



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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Boczek konserwowy 160-190 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 998,20 kg
 - b) opcjonalna: 11 992,80 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Golonka wieprzowa 160-200 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 998,20 kg
 - b) opcjonalna: 11 992,80 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Gulasz angielski 160-190 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 998,20 kg
 - b) opcjonalna: 11 992,80 kg.
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Pasztet wieprzowy 160-190 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 998,20 kg
 - b) opcjonalna: 11 992,80 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Pasztet z indyka 110-190 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 5 996,40 kg
 - b) opcjonalna: 23 985,60 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Szyńka drobiowa konserwowa 110-200 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 998,20 kg
 - b) opcjonalna: 11 992,80 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Szyńka konserwowa 160-200 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 998,20 kg
 - b) opcjonalna: 11 992,80 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Wieprzowina w sosie własnym 160-190 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 998,20 kg
 - b) opcjonalna: 11 992,80 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Wołowina w sosie własnym 160-20 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 998,20 kg
 - b) opcjonalna: 11 992,80 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Mielonka wieprzowa 160-190 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 2 998,20 kg
 - b) opcjonalna: 11 992,80 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Boczek konserwowy 300 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 000,00 kg
 - b) opcjonalna: 12 000,00 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Golonka wieprzowa 300 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 6 000,00 kg
 - b) opcjonalna: 24 000,00 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Gulasz angielski 300 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 6 000,00 kg
 - b) opcjonalna: 24 000,00 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Pasztet wieprzowy 290- 300 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 000,00 kg
 - b) opcjonalna: 12 000,00 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Wieprzowina w sosie własnym 300 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 000,00 kg
 - b) opcjonalna: 12 000,00 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Wołowina w sosie własnym 300 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 000,00 kg
 - b) opcjonalna: 12 000,00 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Mielonka wieprzowa 300g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 000,00 kg
 - b) opcjonalna: 12 000,00 kg
3. CPV: 15131000-5
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Byczki w oleju 90- 150 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 499,95 kg.
 - b) opcjonalna: 10 499,85 kg
3. CPV: 15240000-2
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Byczki w sosie pomidorowym 90- 300 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 500,10 kg
 - b) opcjonalna: 10 500,30 kg
3. CPV: 15240000-2
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Filety z makreli w oleju 90- 150 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 499,95 kg
 - b) opcjonalna: 10 499,85 kg
3. CPV: 15240000-2
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sardynki w oleju 90- 150 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 1500,00 kg
 - b) opcjonalna: 4 500,00 kg
3. CPV: 15240000-2
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sardynki w sosie pomidorowym 90- 150 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 1500,00 kg
 - b) opcjonalna: 4 500,00 kg
3. CPV: 15240000-2
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Szprot w sosie pomidorowym 90- 150 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 499,95 kg
 - b) opcjonalna: 10 499,85 kg
3. CPV: 15240000-2
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Tuńczyk w oleju 90- 170 g
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 3 400,00 kg
 - b) opcjonalna: 10 200,00 kg
3. CPV: 15240000-2
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu

Zamówienia

8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ZADANIE NR 1

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Boczek konserwowy 160-190 g	kg	2850,00	148,20	9500,00	2492,80	14 991,00
Golonka wieprzowa 160-200 g	kg	2998,20	0,00	11 992,80	0,00	14 991,00
Gulasz angielski 160-190 g	kg	0,00	2998,20	0,00	11 992,80	14 991,00
Pasztet wieprzowy 160-190 g	kg	1499,10	1499,10	5996,40	5996,40	14 991,00
Pasztet z indyka 110-190 g	kg	2 998,20	2 998,20	11 992,80	11 992,80	29 982,00
Szynka drobiowa konserwowa 110-200 g	kg	0,00	2998,20	0,00	11 992,80	14 991,00
Szynka konserwowa 160-200 g	kg	1499,10	1499,10	5996,40	5996,40	14 991,00
Wieprzowina w sosie własnym 160-190 g	kg	1499,10	1499,10	5996,40	5996,40	14 991,00
Wołowina w sosie własnym 160-200 g	kg	1499,10	1499,10	5996,40	5996,40	14 991,00
Mielonka wieprzowa 160-190 g	kg	1499,10	1499,10	5996,40	5996,40	14 991,00

