określenie produktu

Fasola czerwona konserwowa

Produkt otrzymany z ziaren fasoli czerwonej zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - ziaren - zalewy	Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa czerwono fioletowa, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmian. Mętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania.
2	Konsystencja	Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla fasoli czerwonej konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; lekko wyczuwalna mączystość.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17
3	Zawartość ziaren odcikniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
4	Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy fasoli odcikniętej, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-16

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 280g,
- 400g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SOCZEWICA KONSERWOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soczewicy konserwowej 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

1.3. Określenie produktu

Soczewica konserwowa

Produkt otrzymany z ziaren soczewicy, zalanych zalewą z dodatkiem soli kuchennej, utwralony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - ziaren - zalewy	Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa charakterystyczna dla odmiany, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmian. Mętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania.
2	Konsystencja	Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane, maziste.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla soczewicy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17
3	Zawartość ziaren odcikniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
4	Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy soczewicy odcikniętej, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-16

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 280g,
- 285g,
- 400g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

PIECZARKI MARYNOWANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieczarek marynowanych 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

Pieczarki marynowane

Produkt otrzymany z pieczarek całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Grzyby całe, z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą.	PN-A-78509
2	Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku grzybów, dopuszczalne lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym; barwa zalewy – słomkowa.	
3	Konsystencja	Grzyby jędrne, nie dopuszcza się grzybów rozpadających się.	
4	Smak i zapach	Korzenno kwaśny, 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, nie większa niż	od 1,0 do 4,0 1,5	PN-A-78509
2	Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż	4,0	
3	Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż	niedopuszczalna	
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m)	od 0,8 do 1,5	
5	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż - pochodzenia roślinnego - pochodzenia zwierzęcego	0,02 niedopuszczalna	
8	Stosunek masy grzybów po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	55	

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 400g,
- 500g,
- 560g,
- 1000g.

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 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

POMIDORY CAŁE W SOKU POMIDOROWYM

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów całych w soku pomidorowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów całych w soku pomidorowym 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-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.

— PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

— PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Pomidory całe w soku pomidorowym

Produkt otrzymany z całych, dojrzałych, obranych ze skórki pomidorów (co najmniej 60%) z dodatkiem soku pomidorowego i kwasu cytrynowego (regulator kwasowości), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Pomidory całe, obrane, zdrowe, nieuszkodzone przez choroby i szkodniki, w zalewie, o wyrównanej wielkości; dopuszcza się nieznaczne pozostałości skórek, jednolite odmianowo.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym, jednolita.
3	Konsystencja	pomidorów - miękka, wyrównana; niedopuszczalna zbyt twarda lub mazista.
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników poddanych obróbce termicznej, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Masa pomidorów po odciknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto:

- 400g,
- 1000g,
- 2500g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

LECZO PIECZARKOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego lecza pieczarkowego 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Leczo pieczarkowe

Produkt otrzymany z rozdrobnionych świeżych warzyw (papryka, cebula) i pieczarek z dodatkiem tłuszczów jadalnych, koncentratu pomidorowego, kwasów spożywczych, soli i przypraw aromatyczno-smakowych, z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych,

2. Wymagania

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

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	Barwa	Typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym.
2	Konsystencja i wygląd	Półpłynna do gęstej, z widocznymi, kawałkami warzyw i pieczarek, cząstkami przypraw.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie,%(m/m), nie mniej niż	13,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas,%(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 870g,
- 880g,
- 1000g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*

SELER KONSERWOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego selera konserwowego 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Seler konserwowy

Produkt otrzymany z obranego pokrojonego w cienkie paseczki korzenia selera, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Seler rozdrobniony (pocięty w cienkie paseczki), w klarownej zalewie.
2	Barwa	Biała z odcieniem kremowym, wyrównana.
3	Konsystencja	Wyrównana, miękka, lecz nie rozgotowana, zachowany kształt nadany przy rozdrobnieniu.
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla selera, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
2	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Stosunek masy selera po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 200g,
- 600g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Opakowania jednostkowe

Opakowania 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

JABŁKA SUSZONE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłek suszonych 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-77608 Produkty owocowe – Jabłka, gruszki, wiśnie suszone.

— PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.

— PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

— PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Jabłka suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych jabłek, krojonych, obranych lub nie obranych, bez komory nasiennej, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Plastry, kostka, cząstki, obrane lub nie obrane, bez komory nasiennej, o zachowanym kształcie.
2	Barwa	Jasnokremowa do żółtej, dopuszczalne nieznaczne zbrunatnienie na krawędziach cięcia.
3	Konsystencja	Lekko elastyczna, cząstki jabłek niezapiekające się przy ucisku.
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość, mm - plastry - cząstki	średnica nie mniej niż 30 mm nie mniej niż 90%(m/m) cząstek powinna mieć szerokość od 10mm do 25mm	pkt.5.3
2	Owoce z wadami barwy, %(m/m), nie więcej niż	5	PN-A-75101-16
3	Owoce uszkodzone mechanicznie, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Wyściółki komór nasiennych, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż	10	PN-A-75101-16
5	Szypułki lub nasiona, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż	5	PN-A-75101-16
6	Owoce suszone robaczywe	nieobecne	PN-A-77608
7	Objawy zepsucia	niedopuszczalne	
8	Kawałki owoców, %(m/m), nie więcej niż	2	
9	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
10	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
11	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	20	PN-A-77608

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. Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 1000g.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu jabłek suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

Wielkość sprawdzić mierząc średnicę plastrów i szerokość cząstek.

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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

ŚLIWKI SUSZONE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek suszonych 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-75201 Produkty owocowe – Śliwki suszone.
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1.3. Określenie produktu

Śliwki suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Całe śliwki o w miarę wyrównanej wielkości, bez pestek i szypulek, pokryte pomarszczoną skórką, jednolite odmianowo, zdrowe (bez oznak zapleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń przez owady i inne szkodniki), bez uszkodzeń mechanicznych (dopuszczalne nieznaczne uszkodzenia skórki (dwa cięcia), niezbędne do usunięcia pestki).
2	Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku śliwek.
3	Konsystencja	Mięsista, śliwki o elastycznym, giętkim miąższu.
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Owoce suszone robaczywe	niedopuszczalne	PN-A-75101-16
2	Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż	12	
3	Owoce suszone z objawami zapleśnienia i nadgnicia	niedopuszczalne	
4	Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż	2	
5	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-17
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18
7	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	35	PN-A-75201

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. Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 1000g.

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni^{*}

POMIDORY SUSZONE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Określenie produktu

Pomidory suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pomidorów, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

^{*} Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wysuszone połówki pomidorów, czyste, zdrowe (nie uszkodzone przez owady i inne szkodniki), bez oznak śladów pleśni i gnicia, przypalenia.
2	Barwa	Charakterystyczna dla pomidorów poddanych procesom technologicznym.
3	Konsystencja	Elastyczna, niedopuszczalna zbyt twarda.
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 500g.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

POMIDORY SUSZONE W ZALEWIE OLEJOWEJ

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów suszonych w zalewie olejowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów suszonych w zalewie olejowej 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.

— PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.

1.3. Określenie produktu

Pomidory suszone w zalewie olejowej

Produkt otrzymany z pomidorów suszonych, zalanych zalewą z olejem słonecznikowym lub rzepakowym z dodatkiem soli, ziół, przypraw ewentualnie octu winnego, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - pomidorów - zalewy	Wysuszone połówki pomidorów, zdrowe, nieuszkodzone przez szkodniki i choroby, o w miarę wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, bez oznak śladów pleśni i gnicia, barwa charakterystyczna dla pomidorów poddanych procesom technologicznym. Z osadem i fragmentami tkanki roślinnej oraz zastosowanymi dodatkami na dnie opakowania.
2	Konsystencja	Elastyczna, miękka, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne pomidory rozgotowane, maziste lub zbyt twarde.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość pomidorów odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż	50	PN-A-75101-15

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 200g,

- 400g.

