



2. REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok wielowocowy (multiwitamina) 0,2 l
2. Ilość podstawowa: 10 000 l
opcjonalna: 50 000 l
OGÓŁEM: 60 000 l
3. CPV: 15320000-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok wieloowocowy (multiwitamina) 1 l
2. Ilość podstawowa: 20 000 l
opcjonalna: 100 000 l
OGÓŁEM: 120 000 l
3. CPV: 15320000-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok jabłkowy 0,2 l
2. Ilość podstawowa: 10 000 l
opcjonalna: 50 000 l
OGÓŁEM: 60 000 l
3. CPV: 15321600-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok jabłkowy 1 l
2. Ilość podstawowa: 20 000 l
opcjonalna: 100 000 l
OGÓŁEM: 120 000 l
3. CPV: 15321600-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok grejpfrutowy 1 l
2. Ilość podstawowa: 30 000 l
opcjonalna: 150 000 l
OGÓŁEM: 180 000 l
3. CPV: 15321200-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok pomarańczowy 0,2 l

2. Ilość podstawowa: 10 000 l

opcjonalna: 50 000 l

OGÓŁEM: 60 000 l

3. CPV: 15321100-5

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok pomarańczowy 1 l
2. Ilość podstawowa: 20 000 l
opcjonalna: 100 000 l
OGÓŁEM: 120 000 l
3. CPV: 15321100-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok pomarańczowy wzbogacany Ca i wit.D 0,2 l

2. Ilość podstawowa: 10 000 l

opcjonalna: 50 000 l

OGÓŁEM: 60 000 l

3. CPV: 15321100-5

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok pomarańczowy wzbogacany Ca i wit.D 1 l

2. Ilość podstawowa: 20 000 l

opcjonalna: 100 000 l

OGÓŁEM: 120 000 l

3. CPV: 15321100-5

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 1

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok jabłkowy tłoczony 0,25-0,35 l

2. Ilość podstawowa: 10 000 l

opcjonalna: 50 000 l

OGÓŁEM: 60 000 l

3. CPV: 15321600-0

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok jabłkowy tłoczony 3-5 l

2. Ilość podstawowa: 20 000 l

opcjonalna: 100 000 l

OGÓŁEM: 120 000 l

3. CPV: 15321600-0

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok pomarańczowy tłoczony 0,25-0,35 l

2. Ilość podstawowa: 10 000 l

opcjonalna: 50 000 l

OGÓŁEM: 60 000 l

3. CPV: 15321100-5

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok pomarańczowy tłoczony 3-5 l

2. Ilość podstawowa: 20 000 l

opcjonalna: 100 000 l

OGÓŁEM: 120 000 l

3. CPV: 15321100-5

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok jabłko - czarna porzeczka tłoczony 0,25-0,35 l

2. Ilość podstawowa: 10 000 l

opcjonalna: 50 000 l

OGÓŁEM: 60 000 l

3. CPV: 15982100-6

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sok jabłko - czarna porzeczka tłoczony 3-5 l
2. Ilość podstawowa: 20 000 l
opcjonalna: 100 000 l
OGÓŁEM: 120 000 l
3. CPV: 15982100-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Napój gazowany typu Coca cola 0,33 l
2. Ilość podstawowa: 30 000 l
opcjonalna: 150 000 l
OGÓŁEM: 180 000 l
3. CPV: 15980000-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Napój gazowany typu Coca cola Zero 0,33 l

2. Ilość podstawowa: 30 000 l

opcjonalna: 150 000 l

OGÓŁEM: 180 000 l

3. CPV: 15980000-1

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Napój gazowany typu Pepsi 0,33 l

2. Ilość podstawowa: 30 000 l

opcjonalna: 150 000 l

OGÓŁEM: 180 000 l

3. CPV: 15980000-1

4. Inne normy: nie dotyczy

5. Oferty częściowe (zadania): 2

6. Oferty równoważne: nie

7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1

8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Napój gazowany o smaku pomarańczowym typu Mirinda
0,33 l
2. Ilość podstawowa: 30 000 l
opcjonalna: 150 000 l
OGÓŁEM: 180 000 l
3. CPV: 15980000-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Napój gazowany o smaku cytrynowo- limonkowym typu Sprite 0,33 l
2. Ilość podstawowa: 30 000 l
opcjonalna: 150 000 l
OGÓŁEM: 180 000 l
3. CPV: 15980000-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

