



12. Wojskowy Oddział Gospodarczy
wz. Komendant
ppłk Piotr ROGALSKI

12WOG-SZP.2812.66.2024

Toruń, 12 listopada 2024 r.

DO WSZYSTKICH WYKONAWCÓW

**INFORMACJA W ZAKRESIE UDZIELENIA WYJAŚNIEŃ DO PYTAŃ WNIESIONYCH
PRZEZ WYKONAWCÓW W POSTĘPOWANIU ZAREJESTROWANYM POD
NUMEREM REFERENCYJNYM D/73/12WOG/2024 na:
„DOSTAWA MLEKA I PRZETWORÓW MLECZARSKICH”**

- I. W nawiązaniu do zapytań, które wpłynęły do Zamawiającego zgodnie z art. 284 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. „Prawo zamówień publicznych” (Dz.U. z 2024 r., poz. 1320), Zamawiający udziela wyjaśnień zgodnie z poniższym:
- II. Pytania do postępowania:

Pytanie 1- Cyt. Wykonawcę

Zwracamy się z zapytaniem co do możliwości zmiany w części 1 i 2 poniższego asortymentu/gramatury:

- **Jogurt pitny (różne smaki) (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)**, *Na jogurt pitny (różne smaki) butelka o gramaturze 250 ml,*
- **Deser mleczny z owocami (120g, 175g, 180g)**, *Na kaszka manna z owocami o gramaturze 150g,*
- **Deser mleczny z czekoladą (120g, 180g)**, *o zawartości tłuszczu max 8%. Na Deser mleczny śmietankowo-czekoladowy o gramaturze 130g, zawartość tłuszczu max 10% lub na gramaturę 175g,*

- **Serek twarogowy do smarowania porcjowany (różne smaki) (25g, 30g).** *Na Deliser twarogowy topiony smak klasyczny opakowanie 17,5g lub serek twarogowy różne smaki 20g,*
- **Ser ementaler w plastrach (150g, 200g) .**
Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 60. Dopuszczalna masa netto: – 150 g, – 200 g, – 300 g, – 1 kg.
Na Ser ementaler w plastrach o gramaturze 500g i sm min. 57%.
- **Ser pleśniowy (100g, 200g).** *Na ser pleśniowy o gramaturze 150g.*
- **Śmietanka do kawy jednoporcjowa 15g, 20g.** *Na śmietanka do kawy jednoporcjowa 10g.*
- **Jogurt naturalny typ grecki (140, 170g)** *Na jogurt naturalny typ grecki o gramaturze 400g,*

Wyjaśnienia Zamawiającego:

Zamawiający wyraża zgodę na zastosowanie dodatkowych gramatur (patrz modyfikacja SWZ), natomiast Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zawartości tłuszczów w produktach.

III. Zamawiający informuje, że udzielone wyjaśnienia nie prowadzą do zmiany terminu składania ofert oraz zmiany ogłoszenia o zamówieniu.

KOMENDANT

ppłk Piotr ROGALSKI

Anna Wiczanowska
tel: 261-433-271
e-mail: 12wog@ron.mil.pl

Tel.261-433-540
e-mail: 12wog@ron.mil.pl
www.12wog.wp.mil.pl

KIEROWNIK
SEKCJI ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH
12. WOJSKO POLSKIE JEDnostki POMOCE I WSPARCIA
Małgorzata WUDDALA-GARWOLIŃSKA