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

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

MORELE SUSZONE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego moreli suszonych 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-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Morele suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek moreli, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Całe morele o w miarę wyrównanej wielkości, bez pestek i szypulek, pokryte pomarszczoną skórką, jednolite odmianowo.
2	Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku moreli.
3	Konsystencja	Mięsista, morele o elastycznym, giętym miąższu.
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Owoce suszone robaczywe	niedopuszczalne	PN-A-75101-16
2	Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż	12	
3	Owoce suszone z objawami zapleśnienia	niedopuszczalne	

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

4	Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż	2	
5	Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-17
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18

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 powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 500g,
- 1000g.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu moreli suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

ŻURAWINA SUSZONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny suszonej 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-75101-03 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych- Oznaczanie zawartości suchej masy metodą wagową.
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Żurawina suszona

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych owoców żurawiny poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Całe owoce, czyste, zdrowe(nie uszkodzone przez owady i inne szkodniki), bez oznak pleśni i gnicia.
2	Barwa	Ciemnoróżowa, czerwono-bordowa, zmieniona procesem technologicznym.
3	Konsystencja	Owoce elastyczne, niełamliwe, nie zlepiające się przy nacisku.
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, lekko cierpki, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Sucha masa,%(m/m), nie mniej niż	88,0	PN-A-75101-03
2	Zawartość owoców przypalonych, %(m/m), nie więcej niż	6,0	PN-A-75101-16
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, - pochodzenia zwierzęcego - pochodzenia roślinnego%(m/m), nie więcej niż	niedopuszczalna 0,3	PN-A-75101-17

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. Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 500g,
- 1000g.

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

ŻURAWINA DO MIĘS

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny do mięs.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny do mięs 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-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

— PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Żurawina do mięs

Produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji otrzymany z owoców żurawiny, z dodatkiem cukru, substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem, pasteryzowany. 100g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 40g owoców.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe owoce i ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie,.
2	Barwa	Charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia.
3	Konsystencja	Niedopuszczalna zbyt twarda lub zbyt luźna.
4	Smak	Słodko-kwaśny, bez posmaków obcych.
5	Zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych.
6	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki), sztuk/100g nie więcej niż	2	PN-A-75101-17

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. Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 210g,
- 240g.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapleśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

POWIDŁA ŚLIWKOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego powideł śliwkowych 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-75102 Przetwory owocowe – Powidła śliwkowe.
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Powidła śliwkowe

Produkt o odpowiedniej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych, śliwek węgierek W postaci świeżej, mrożonej, pasteryzowanej lub pulpy i/lub przecieru z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem

100g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 160g owoców.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników.
2	Barwa	Brunatna z odcieniem czerwonym.
3	Smak	Słodko-kwaśny, bez posmaków obcych.
4	Zapach	Charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych.
5	Objawy zapleśnienia	Niedopuszczalne.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

	lub zafermentowania	
--	---------------------	--

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż	54	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,9	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki z wyjątkiem pestek i ich fragmentów), %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
5	Zawartość pestek i ich fragmentów w jednym opakowaniu powideł, nie więcej niż: do 500g powyżej 500g	1 pestka +1 fragment lub 2 fragmenty 1 pestka +3 fragmenty lub 2 fragmenty	
6	Zawartość pestek i ich fragmentów w jednym opakowaniu powideł przecieranych	niedopuszczalna	
7	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75102

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. Dopuszczalna masa netto:

- 25g,
- 30g.