ZADANIE I – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	J M	*25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok						**28 Wojskowy Oddział Gospodarczy Siedlce		OGÓŁEM
		Magazyn Białystok	Magazyn Białystok OPCJA	Magazyn	Magazyn Łomża OPCJA	Magazyn HAJNÓWKA	Magazyn HAJNÓWKA OPCJA	Magazyn	Magazyn Siedlce OPCJA	
Sok wieloowocowy (multiwitamina) 0,2 l	l	3000	15000	1000	2000	4000	25000	2000	8000	60 000
Sok wieloowocowy (multiwitamina) 1 l	l	5000	35000	2000	4000	10000	55000	3000	6000	120 000
Sok jabłkowy 0,2 l	l	3000	15000	1000	2000	4000	25000	2000	8000	60 000
Sok jabłkowy 1 l	l	5000	35000	2000	4000	10000	55000	3000	6000	120 000
Sok grejpfrutowy 1 l	l	10000	50000	1000	5000	17000	70000	2000	25000	180 000
Sok pomarańczowy 0,2 l	l	3000	15000	1000	2000	4000	25000	2000	8000	60 000
Sok pomarańczowy 1 l	l	5000	35000	2000	4000	10000	55000	3000	6000	120 000
Sok pomarańczowy wzbogaćany Ca i wit.D 0,2 l	l	3000	15000	1000	2000	4000	25000	2000	8000	60 000
Sok pomarańczowy wzbogaćany Ca i wit.D 1 l	l	5000	35000	2000	4000	10000	55000	3000	6000	120 000

* 25 WOG Białystok (JW 5338) – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 25 WOG (JW 5338) Białystok, Grupa Zabezpieczenia Łomża, Grupa Zabezpieczenia Hajnówka.

**28 Wojskowy Oddział Gospodarczy – dostawa do magazynu Grupa Zabezpieczenia Siedlce,

ZADANIE II – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	J M	*25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok						**28 Wojskowy Oddział Gospodarczy Siedlce		OGÓŁEM
		Magazyn Białystok	Magazyn Białystok OPCJA	Magazyn	Magazyn Łomża OPCJA	Magazyn Hajnówka	Magazyn Hajnówka OPCJA	Magazyn	Magazyn Siedlce OPCJA	
Sok jabłkowy tłoczony 0,25-0,35 l	I	3000	15000	1000	2000	4000	25000	2000	8000	60 000
Sok jabłkowy tłoczony 3-5 l	I	5000	35000	2000	4000	10000	55000	3000	6000	120 000
Sok pomarańczowy tłoczony 0,25-0,35 l	I	3000	15000	1000	2000	4000	25000	2000	8000	60 000
Sok pomarańczowy tłoczony 3-5 l	I	5000	35000	2000	4000	10000	55000	3000	6000	120 000
Sok jabłko - czarna porzeczką tłoczony 0,25-0,35 l	I	3000	15000	1000	2000	4000	25000	2000	8000	60 000
Sok jabłko - czarna porzeczką tłoczony 3-5 l	I	5000	35000	2000	4000	10000	55000	3000	6000	120 000

*** 25 WOG Białystok (JW 5338)**– dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 25 WOG (JW 5338) Białystok, Grupa Zabezpieczenia Łomża, Grupa Zabezpieczenia Hajnówka.

****28 Wojskowy Oddział Gospodarczy**-dostawa do magazynu Grupa Zabezpieczenia Siedlce,

ZADANIE III – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	J M	*25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok						**28 Wojskowy Oddział Gospodarczy Siedlce		OGÓŁEM
		Magazyn Białystok	Magazyn Białystok OPCJA	Magazyn	Magazyn Łomża OPCJA	Magazyn HAJNÓWKA	Magazyn HAJNÓWKA OPCJA	Magazyn	Magazyn Siedlce OPCJA	
Napój gazowany typu Coca cola 0,33 l	I	10000	50000	1000	5000	17000	70000	2000	25000	180 000
Napój gazowany typu Coca cola Zero 0,33 l	I	10000	50000	1000	5000	17000	70000	2000	25000	180 000
Napój gazowany typu Pepsi 0,33 l	I	10000	50000	1000	5000	17000	70000	2000	25000	180 000
Napój gazowany o smaku pomarańczowym typu Mirinda 0,33 l	I	10000	50000	1000	5000	17000	70000	2000	25000	180 000
Napój gazowany o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite 0,33 l	I	10000	50000	1000	5000	17000	70000	2000	25000	180 000