ZADANIE NR 2

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Boczek konserwowy 300 g	kg	1 500,00	1 500,00	6 000,00	6 000,00	15 000,00
Golonka wieprzowa 300 g	kg	3 000,00	3 000,00	12 000,00	12 000,00	30 000,00
Gulasz angielski 300 g	kg	3 000,00	3 000,00	12 000,00	12 000,00	30 000,00
Pasztet wieprzowy 290 - 300 g	kg	1 500,00	1 500,00	6 000,00	6 000,00	15 000,00
Wieprzowina w sosie własnym 300 g	kg	1 500,00	1 500,00	6 000,00	6 000,00	15 000,00
Wołowina w sosie własnym 300 g	kg	1 500,00	1 500,00	6 000,00	6 000,00	15 000,00
Mielonka wieprzowa 300g	kg	1 500,00	1 500,00	6 000,00	6 000,00	15 000,00

ZADANIE NR 3

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Byczki w oleju 90- 150 g	kg	1 749,97	1 749,98	5 399,85	5 100,00	13 999,80
Byczki w sosie pomidorowym 90- 300 g	kg	2 000,10	1500,00	7 500,30	3 000,00	14 000,40
Filety z makreli w oleju 90- 150 g	kg	1 749,97	1 749,98	5 399,85	5 100,00	13 999,80
Sardynki w oleju 90- 150 g	kg	750,00	750,00	2 250,00	2 250,00	6 000,00
Sardynki w sosie pomidorowym 90- 150 g	kg	750,00	750,00	2 250,00	2 250,00	6 000,00
Szprot w sosie pomidorowym 90- 150 g	kg	1 749,97	1 749,98	5 399,85	5 100,00	13 999,80
Tuńczyk w oleju 90- 170 g	kg	1 700,00	1 700,00	5 100,00	5 100,00	13 600,00

1. BOCZEK KONSERWOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego boczku 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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie obecności małych liczb metodą NPL
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Boczek konserwowy: produkt, wyprodukowany z gruborozdrobnionego boczku wieprzowego (nie mniej niż 65%) oraz mięsa wieprzowego (nie mniej niż 15%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację 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	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok konserwy częściowo pokryty wytopionym tłuszczem i galaretą, dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - ścisła, krucha, - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna; Składniki równomiernie wymieszane; na przekroju konserwy widoczne gruborozdrobnione kawałki mięsa, odcinające się od masy wiążącej, Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych wewnątrz bloku konserwy	
3	Barwa	Barwa: - bloku - od różowej do ciemnoróżowej - galarety – słomkowa do jasnobursztynowej - tłuszczu - od białej do kremowej; - wytopionego tłuszczu - od białej do kremowej; - mięsa – od różowej do ciemnoróżowej Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy; dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, wyczuwalny smak i zapach lekko wędzony, smak umiarkowanie słony, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	35,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	10,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	30,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,3	PN-A-82112 PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmienionych	PN-A-82055-5

		cechach organoleptycznych	
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12
4	Obecność pałeczek z grupy coli w 1g	nieobecne	PN-ISO 4831
5	Obecność gronkowców chorobotwórczych (koagulazo-dodatnich) w 1g	nieobecne	PN-EN ISO 6888-3

Pozostałe wymagania 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.

Opakowanie jednostkowe: 160 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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.

2. GOLONKA WIEPRZOWA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego golonki wieprzowej 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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Golonka wieprzowa

produkt, wyprodukowany z grubo i średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 80%, w tym mięsa z golonki wieprzowej nie mniej niż 52%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację 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	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i/lub wytopionym tłuszczem; dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - dość ścisła, krucha - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna Na przekroju konserwy widoczne gruborozdrobnione kawałki mięsa, odcinające się od masy wiążącej, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych i licznych pęcherzyków powietrza wewnątrz bloku konserwy	
3	Barwa	Barwa: - powierzchni i na przekroju bloku - od różowej do ciemnoróżowej - galarety - słomkowa do jasnobursztynowej, - wytopionego tłuszczu - biała do kremowej Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

2 Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	25,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	14,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	11,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,2	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5

3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12
---	--	-----------	---------------

Pozostałe wymagania 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.

Opakowanie jednostkowe: 160 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tabelicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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.