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dżemu truskawkowego niskosłodzonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu truskawkowego niskosłodzonego 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-75100 Przetwory owocowe – Dżemy.
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Dżem truskawkowy niskosłodzony

Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców (truskawek) świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, żelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi całymi truskawkami lub ich dużymi fragmentami, w opakowaniach termoformalnych dopuszcza się występowanie rozdrobnionych owoców w żelowanej masie.
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców.
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych.
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych.
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m)	28-50	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki), sztuk/ 100g, nie więcej niż - dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g	2 niedopuszczalna	PN-A-75101-17
5	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

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. Dopuszczalna masa netto:

- 25g,
- 30g
- 250g
- 280g.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i objawów zafermentowania lub zapleśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

DŻEM MALINOWY NISKOSŁODZONY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dżemu malinowego niskosłodzonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu malinowego niskosłodzonego 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-75100 Przetwory owocowe – Dżemy.
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

1.3. Określenie produktu

Dżem malinowy niskosłodzony

Produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie jadalnych części malin świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, żelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi całymi owocami malin lub ich fragmentami; w opakowaniach termoformalnych dopuszcza się występowanie rozdrobnionych owoców w żelowanej masie.
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców.
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych.
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych.
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m)	28-50	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki), sztuk/100g, nie więcej niż - dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g	2 niedopuszczalna	PN-A-75101-17
5	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

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. Dopuszczalna masa netto:

- 25g,
- 30g.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i objawów zafermentowania lub zapełnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dżemu wiśniowego niskosłodzonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu wiśniowego niskosłodzonego 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-75100 Przetwory owocowe – Dżemy.

— PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Dżem wiśniowy niskosłodzony

Produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców (wiśni) świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, żelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi całymi wiśniami lub ich dużymi fragmentami; w opakowaniach termoformalnych dopuszcza się występowanie rozdrobnionych owoców w żelowanej masie.
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców.
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych.
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych.
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m)	28-50	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki z wyjątkiem pestek), sztuk/100g, nie więcej niż - dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g	2 niedopuszczalne	PN-A-75101-17
5	Zawartość pestek i ich fragmentów w przeliczeniu na 500g dżemu, sztuk, nie więcej niż - dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g	2 niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

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. Dopuszczalna masa netto:

- 25g,
- 30g,
- 250g,
- 280g.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i objawów zafermentowania lub zapeśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

DŻEM MORELOWY NISKOSŁODZONY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dżemu morelowego niskosłodzonego.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu morelowego niskosłodzonego 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-75100 Przetwory owocowe – Dżemy.
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3. Określenie produktu

Dżem morelowy niskosłodzony

Produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców (moreli) świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, żelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi fragmentami moreli.
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców.
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych.
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych.
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m)	28-50	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki z wyjątkiem pestek), sztuk/100g, nie więcej niż - dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g	2 niedopuszczalne	PN-A-75101-17

5	Zawartość pestek i ich fragmentów w przeliczeniu na 500g dżemu, sztuk, nie więcej niż - dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g	1 pestka, fragmenty niedopuszczalne niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

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. Dopuszczalna masa netto:

- 25g,
- 30g
- 250g
- 280g.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i objawów zafermentowania lub zapeśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. **Częstotliwość dostaw** Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

FRUŻELINA (RÓŻNE SMAKI)

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frużeliny przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2. Określenie produktu

Frużelina (różne smaki)

Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, otrzymany z całych świeżych owoców (co najmniej 60%) z dodatkiem cukru, regulatora kwasowości i substancji zagęszczających, utrwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Całe owoce w lekko zżelowanej masie.
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców.
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych.
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych.
5	Objawy zapeśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 380g.

4. Trwałość

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

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

KONFITURY (RÓŻNE SMAKI)

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego konfitur 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego.
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

— PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

1.3 Określenie produktu

Konfitury (różne smaki)

Produkt niezżelowany, otrzymany przez gotowanie całych lub częściowo rozdrobnionych na większe kawałki owoców w wodnym lub przygotowanym na bazie soku roztworze cukru, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych, substancji żelujących (pektyn), substancji zagęszczających, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

100g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 50g owoców.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Całe owoce i/lub ich duże fragmenty zawieszane w gęstym syropie.
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców.
3	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych.
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych.
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m),nie więcej niż	45	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych w konfiturze z truskawek	0,04	
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki, z wyjątkiem pestek), sztuk/100g, nie więcej niż	2	PN-A-75101-17
	Zawartość pestek i ich fragmentów w 500g wyrobu, sztuk, nie więcej niż:		
	- wiśni i czereśni	2	
	- ze śliwek	2	
	- z pozostałych owoców pestkowych	1 pestka lub 2 fragmenty 1 pestka lub 1 fragment	

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. Dopuszczalna masa netto:

- 220g,
- 240g
- 250g.