ZATWIERDZAM KOMENDANT
12 WOJSKOWEJ ODZIAŁU GOSPODARCZEGO
wz. KOMENDANT 12 WOG

11/2024
wz. ppłk Piotr ROGALSKI

MODYFIKACJA ZAŁĄCZNIKA 2.1 i 2.2 do SWZ

FORMULARZ OFERTOWY- ZAŁĄCZNIK NR 2.1 DO FORMULARZA OFERTOWEGO

CZĘŚĆ 1- DOSTAWA MLEKA I PRZETWORÓW MLECZARSKICH- GARNIZON TORUŃ

L.p	Nazwa produktu (dopuszczalna objętość/ masa netto)	j.m	proponowana gramatura przez Wykonawcę	Ilość podstawowa	cena jednostkowa netto (w PLN)	wartość netto (w PLN)	stawaka VAT %	wartość VAT (w PLN)		wartość brutto
								I	J	
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	Mleko w proszku pełne (400g, 500g)	kg		52	- zł	- zł	0		- zł	- zł
2	Mleko spożywcze pasteryzowane 2% tł. (1 liter)	l		11675	- zł	- zł	0		- zł	- zł
3	Mleko spożywcze odtłuszczone UHT (1 liter)	l		140	- zł	- zł	0		- zł	- zł
4	Mleko spożywcze UHT 1,5% tł. bez laktozy (1 liter)	l		1255	- zł	- zł	0		- zł	- zł
5	Mleko spożywcze UHT 2% tł.(1 liter)	l		2900	- zł	- zł	0		- zł	- zł
6	Mleko o smaku czekoladowym UHT 1,5 % tł. (0,2 l)	l		5350	- zł	- zł	0		- zł	- zł
7	Mleko o smaku truskawkowym UHT 1,5 % tł. (0,2 l)	l		5350	- zł	- zł	0		- zł	- zł
8	Mleko zsiadłe (300g, 370g, 400g)	kg		140	- zł	- zł	0		- zł	- zł
9	Śmietana 12% tł. (400g, 500g)	kg		505	- zł	- zł	0		- zł	- zł
10	Śmietana 18% tł. (400g, 500g)	kg		2350	- zł	- zł	0		- zł	- zł
11	Śmietana kremowa 30% tł. (500 ml)	l		315	- zł	- zł	0		- zł	- zł
12	Jogurt naturalny typ grecki (140g, 170g, 400g)	kg		635	- zł	- zł	0		- zł	- zł
13	Jogurt naturalny (150g, 180g, 200g)	kg		1590	- zł	- zł	0		- zł	- zł
14	Jogurt naturalny light (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg		330	- zł	- zł	0		- zł	- zł

15	Jogurt owocowy (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			1975	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
16	Jogurt owocowy light (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			515	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
17	Jogurt owocowy ze zbożami (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			1990	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
18	Jogurt z płatkami o siarnymi (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			1590	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
19	Jogurt z wysoką zawartością białka (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			390	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
20	Jogurt piłny (różne smaki), (130g, 140g, 150g, 180g, 200g, 250 ml)	kg			1600	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
21	Jogurt naturalny typu islandzkiego (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			575	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
22	Masłanka (400g, 420g, 1000g)	kg			305	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
23	Deser mleczny z owocami (120g, 150g, 175g, 180g)	kg			1730	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
24	Deser mleczny z czekoladą (120g, 130g, 175g, 180g)	kg			1875	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
25	Deser jogurtowy (100g, 115g, 120g, 125g)	kg			1875	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
26	Serek twarogowy ziarnisty z owocami (150g)	kg			850	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
27	Serek homogenizowany naturalny (100g, 150g, 200g)	kg			525	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
28	Serek homogenizowany owocowy (100g, 125g, 150g)	kg			1375	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
29	Serek homogenizowany waniliowy (100g, 125g, 150g)	kg			1425	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
30	Serek twarogowy do smarowania porcjowany (różne smaki) (17,5g, 20g, 25g, 30g)	kg			825	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
31	Serek twarogowy do smarowania różne smaki (120g, 125g, 135g, 150g)	kg			1075	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
32	Serek smietankowy naturalny light do smarowania (150g, 200g)	kg			605	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
33	Serek mascarpone (250g, 500g)	kg			525	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
34	Kefir (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			700	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
35	Ser twarogowy chudy (150g, 180g, 200g)	kg			345	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
36	Ser twarogowy półtłusty (150g, 180g, 200g, 250g)	kg			795	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
37	Serek twarogowy ziarnisty light (150g, 180g, 200g)	kg			625	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł

38	Serek twarogowy ziarnisty (150g, 180g, 200g)	kg			1200	- zł	- zł	0	- zł	- zł
39	Serek fromage (75g, 80g, 100g)	kg			795	- zł	- zł	0	- zł	- zł
40	Ser ementaler w plastrach (150g, 200g, 300g, 500g, 1kg)	kg			1125	- zł	- zł	0	- zł	- zł
41	Ser edamski (3 kg)	kg			955	- zł	- zł	0	- zł	- zł
42	Ser gouda (3 kg)	kg			1195	- zł	- zł	0	- zł	- zł
43	Ser salami (3 kg)	kg			875	- zł	- zł	0	- zł	- zł
44	Ser maasdamer (3 kg)	kg			710	- zł	- zł	0	- zł	- zł
45	Ser camembert (120g, 125g, 150g)	kg			700	- zł	- zł	0	- zł	- zł
46	Ser topiony z szynką (100g)	kg			730	- zł	- zł	0	- zł	- zł
47	Ser topiony z papryką (17,5g)	kg			590	- zł	- zł	0	- zł	- zł
48	Ser topiony pelnotłusty (100g)	kg			1080	- zł	- zł	0	- zł	- zł
49	Ser kremowy topiony śmietankowy w plastrach śmietankowy (100g, 130g)	kg			365	- zł	- zł	0	- zł	- zł
50	Ser topiony w plastrach (130g, 150g)	kg			650	- zł	- zł	0	- zł	- zł
51	Ser wędzony (blok ok 3kg)	kg			530	- zł	- zł	0	- zł	- zł
52	Ser mozzarella tarty (150g, 200g, 250g, 280g)	kg			535	- zł	- zł	0	- zł	- zł
53	Ser mozzarella light (125g, 200g)	kg			290	- zł	- zł	0	- zł	- zł
54	Ser mozzarella (125g)	kg			555	- zł	- zł	0	- zł	- zł
55	Ser sałatkowy (200g, 270g)	kg			475	- zł	- zł	0	- zł	- zł
56	Ser parmezan (200g, 250g, 270g)	kg			258	- zł	- zł	0	- zł	- zł
57	Ser pleśniowy (100g, 150g, 200g)	kg			254	- zł	- zł	0	- zł	- zł
58	Masło ekstra jednorodnjowe (10g, 15g, 20g)	kg			4000	- zł	- zł	0	- zł	- zł
59	Masło ekstra (180g, 200g)	kg			265	- zł	- zł	0	- zł	- zł
60	Śmietana do kawy jednorodnjowa (10g, 15g, 20g)	kg			510	- zł	- zł	0	- zł	- zł
Łączna wartość części 1 postępowania wynikająca z zamówienia podstawowego										
Łączna wartość części 1 postępowania wynikająca z prawa opcji										
ŁĄCZNA WARTOŚĆ NETTO (DLA ZAMÓWIENIA PODSTAWOWEGO I PRAWA OPCJI)										
ŁĄCZNA WARTOŚĆ PODATKU VAT (DLA ZAMÓWIENIA PODSTAWOWEGO I PRAWA OPCJI)										
ŁĄCZNA WARTOŚĆ BRUTTO OFERTY (DLA ZAMÓWIENIA PODSTAWOWEGO I PRAWA OPCJI)										

ZATWIERDZAM
12 WOJSKOWEGO ODDZIAŁU GOSPODARCZEGO
wz. KOMENDANT 12 WOG

KOMENDANT

wz. ppłk Piotr ROGALSKI

11/11/2024

MODYFIKACJA ZAŁĄCZNIKA 2.1 i 2.2 do SWZ

FORMULARZ OFERTOWY- ZAŁĄCZNIK NR 2.2 DO FORMULARZA OFERTOWEGO


CZĘŚĆ 2- DOSTAWA MILEKA I PRZETWORÓW MLECZARSKICH- INOWROCLAW

L-p	Nazwa produktu (dopuszczalna objętość/ masa netto)	j.m	proponowana gramatura przez Wykonawcę	Ilość podstawowa	cena jednostkowa netto (w PLN)	wartość netto (w PLN)	stawaka VAT %	wartość VAT (w PLN)	wartość brutto	
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	Mleko spożywcze pasteryzowane 2% tł. (1 litr)	l		125	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
2	Mleko spożywcze UHT 1,5% tł. bez laktozy (1 litr)	l		75	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
3	Mleko spożywcze UHT 2% tł. (1 litr)	l		5000	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
4	Mleko o smaku czekoladowym UHT 1,5 % tł. (0,2 l)	l		125	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
5	Mleko o smaku truskawkowym UHT 1,5 % tł. (0,2 l)	l		125	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
6	Mleko zsiadłe (300g, 370g, 400g)	kg		5	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
7	Śmietana 12% tł. (400g, 500g)	kg		125	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
8	Śmietana 18% tł. (400g, 500g)	kg		1250	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
9	Śmietana kremowa 30% tł. (500ml)	l		25	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
10	Jogurt naturalny typ grecki (140g, 170g, 400g)	kg		100	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
11	Jogurt naturalny (150g, 180g, 200g)	kg		1000	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
12	Jogurt naturalny light (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg		75	- zł	- zł	0	- zł	- zł	
13	Jogurt owocowy (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg		1500	- zł	- zł	0	- zł	- zł	