3. GULASZ ANGIELSKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gulaszu angielskiego 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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczenie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczenie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczenie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczenie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Gulasz angielski

produkt, wyprodukowany z grubo i średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 90%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację 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	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galareta i/lub wytopionym tłuszczem; dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja - bloku konserwy - dość ścisła, krucha; - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna; Składniki równomiernie wymieszane; Na przekroju konserwy widoczne gruborozdrobnione kawałki mięsa, odcinające się od masy wiążącej, Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych i licznych pęcherzyków powietrza, składników zbyt rozdrobnionych, pozaklasowych lub z chrząstkami, ścięgnami itp.	
3	Barwa	Barwa: - powierzchni i na przekroju bloku - od jasnoróżowej do różowej, - galarety - słomkowa do jasnobursztynowej, - wytopionego tłuszczu - biała do kremowej; Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

2 Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	10,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	16,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,2	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

3 Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Opakowanie jednostkowe: 160 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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.

4 PASZTET WIEPRZOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu wieprzowego 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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Pasztet wieprzowy

Produkt, wyprodukowany z drobno rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 60%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 10%) i innych składników określonych recepturą, m.in. składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym .

2 Wymagania

1.2 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i/lub wytopionym tłuszczem, dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku	PN-A-82056
2	Barwa	Barwa: - bloku na powierzchni i przekroju - od beżowej do ciemnobeżowej z dopuszczalnym odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednorodność barwy, - wytopionego tłuszczu - od białokremowej do kremowej, - galarety - od słomkowej do bursztynowej Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka puszki	
3	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - pasztetu - stała, smarowna, niedopuszczalna zbyt twarda i mazista, - galarety - stała do półpłynnej, - wytopionego tłuszczu - stała Wszystkie składniki równomiernie wymieszane; niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych, skupisk galarety i tłuszczu wewnątrz bloku konserwy	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, wyczuwalny smak wątroby i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

2 Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	30,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

3 Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Opakowanie jednostkowe: 160 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

5 PASZTET Z INDYKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztetu z indyka

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu z indyka 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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Pasztet z indyka

produkt, wyprodukowany z drobno rozdrobnionego mięsa z indyka (nie mniej niż 60%), wątroby z indyka (nie mniej niż 15%), i innych składników określonych recepturą m.in. składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację 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	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, widoczna lub niewidoczna galareta, i/lub wytopiony tłuszcz, dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku, dopuszcza się niewielkie wgłębienie na powierzchni górnej spowodowane przywarciem części pasztetu do wieczka	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - pasztetu – stała w temperaturze 18°C, pastowata, smarowna w całej masie, zestalona, niedopuszczalna ziarnistość oraz konsystencja zbyt twarda i mazista - galarety – stała w temperaturze 18°C, dopuszczalna półpłynn; Wszystkie składniki równomiernie wymieszane; Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych, skupisk galarety i tłuszczu wewnątrz bloku konserwy	
3	Barwa	Barwa: - bloku na powierzchni - od beżowokremowej z odcieniem różowym do beżowej z odcieniem różowym, lekko szklista, dopuszcza się poszarzenie barwy w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka - bloku na przekroju – od beżowokremowej z odcieniem różowym do beżowej z odcieniem różowym, niedopuszczalna niejednorodność barwy - galarety - słomkowa do bursztynowej - wytopionego tłuszczu - od białokremowej do kremowej	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	5	PN-A-82056
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	12,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	20,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,9	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

Pozostałe wymagania 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.
Opakowanie jednostkowe: 110 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tabelicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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.

6 SZYNKA DROBIOWA KONSERWOWA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki drobiowej konserwowej 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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Szynka drobiowa konserwowa

produkt, wyprodukowany z gruborozdrobnionego mięsa drobiowego (nie mniej niż 80%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację 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	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, widoczna lub niewidoczna galareta, i/lub wytopiony tłuszcz, dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - ścista, krucha, - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna Na przekroju konserwy widoczne większe kawałki mięsa widocznie odcinające się od masy wiążącej. Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych, składników zbyt rozdrobnionych, pozaklasowych lub z chrząstkami, ścięgnami itp.	
3	Barwa	Barwa: - bloku na powierzchni i przekroju - od jasnoróżowej do różowej - galarety – słomkowa do jasnobursztynowej - wytopionego tłuszczu - od białej do kremowej; Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy; dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	13,0	PN-A-04018
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	10,0	PN-ISO 1444
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek	nieobecne	PN-A-82055-12

	przetrawnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g		
--	---	--	--

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.
Opakowanie jednostkowe: 110 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tabelicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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 SZYNKA KONSERWOWA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki 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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Szynka konserwowa

produkt, wyprodukowany z gruborozdrobnionego mięsa wieprzowego z szynki (nie mniej niż 75%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utwalony przez sterylizację 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.