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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i objawów zafermentowania i zapeśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

PESTKI DYNI ŁUSKANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pestek dyni łuskanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pestek dyni łuskanych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Określenie produktu

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Pestki dyni luskane

Pozbawione łupiny pestki dyni, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), pozbawione łupiny, dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość pestek połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu.
2	Barwa	Jasnozielona lub oliwkowa.
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda.
4	Zapach i smak	Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 100g,
- 200g,
- 500g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SŁONECZNIK ŁUSKANY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Określenie produktu

Słonecznik łuskany

Pozbawione łupiny ziarno słonecznika, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), pozbawione łupiny, dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepiania nasion; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość pestek połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu.
2	Barwa	Jasnoszara.
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda.
4	Zapach i smak	Charakterystyczny dla słonecznika, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 100g,
- 200g,
- 500g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ORZECHY WŁOSKIE ŁUSKANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania orzechów włoskich łuskanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzechów włoskich łuskanych 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-R-75548 Orzechy włoskie łuskane.

1.3. Określenie produktu

Orzechy włoskie łuskane

Jadalne części orzechów włoskich odmian uprawnych *Juglans regia L.*, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Postać połówek jąder orzechów, czyste, odpowiednio suche (nie zaschnięte), zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od żywych i martwych owadów i szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od obcych zanieczyszczeń i kawałków skorup; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość połówek nadłamanych, ćwiartek, orzechów pokruszonych, pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu.
2	Barwa	Od ciemnosłomkowej do jasnobrązowej, niedopuszczalna ciemnobrązowa.
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda.
4	Zapach i smak	Charakterystyczny dla orzechów włoskich, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	5	PN-R-75548

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. Dopuszczalna masa netto:

- 100g,
- 250g,
- 500g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

MAK NIEBIESKI

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

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-R-66160 Rośliny przemysłowe oleiste – Oznaczanie zanieczyszczeń i szkodników w ziarnie rzepaku i rzepiku.

1.3. Określenie produktu

Mak niebieski

Nasiona rośliny Maku niebieskiego, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Małe, drobniutkie, okrągłe nasionka; czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dojrzałe, dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepiania nasion; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość nasion pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu.
2	Barwa	Charakterystyczna – niebieska lub czarna.
3	Konsystencja	Charakterystyczna, niedopuszczalna bardzo twarda lub zbyt miękka.
4	Zapach i smak	Charakterystyczny dla maku, bez zapachów i posmaków obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż w tym nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia	1,0 niedopuszczalne	PN-R-66160
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych (np. piasek, grudki ziemi, kamyki), %(m/m), nie więcej niż	0,5	
3	Obecność szkodników zbożowo-mącznych, rozkruszków ich pozostałości i odchody	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. Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 500g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

SEZAM

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Określenie produktu

Sezam

Nasiona rośliny Sezamu indyjskiego (*Sesamum indicum*), poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, stosowane do poprawy smaku i wyglądu produktów spożywczych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Małe, płaskie, szpiczaste na jednym końcu nasiona, łuskane, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od zanieczyszczeń, niedopuszczalne zbrylenia i zlepiania nasion; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość nasion połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu.
2	Barwa	Kremowobiała.
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda lub zbyt miękka.
4	Zapach i smak	Charakterystyczny dla sezamu, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia.

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. Dopuszczalna masa netto:

- 500g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

ORZECHY NERKOWCA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzechów nerkowca 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-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej.