14	Jogurt owocowy light (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			125	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
15	Jogurt owocowy ze zbożami (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			500	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
16	Jogurt z płatkami owsianymi (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			250	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
17	Jogurt z wysoką zawartością białka (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			125	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
18	Jogurt pitny (różne smaki), (130g, 140g, 150g, 180g, 200g, 250 g)	kg			250	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
19	Jogurt naturalny typu islandzkiego (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			250	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
20	Maślanka (400g, 420g, 1000g)	kg			75	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
21	Deser mleczny z owocami (120g, 150g, 175g, 180g)	kg			750	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
22	Deser mleczny z czekoladą (120g, 175g, 180g)	kg			750	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
23	Deser jogurtowy (100g, 115g, 120g, 125g)	kg			1000	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
24	Serek twarogowy ziarnisty z owocami (150g)	kg			500	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
25	Serek homogenizowany naturalny (100g, 150g, 200g)	kg			625	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
26	Serek homogenizowany owocowy (100g, 125g, 150g)	kg			1250	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
27	Serek homogenizowany waniliowy (100g, 125g, 150g)	kg			1250	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
28	Serek twarogowy do smarowania porcjowany (różne smaki) (17.5g 20g, 25g 30g)	kg			375	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
29	Serek twarogowy do smarowania różne smaki (120g, 125g, 135g, 150g)	kg			750	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
30	Serek śmietankowy naturalny light do smarowania (150g, 200g)	kg			250	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
31	Serek mascarpone (250g, 500g)	kg			10	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
32	Kefir (130g, 140g, 150g, 180g, 200g)	kg			500	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
33	Ser twarogowy chudy (150, 180g, 200g)	kg			50	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł
34	Ser twarogowy półtłusty (150g, 180g, 200g, 250g)	kg			750	-	zł	-	zł	0	-	zł	-	zł

35	Ser twarogowy ziarnisty light (150g, 180g, 200g)	kg		500	- zł	- zł	0	- zł	- zł
36	Ser twarogowy ziarnisty (150g, 180g, 200g)	kg		750	- zł	- zł	0	- zł	- zł
37	Serek fromage (75g, 80g, 100g)	kg		450	- zł	- zł	0	- zł	- zł
38	Ser ementaler w plastrach (150g, 200g, 300g, 500g, 1kg)	kg		125	- zł	- zł	0	- zł	- zł
39	Ser edamski (3kg)	kg		375	- zł	- zł	0	- zł	- zł
40	Ser gouda (3kg)	kg		500	- zł	- zł	0	- zł	- zł
41	Ser salami (3kg)	kg		250	- zł	- zł	0	- zł	- zł
42	Ser maasdamer (3kg)	kg		150	- zł	- zł	0	- zł	- zł
43	Ser camembert (120g, 125g, 150g)	kg		300	- zł	- zł	0	- zł	- zł
44	Ser topiony z szynką (100g)	kg		625	- zł	- zł	0	- zł	- zł
45	Ser topiony z papryką (17,5g)	kg		625	- zł	- zł	0	- zł	- zł
46	Ser topiony pełnotłusty (100g)	kg		625	- zł	- zł	0	- zł	- zł
47	Ser kremowy topiony śmietankowy w plastrach (100g, 130g)	kg		200	- zł	- zł	0	- zł	- zł
48	Ser topiony w plastrach (130g, 150g)	kg		750	- zł	- zł	0	- zł	- zł
49	Ser wędzony (blok ok 3kg)	kg		400	- zł	- zł	0	- zł	- zł
50	Ser mozzarella tarty (150g, 200g, 250g, 280g)	kg		75	- zł	- zł	0	- zł	- zł
51	Ser mozzarella light (125g, 200g)	kg		75	- zł	- zł	0	- zł	- zł
52	Ser mozzarella (125g)	kg		75	- zł	- zł	0	- zł	- zł
53	Ser sałatkowy (200g, 270g)	kg		50	- zł	- zł	0	- zł	- zł
54	Ser parmezan (200g, 250g, 270g)	kg		10	- zł	- zł	0	- zł	- zł
55	Ser pleśniowy (100g, 150g, 200g)	kg		15	- zł	- zł	0	- zł	- zł
56	Masło ekstra jednorodnjowe (10g, 15g, 20g)	kg		1500	- zł	- zł	0	- zł	- zł
57	Masło ekstra (180g, 200g)	kg		75	- zł	- zł	0	- zł	- zł
58	Smietanka do kawy jednorodnjowa (10g, 15g, 20g)	kg		25	- zł	- zł	0	- zł	- zł
Łączna wartość części 2 postępowania wynikająca z zamówienia podstawowego									
Łączna wartość oferty części 2 postępowania wynikająca z prawa opcji									
ŁĄCZNA WARTOŚĆ NETTO (DLA ZAMÓWIENIA PODSTAWOWEGO I PRAWA OPCJI)									
ŁĄCZNA WARTOŚĆ PODATKU VAT (DLA ZAMÓWIENIA PODSTAWOWEGO I PRAWA OPCJI)									
ŁĄCZNA WARTOŚĆ BRUTTO OFERTY (DLA ZAMÓWIENIA PODSTAWOWEGO I PRAWA OPCJI)									