1.1.1.1.1.1 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.1.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok konserwy może być otoczony niewielką ilością galarety i/lub tłuszczu; dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku	PN-A-82056

2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - dość ścista, - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna Na przekroju konserwy widoczne większe kawałki mięsa widocznie odcinające się od masy wiążącej Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych, składników zbyt rozdrobnionych, pozaklasowych lub z chrząstkami, ścięgnami itp.	
3	Barwa	Barwa: - powierzchni i przekroju bloku – różowa, - galarety – słomkowa do jasno bursztynowej, - wytopionego tłuszczu – biała do kremowej Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.2 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	10,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	16,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	6,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.1.1.1.3 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

Pozostałe wymagania 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.
Opakowanie jednostkowe: 160 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tabelicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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.

2 WIEPRZOWINA W SOSIE WŁASNYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wieprzowiny w sosie własnym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wieprzowiny w sosie własnym 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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Wieprzowina w sosie własnym

produkt, wyprodukowany z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 90%), grubo i średnio rozdrobnionego, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utwalony przez sterylizację 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.

1.1.1.1.4 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.4.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i/lub wytopionym tłuszczem	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - ścisła, krucha, - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna; Większe kawałki mięsa związane galaretą, masą wiążącą, równomiernie wymieszane z przyprawami, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych	

3	Barwa	Barwa: - bloku na powierzchni i przekroju - od beżowej do ciemnobeżowej z dopuszczalnym odcieniem różowym - galarety - bursztynowa - wytopionego tłuszczu - od białej do kremowej; Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.5 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	35,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	15,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	16,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.1.1.1.1.6 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

Pozostałe wymagania 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.

Opakowanie jednostkowe: 160 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tabelicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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.

8 WOŁOWINA W SOSIE WŁASNYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wołowiny w sosie własnym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wołowiny w sosie własnym 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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Wołowina w sosie własnym

produkt, wyprodukowany z mięsa wołowego (nie mniej niż 80%), grubo rozdrobnionego, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację 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.

1.1.1.1.1.7 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.7.1.1 Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony galaretą i/lub wytopionym tłuszczem	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - ścisła, krucha, niedopuszczalna zbyt miękka, - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna Na przekroju konserwy widoczne większe kawałki mięsa równomiernie wymieszane z dodatkami i przyprawami, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych	
3	Barwa	Barwa: - powierzchni i na przekroju bloku - od ciemnobeżowej do brązowej, - galarety - od bursztynowej do ciemno bursztynowej, - wytopionego tłuszczu - od kremowej do kremowo pomarańczowej Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy	

4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
---	---------------	---	--

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.8 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	35,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	17,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	14,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.1.1.1.9 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

Pozostałe wymagania 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.

Opakowanie jednostkowe: 160 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tabelicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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.

9 MIELONKA WIEPRZOWA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mielonki wieprzowej 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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne

- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Mielonka wieprzowa

produkt, wyprodukowany ze średnio i drobno rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 90%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację 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	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i/lub wytopionym tłuszczem, dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - dość ścista, krucha, - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna Składniki równomiernie wymieszane; Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, ścięgien, chrząstek, komór powietrznych i licznych pęcherzyków powietrznych wewnątrz bloku konserwy	
3	Barwa	Barwa: - powierzchni i na przekroju bloku - od jasnoróżowej do różowej, - galarety - słomkowa do jasnobursztynowej, - wytopionego tłuszczu - biała do białokremowej Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych	

4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
---	---------------	---	--

2.3 Wymagania fizykochemiczne

2 Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	10,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	15,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	23,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

3 Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

Pozostałe wymagania 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.

Opakowanie jednostkowe: 160 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tabelicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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

10 **BYCZKI W OLEJU**

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego byczków w oleju 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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-EN ISO 15213-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Clostridium* spp. Część 1: Oznaczanie liczby *Clostridium* spp. redukujących siarczany (IV) metodą liczenia kolonii

1.3 Określenie produktu

Byczki w oleju

Produkt otrzymany z ryb słodkowodnych z gatunku leszcz (*Abramis brama*) i/lub z gatunku płoć (*Rutilus rutilus*) (nie mniej niż 60%) w zalewie olejowej, z ewentualnym dodatkiem cebuli, 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.