1.3. Określenie produktu

Orzechy nerkowca

Jadalne nasiona owoców orzecha nancerczowego (*Anacardium occidentale L.*), poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt nerkowaty (długość ok.2,5cm i szerokość ok. 1cm), czyste, odpowiednio suche (nie zaschnięte), zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, pozbawione skórki (łuski), wolne od żywych i martwych owadów i szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od obcych zanieczyszczeń; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość orzechów połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu.
2	Barwa	Od białej do jasnobezowo-kremowej, niedopuszczalne orzechy z czarnymi lub brunatnymi plamami.
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda.
4	Zapach i smak	Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	5	PN-ISO 1026

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

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. Dopuszczalna masa netto:

- 100g,

- 250g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

MIESZANKA STUDENCKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Określenie produktu

Mieszanka studencka

Produkt otrzymany przez wymieszanie prażonych orzechów (w zmiennych proporcjach orzechy arachidowe, nerkowca, laskowe, migdały) i rodzynek, przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Zawartość orzechów co najmniej 50%.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Mieszanka orzechów (arachidowych, laskowych, nerkowca, migdałów) i rodzynek. Orzechy arachidowe i nerkowce pozbawione skórki, rodzynki wolne od części łądyg i od szypulek. Wszystkie składniki powinny być czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; bez uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość orzechów połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników, niedopuszczalny biały nalot na powierzchni rodzynek; niedopuszczalne orzechy z czarnymi lub brunatnymi plamami.
3	Konsystencja	Orzechów – chrupka, twarda; niedopuszczalna zbyt wysuszona Rodzynek - miękka, sprężysta, niedopuszczalna ziarnista, twarda.
4	Zapach i smak	Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia.

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. Dopuszczalna masa netto:

- 40g,
- 50g,
- 100g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

RODZYNKI

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Określenie produktu

Rodzyнки

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych winogron poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Rodzynki całe, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, bez uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni; wolne od części łądyg i od szypulek, kształt owalny, lekko spłaszczony. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany i jakości.
2	Barwa	Od ciemnobursztynowej do brązowej; niedopuszczalny biały nalot na powierzchni.
3	Konsystencja	Miękka, sprężysta, niedopuszczalna ziarnista.
4	Zapach	Charakterystyczny dla rodzynek, bez zapachów obcych.
5	Smak	Słodki, bez posmaków obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

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. Dopuszczalna masa netto:

- 100g,
- 200g,
- 1000g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

PLATKI MIGDAŁOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków migdałowych 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-R-75552 Migdały słodkie łuskane.

1.3. Określenie produktu

Płatki migdałowe

Pozbawione skorupy i skórki, pokrojone na plasterki jądra migdałów słodkich, odmian uprawnych *Prunus amygdalus L.* poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Plasterki o grubości (ok. 1mm-1,5mm), o kształcie podłużnym, zaokrąglonym, bez pozostałości skórki, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość płatków połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu.
2	Barwa	Biało-kremowa.
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda.
4	Zapach i smak	Charakterystyczny dla migdałów, bez zapachów i posmaków obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	6,5	PN-R-75552

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

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. Dopuszczalna masa netto:

- 100g,

- 500g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ANANAS W SYROPIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ananasa w syropie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ananasa w syropie 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-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.
- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną.

1.3. Określenie produktu

Ananas w syropie

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry i pokrojonych w plastry ananasów, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd owoców	Owoce zdrowe, obrane, pokrojone w plastry o równej grubości, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne ananasy ze skazami, pozostałością skórki.
2	Barwa owoców	Kremowa do jasnożółtej.
3	Klarowność zalewy	Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców.
4	Konsystencja owoców	Miękkie lecz nie rozpadające się.
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa owoców odcikniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
2	Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-17
3	Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż	0,02	PN-A-75101-18

4	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m)	14-16	PN-EN 12143
---	--	-------	-------------

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 340g

- 565g.

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

BRZOSKWINIA W SYROPIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brzoskwiń w syropie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brzoskwiń w syropie 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-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.
- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną.