*** 25 WOG Białystok (JW 5338)**– dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 25 WOG (JW 5338) Białystok, Grupa Zabezpieczenia Łomża, Grupa Zabezpieczenia Hajnówka.

****28 Wojskowy Oddział Gospodarczy**-dostawa do magazynu Grupa Zabezpieczenia Siedlce,

II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW
OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK JABŁKOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego przeznaczonego dla odbiorcy

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok jabłkowy

Produkt otrzymany z soku jabłkowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

3Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	4Wymagania	5Metody badań
1	Wygląd	Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców	
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

6Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09

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 objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l,
- 1l.

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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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 – jeden 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.

SOK POMARAŃCZOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2.1 Dokumenty powołane

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

- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok pomarańczowy

Produkt otrzymany z soku pomarańczowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

4

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	5 Wymagania	6 Metody badań
1	Wygląd	Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę	p.5.2
2	Barwa	Żółta lub żółtopomarańczowa	
3	Smak	Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych	
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, wyraźny, bez zapachów obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

7 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------

1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	11,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l	5,8 -15,4	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż:	0,4	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż:	3	PN-A-75101-09

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

8 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l,
- 1l.

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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra

ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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 – jeden 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.

SOK JABŁKO-CZARNA PORZECZKA TŁOCZONY

1 Wstęp

3.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłko-czarna porzeczką tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłko-czarna porzeczką tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Sok jabłko-czarna porzeczką tłoczony

Produkt otrzymany ze świeżych owoców (jabłek i czarnej porzeczki), metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, 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.

9

ablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	10 Wymagania
1	Wygląd	Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

11 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 3l,
- 5l.

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 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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 – jeden 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.

1 Wstęp

4.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłkowego tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Sok jabłkowy tłoczony

Produkt otrzymany ze świeżych jabłek, metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, 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.

12

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	13 Wymagania
1	Wygląd	Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 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 objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna objętość netto:

- 3l,
- 5l.

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 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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 – jeden 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.

SOK POMARAŃCZOWY TŁOCZONY

1 Wstęp

5.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego tłoczonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego tłoczonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Sok pomarańczowy tłoczony

Produkt otrzymany ze świeżych pomarańczy, metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, 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.

14

ablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	15 Wymagania
1	Wygląd	Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

4 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 3l,
- 5l.

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 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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 – jeden 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.

1 Wstęp

6.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego wzbogacanego w Ca i wit.D.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego wzbogacanego w Ca i wit.D. przeznaczonego dla odbiorcy.

7.1 Dokumenty powołane

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

- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok pomarańczowy wzbogacany w Ca i wit.D.

Produkt otrzymany z soku z pomarańczy zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), wzbogacany w Ca i wit. D, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

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	16 Wymagania	17 Metody badań
1	Wygląd	Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę	p.5.2
2	Barwa	Żółta lub żółtopomarańczowa	
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych	
4	Zapach	Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez 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	11,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l	5,8 -15,4	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż:	0,4	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż:	3	PN-A-75101-09

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

5 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l,
- 1l.

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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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 – jeden 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.

SOK WIELOOWOCOWY (MULTIWITAMINA)

1 Wstęp

8.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku wieloowocowego(multiwitamina).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego (multiwitamina) przeznaczonego dla odbiorcy.

9.1 Dokumenty powołane

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

- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok wieloowocowy (multiwitamina)

Produkt otrzymany przez zmieszanie (w zmiennych proporcjach) dwóch i więcej rodzajów soków zagęszczonych z owoców (m.in. jabłek, winogron, wiśni, czarnej porzeczki, czerwonej porzeczki, granatu, aronii), z dodatkiem witamin, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i 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.