1.1.1.1.1.10

1.1.1.1.1.11 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.11.1.1 Wymagania
1	Wygląd	Odgłowione tusze ryb, pokrojone w dzwonka o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, ułożone płasko lub pionowo, w zalewie olejowej, z ewentualnym dodatkiem cebuli, dopuszcza się kawałki ryby w celu wyrównania masy w opakowaniu; ryby powinny być bez uszkodzeń, dopuszczalne niewielkie pęknięcia skóry i tkanki mięsnej
2	Barwa	Skóry – srebrzysta do ciemnosrebrzystej, Mięsa – charakterystyczna dla danego gatunku ryby dopuszcza się nieznaczne pociemnienia, Zalewy – charakterystyczna dla zalewy olejowej, Dodatków – cebuli - charakterystyczna
3	Tekstura	Mięsa - delikatna, soczysta, dopuszczalna lekko suchawa, Tkanka kostna – kości powinny być skruszałe, a kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej, Dodatków – cebuli – charakterystyczna, miękka, lecz nie mazista
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.12 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A- 86739
3	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	Niedopuszczalna	PN-A-86732

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.1.1.1.13 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	
3	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż	10jtk	PN-EN ISO 15213-1

Pozostałe 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.

Masa opakowanie jednostkowego od 90 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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.

11 BYCZKI W SOSIE POMIDOROWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania byczków w sosie pomidorowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego byczków w sosie 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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86745 Przetwory rybne – Oznaczanie suchej masy sosu pomidorowego metodą refraktometryczną
- PN-A-86746 Przetwory rybne – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-EN ISO 15213-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Clostridium* spp. Część 1: Oznaczanie liczby *Clostridium* spp. redukujących siarczany (IV) metodą liczenia kolonii

1.3 Określenie produktu

Byczki w sosie pomidorowym

Produkt otrzymany z ryb słodkowodnych z gatunku leszcz (*Abramis brama*) i/lub z gatunku płoć (*Rutilus rutilus*), (nie mniej niż 55%), w sosie pomidorowym, 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.

1.1.1.1.1.14 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.14.1.1 Wymagania
-----	-------	----------------------------

1	Wygląd	Odgłowione tusze ryb, pokrojone w dzwonka o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, w sosie pomidorowym, dopuszcza się kawałki ryby w celu wyrównania masy w opakowaniu; ryby powinny być bez uszkodzeń, dopuszczalne niewielkie pęknięcia skóry i tkanki mięsnej
2	Barwa	Skóry – srebrzysta do ciemnosrebrzystej, dopuszcza się lekką zmianę barwy spowodowaną zastosowanymi dodatkami, Mięsa – charakterystyczna dla danego gatunku ryby, dopuszczalne przebarwienia tkanki mięsnej powstałe od sosu pomidorowego, Sosu – od jasnoceglastoczerwonej do ciemnoceglastoczerwonej Niedopuszczalna zmieniona barwa sosu lub mięsa świadcząca o zepsuciu
3	Tekstura	Mięsa - delikatna, soczysta, dopuszczalna lekko suchawa Tkanka kostna – kości powinny być skruszałe, a kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej
4	Konsystencja sosu	Półpłynna, zawieszista, dopuszczalna niewielka ilość wydzielonego oleju
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

1.1.1.1.15 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A- 86739
3	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m)	Od 0,2 do 0,8	PN-A- 86746
4	Zawartość suchej masy refraktometrycznie, w % powyżej	13	PN-A- 86745
5	Obecność zanieczyszczeń	Niedopuszczalna	PN-A-86732

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tabelicy 3.

1.1.1.1.16 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	
3	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż	10 jtk	PN-EN ISO 15213-1

Pozostałe 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 błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Masa opakowanie jednostkowego od 90 do 300 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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, tekstury, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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.

12 FILETY Z MAKRELI W OLEJU

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania filetów z makreli w oleju.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego filetów z makreli w oleju 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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-EN ISO 15213-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Clostridium* spp. Część1: Oznaczanie liczby *Clostridium* spp. redukujących siarczany (IV) metodą liczenia kolonii

1.3 Określenie produktu

Filety z makreli w oleju

Produkt otrzymany z filetów ryb z gatunku makrela (*Scomber japonicus*, *Scomber scombrus*) (nie mniej niż 60%) w zalewie olejowej, utwalony 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.