1.3. Określenie produktu

Brzoskwinia w syropie

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry, pokrojonych na połówki, brzoskwiń, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd owoców	Owoce zdrowe, obrane, pokrojone na połówki o wyrównanej wielkości, bez pestek, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne brzoskwinie częściowo zielone, ze skazami, pozostałością skórki.
2	Barwa owoców	Żółtopomarańczowa.
3	Klarowność zalewy	Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców.
4	Konsystencja owoców	Owoce mięsiste, miękkie, lecz nie rozpadające się.
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa owoców odcikniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
2	Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-17

3	Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż	0,02	PN-A-75101-18
4	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m)	14-16	PN-EN 12143

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 470g,

- 840g.

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

GRUSZKI W SYROPIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania gruszek w syropie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gruszek w syropie 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-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw.
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych.
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.
- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną.

1.3. Określenie produktu

Gruszki w syropie

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry, pokrojonych na połówki gruszek, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd owoców	Owoce zdrowe, obrane, pokrojone na połówki o wyrównanej wielkości, bez pestek, bez uszkodzeń mechanicznych. Niedopuszczalne gruszki ze skazami, pozostałością skórki.
2	Barwa owoców	Kremowa.
3	Klarowność zalewy	Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców.
4	Konsystencja owoców	Owoce miękkie, lecz nie rozpadające się.
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa owoców odcikniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
2	Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-17
3	Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż	0,02	PN-A-75101-18

4	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m)	14-16	PN-EN 12143
---	--	-------	-------------

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. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 400g,
- 800g.

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

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.4. Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

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.

7. Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

8. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

PASTA WARZYWNA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasty warzywnej 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków.

1.3. Określenie produktu

Pasta warzywna

Produkt otrzymany z rozdrobnionych kilku rodzajów warzyw i/lub nasion strączkowych surowych lub utrwalonych metodami fizycznymi lub biologicznymi (kwaszenie), z dodatkiem tłuszczów roślinnych (oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego lub oleju słonecznikowego), soli oraz przypraw i/lub ich ekstraktów, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, papkowata masa; powierzchnia wilgotna; dopuszczalne niewielkie pociemnienie na powierzchni i lekki wyciek.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym.
3	Konsystencja	Gładka, pastowata, produkt dający się łatwo rozsmarować.
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10

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. Dopuszczalna masa netto:

- 250g,
- 500g.

4. Trwałość

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

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

MLECZKO KOKOSOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Określenie produktu

Mleczko kokosowe

Produkt spożywczy otrzymywany z orzechów palmy kokosowej poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym, stosowany jako dodatek do zup, sosów, deserów. Zawartość

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

ekstraktu z orzecha kokosowego w produkcie - nie mniej niż 80%. Zawartość tłuszczu w produkcie - nie mniej niż 17%.

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	Barwa	Biało-kremowa.
2	Konsystencja	Płynna do półpłynnej, dopuszczalne rozwarstwienie produktu.
3	Zapach i smak	Charakterystyczny, lekko kokosowy, bez zapachów i posmaków obcych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 200ml,

- 400ml.

Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

MUS OWOCOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Określenie produktu

Mus owocowy

Produkt o gęstej, papkowatej konsystencji, otrzymany ze świeżych owoców i/lub ich przetworów, poddanych odpowiedniej obróbce technologicznej, bez dodatku cukru, utrwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, papkowata, przetarta, jednorodna masa, bez wyczuwalnych pozostałości pestek, nasion, skórek, szypulek z owoców.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.
4	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

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

- 100g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i objawów zafermentowania lub zapleśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

MUS OWOCOWO-WARZYWNY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musu owocowo-warzywnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musu owocowo-warzywnego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2. Określenie produktu

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

Mus owocowo-warzywny

Produkt o gęstej, papkowatej konsystencji, otrzymany ze świeżych owoców i warzyw i/lub ich przetworów, poddanych odpowiedniej obróbce technologicznej, bez dodatku cukru, utrwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, papkowata, przetarta, jednorodna masa, bez wyczuwalnych pozostałości pestek, nasion, skórek, szypulek z owoców i warzyw.
2	Barwa	Typowa dla użytych składników, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.
4	Objawy zanieczyszczenia lub zafermentowania	Niedopuszczalne.

2.3. Wymagania fizykochemiczne

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

- 100g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw Sugerowana realizacja dostaw – raz na 10 dni*.

* Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.