18

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	19 Wymagania	20 Metody badań
1	Wygląd	Płyn klarowny lub naturalnie mętny	

2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym	p.5.2
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

21 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-09

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

6 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l,

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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez ogłędziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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 – jeden 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.

NAPÓJ GAZOWANY

O SMAKU CYTRYNOWO-LIMONKOWYM

TYPU SPRITE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Określenie produktu

Napój gazowany o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	22 Wymagania
1	Klarowność	Klarowny; dopuszczalna opalizacja i nieznaczne osady pochodzące z użytych surowców; bez zanieczyszczeń mechanicznych
2	Barwa	Bezbarwny
3	Zapach	Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów
4	Smak	Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków
5	Nasycenie CO ₂	Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 200ml,
- 330ml.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden 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.

NAPÓJ GAZOWANY
O SMAKU POMARAŃCZOWYM
TYPU MIRINDA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego o smaku pomarańczowym typu Mirinda.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego o smaku pomarańczowym typu Mirinda przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Napój gazowany o smaku pomarańczowym typu Mirinda

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem syropu fruktozowo-glukozowego, soku pomarańczowego z soku zagęszczonego (co najmniej 4%), kwasu cytrynowego i innych dozwolonych substancji dodatkowych (substancje konserwujące, słodzące, przeciwutleniacze, stabilizatory, aromaty i barwniki), nasycony dwutlenkiem węgla.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	23 Wymagania
-----	-------	--------------

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 200ml,
- 330ml.

4. Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden 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.

NAPÓJ GAZOWANY TYPU

COCA-COLA ZERO

1 Wstęp

a. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego typu Coca-cola zero.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego typu Coca-cola zero przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Napój gazowany typu Coca-cola zero

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia, z dodatkiem substancji słodzących, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego, naturalnych aromatów w tym kofeiny i substancji regulujących kwasowość (cytrynian sodu), nasycony dwutlenkiem węgla.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

24

ablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	25 Wymagania
1	Klarowność	Klarowny; dopuszczalna opalizacja, bez osadów i innych zanieczyszczeń mechanicznych
2	Barwa	Ciemnobrązowa
3	Zapach	Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów
4	Smak	Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków
5	Nasycenie CO ₂	Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków

5

Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 200ml,
- 330ml.

6

Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden 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.

NAPÓJ GAZOWANY TYPU

COCA-COLA

1 Wstęp

a. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego typu Coca-cola.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego typu Coca-cola przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Napój gazowany typu Coca-cola

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego i naturalnych aromatów w tym kofeiny, nasycony dwutlenkiem węgla.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

26

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	27 Wymagania
1	Klarowność	Klarowny; dopuszczalna opalizacja, bez osadów i innych zanieczyszczeń mechanicznych
2	Barwa	Ciemnobrązowa
3	Zapach	Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów
4	Smak	Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków
5	Nasycenie CO ₂	Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 200ml,
- 330ml.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden 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.

NAPÓJ GAZOWANY TYPU PEPSI

1 Wstęp

a. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego typu Pepsi.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego typu Pepsi przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Napój gazowany typu Pepsi

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego i naturalnych aromatów w tym kofeiny, nasycony dwutlenkiem węgla.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

28

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	29 Wymagania
1	Klarowność	Klarowny; dopuszczalna opalizacja, bez osadów i innych zanieczyszczeń mechanicznych
2	Barwa	Ciemnobrązowa
3	Zapach	Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów
4	Smak	Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków
5	Nasycenie CO ₂	Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków

5

Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 200ml,

- 330ml.

6

Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden 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.

SOK GREJPFRUTOWY

Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2.1 Dokumenty powołane

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

- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej

1.3 Określenie produktu

Sok grejpfrutowy

Produkt otrzymany z soku z czerwonego grejpfruta zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd	Płyn, naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę	p.5.2
2	Barwa	Różowa	
3	Smak	Słodko-kwaśno-gorzki, orzeźwiający, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych	
4	Zapach	Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez 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	9,7	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l	7,7 -18,6	PN-A-75101-04

3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż:	0,4	PN-A-75101-05
---	---	-----	---------------

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

7 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l,
- 1l.

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 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę

ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C.

Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

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 – jeden 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.