1.1.1.1.1.17

1.1.1.1.1.18 Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	1.1.1.1.1.18.1.1 Wymagania
1	Wygląd	Filety z makreli w zalewie olejowej, filety o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, ułożone warstwami naprzemianległe, warstwę zewnętrzną stanowi strona wewnętrzna fileta, dopuszczalne mniejsze kawałki fileta w celu uzupełnienia masy, filety bez uszkodzeń, dopuszczalne nieznaczne pęknięcia tkanki mięsnej i drobne pęknięcia skóry, niedopuszczalne mięso zбите w jedną całość, nierozpadające się pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione, brak tkanki kostnej
2	Barwa	Mięsa – charakterystyczna dla fileta z makreli, białe – kremowe, dopuszczalne nieznaczne pociemnienia, Zalewy – charakterystyczna dla zalewy olejowej
3	Tekstura	Mięsa – zwięzła, lekko włóknista, dopuszczalna lekko suchawa
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

1.1.1.1.1.19 Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

1	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A- 86739
3	Udział warstwy wodnej, %(V/V), nie więcej niż	8	PN-A-86732
4	Obecność zanieczyszczeń	Niedopuszczalna	

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.1.1.1.1.20 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	
3	Liczba bakterii redukujących siarczan (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż	10 jtk	PN-EN ISO 15213-1

Pozostałe 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.

Masa opakowanie jednostkowego od 90 do 170 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

13 SARDYNKI W OLEJU

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sardynek w oleju 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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-EN ISO 15213-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Clostridium* spp. Część1: Oznaczanie liczby *Clostridium* spp. redukujących siarczany (IV) metodą liczenia kolonii

1.3 Określenie produktu

Sardynki w oleju

Produkt otrzymany z ryb z gatunku sardyna *Sardina pilchardus* (nie mniej niż 70%) w zalewie olejowej, 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	Odgłowione i bez płetwy ogonowej tusze ryb o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, ułożone warstwami naprzemianlegle, w zalewie olejowej, dopuszcza się kawałek ryby w celu wyrównania masy, tusze ryb powinny być bez uszkodzeń, dopuszczalne niewielkie pęknięcia skóry i tkanki mięsnej
2	Barwa	Skóry - srebrzysta do ciemnosrebrzystej, Mięsa – kremowa z odcieniem różowym, Zalewy – charakterystyczna dla zalewy olejowej
3	Tekstura	Mięsa - delikatna, krucha, zwięzła, soczysta, dopuszczalna lekko suchawa Tkanka kostna – kości powinny być skruszałe, a kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej
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	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, %(m/m), nie mniej niż	70	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A- 86739
3	Udział warstwy wodnej, %(V/V), nie więcej niż	8	PN-A-86732
4	Obecność zanieczyszczeń	Niedopuszczalna	

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	
3	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż	10jtk	PN-EN ISO 15213-1

2 Pozostałe 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.
Masa opakowanie jednostkowego od 90 do 170 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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.

14 SARDYNKI W SOSIE POMIDOROWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sardynek w sosie pomidorowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sardynek w sosie 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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86745 Przetwory rybne – Oznaczanie suchej masy sosu pomidorowego metodą refraktometryczną
- PN-A-86746 Przetwory rybne – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-EN ISO 15213-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Clostridium* spp. Część1: Oznaczanie liczby *Clostridium* spp. redukujących siarczany (IV) metodą liczenia kolonii

1.3 Określenie produktu

Sardynki w sosie pomidorowym

Produkt otrzymany z ryb z gatunku sardyna *Sardina pilchardus* (nie mniej niż 60%), w sosie pomidorowym, 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	Odgłowione i bez płetwy ogonowej tusze ryb o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, ułożone warstwami naprzemianległe, w sosie pomidorowym, dopuszcza się kawałek ryby w celu wyrównania masy, tusze ryb powinny być bez uszkodzeń, dopuszczalne niewielkie pęknięcia skóry i tkanki mięsnej
2	Barwa	Mięsa – kremowa z odcieniem różowym, dopuszczalne przebarwienia tkanki mięsnej powstałe od sosu pomidorowego, Sosu – od jasnoceglastoczerwonej do ciemnoceglastoczerwonej Niedopuszczalna zmieniona barwa sosu lub mięsa świadcząca o zepsuciu
3	Tekstura	Mięsa - delikatna, krucha, zwięzła, soczysta, dopuszczalna lekko suchawa Tkanka kostna – kości powinny być skruszałe, a kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej
4	Konsystencja sosu	Półpłynna, zawieszista, dopuszczalna niewielka ilość wydzielonego oleju
5	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	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A- 86739
3	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m)	Od 0,2 do 0,8	PN-A- 86746
4	Zawartość suchej masy refraktometrycznie, w % powyżej	13	PN-A- 86745
5	Obecność zanieczyszczeń	Niedopuszczalna	PN-A-86732

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	
3	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż	10jtk	PN-EN ISO 15213-1

3 Pozostałe 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. Masa opakowanie jednostkowego od 90 do 170 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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, tekstury, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

15 SZPROT W SOSIE POMIDOROWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szprotów w sosie pomidorowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szprotów w sosie 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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86745 Przetwory rybne – Oznaczanie suchej masy sosu pomidorowego metodą refraktometryczną
- PN-A-86746 Przetwory rybne – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-EN ISO 15213-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Clostridium* spp. Część1: Oznaczanie liczby *Clostridium* spp. redukujących siarczany (IV) metodą liczenia kolonii

1.3 Określenie produktu

Szproty w sosie pomidorowym

Produkt otrzymany z ryb z gatunku szprot (*Sprattus sprattus*) (nie mniej niż 55%), w sosie pomidorowym, 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	Odgłowione tusze ryb (płetwy pozostawione), o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, ułożone warstwami naprzemianlegle, w sosie pomidorowym, dopuszcza się kawałek ryby w celu wyrównania masy w opakowaniu; ryby powinny być bez uszkodzeń, dopuszczalne niewielkie pęknięcia skóry i tkanki mięsnej
2	Barwa	Mięsa – jasnokremowa do kremowej, dopuszczalne przebarwienia tkanki mięsnej powstałe od sosu pomidorowego, Sosu – od jasnoceglastoczerwonej do ciemnoceglastoczerwonej Niedopuszczalna zmieniona barwa sosu lub mięsa świadcząca o zepsuciu
3	Tekstura	Mięsa - delikatna, soczysta, dopuszczalna lekko suchawa Tkanka kostna – kości powinny być skruszałe, a kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej
4	Konsystencja sosu	Półpłynna, zawieszista, dopuszczalna niewielka ilość wydzielonego oleju
5	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	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A- 86739
3	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m)	Od 0,2 do 0,8	PN-A- 86746
4	Zawartość suchej masy refraktometrycznie, w % powyżej	13	PN-A- 86745
5	Obecność zanieczyszczeń	Niedopuszczalna	PN-A-86732

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	

3	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż	10jtk	PN-EN ISO 15213-1
---	--	-------	-------------------

Pozostałe 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.
Masa opakowanie jednostkowego od 90 do 170 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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, tekstury, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tabelicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

16 TUŃCZYK W OLEJU

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tuńczyka w oleju 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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-EN ISO 15213-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Clostridium* spp. Część1: Oznaczanie liczby *Clostridium* spp. redukujących siarczany (IV) metodą liczenia kolonii

1.3 Określenie produktu

Tuńczyk w oleju

Produkt otrzymany z kawałków mięsa tuńczyka (*Euthynnus(Katsuwonus)pelamis*) (nie mniej niż 70%) w zalewie z oleju roślinnego, 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	Kawałki mięsa tuńczyka w zalewie olejowej, niedopuszczalne mięso zbite w jedną całość nie rozpadające pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione
2	Barwa	Mięsa - różowa z odcieniem beżowym Zalewy- typowa dla zalewy olejowej Niedopuszczalna zmieniona barwa mięsa lub zalewy świadcząca o zepsuciu
3	Tekstura mięsa	Delikatna, soczysta, lekko włóknista,
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	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż	70	PN-A-86732
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A- 86739
3	Obecność zanieczyszczeń	Niedopuszczalna	PN-A-86732

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	Szczelne	PN-A-86732
2	Próba termostatowa	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	
3	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż	10jtk	PN-EN ISO 15213-1

Pozostałe 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. Masa opakowanie jednostkowego od 90 do 170 gram.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 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, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

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.