ZATWIERDZAM MODYFIKACJĘ Opisu
Przedmiotu Zamówienia w n/w
zakresie stanowiącego Załącznik nr 1
do SWZ 12 WOJSKOWEGO ODDZIAŁU GOSPODARCZEGO
wz. KOMENDANT 12 WOG
wz. ppłk Piotr ROGALSKI

/11/2024

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

ŚMIETANKA DO KAWY JEDNOPORCJOWA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietanki do kawy jednoporcjowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śmietanki do kawy jednoporcjowej 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-86028 Śmietanka i śmietana - Metody badań
- PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana - Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)

1.3 Określenie produktu

Śmietanka do kawy jednoporcjowa

Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; poddany obróbce UHT, o zawartości tłuszczu 10% (m/m)

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	Płyn jednorodny, bez grudek, bez kłaczków ściętego sernika	PN-A-86028
2	Barwa	Biała z odcieniem jasnokremowym, jednolita	
3	Smak i zapach	Czysty, lekko słodki, niedopuszczalny smak i zapach obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, °SH, nie więcej niż	8	PN-A-86028
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %,	10,0	PN-EN ISO 2450

3	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86059
---	--	--	------------

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 10 g
- 15 g
- 20 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZATWIERDZAM MODYFIKACJĘ Opisu
Przedmiotu Zamówienia w n/w
zakresie stanowiącego Załącznik nr 1
do SWZ
wz. KOMENDANT 12 WOG

KOMENDANT
12 WOJSKOWEGO ODRZĄDU GOSPODARCZEGO

wz. ppłk Piotr ROGALSKI

.../11/2024

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER PLEŚNIOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 23319 Sery, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Ser pleśniowy

Ser podpuszczkowy pełnotłusty, dojrzewający, wyrabiany z mleka pasteryzowanego z zastosowaniem kultur bakterii fermentacji mlekowej i pleśni (*Penicillium roquefort*), z miąższem poprzerastanym niebieską pleśnią

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt krążka, płaskiego cylindra, klinka lub inna; powierzchnia sera gładka z widoczną niebieską pleśnią przerastającą do miąższu sera
2	Oczkowanie	Występują międzyziarnowe szczeliny w których porasta niebieska pleśń, dopuszczalne nieliczne oczka
3	Konsystencja	Miękka, kremowa, lekko krucha, niedopuszczalna zbyt miękka mazista

4	Barwa	Barwa miąższu biała do lekko kremowej, miąższ poprzerastany pleśnią o barwie błękitnej
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla tego typu serów pleśniowych, zdecydowany, aromatyczny, wyczuwalny posmak pieczarkowy, niedopuszczalny smak i zapach obcy świadczący o zepsuciu

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	53	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	50	PN-EN ISO 23319 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-EN ISO 23319 przeliczyć na zaw. tłuszczu w suchej masie)
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 100g,
- 150 g
- 200g,
- 250g,
- 1kg.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi

w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZATWIERDZAM MODYFIKACJĘ Opisu
Przedmiotu Zamówienia w n/w
zakresie stanowiącego Załącznik nr 1
do SWZ

wz. KOMENDANT 12 WOG
WZ. PIK 100 ROGALSKI

12/11/2024

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SER EMENTALER W PLASTRACH

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera ementalera w plastrach.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera ementalera w plastrach 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-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

1.3 Określenie produktu

Ser ementaler w plastrach

Ser twarde, podpuszczkowy, dojrzewający typu szwajcarskiego wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, konfekcjonowany w formie plastrów

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	Kształt i wygląd	Plastry w formie kwadratów lub prostokątów
2	Oczkowanie	Widoczne duże okrągłe i owalne oczka, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki
3	Konsystencja	Lekko twarda, zwarta, elastyczna, jednolita w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczną, niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość
4	Barwa	Naturalna do jasnożółtej, jednolita
5	Smak i zapach	Łagodny, słodko-orzechowy, aromatyczny; niedopuszczalny jełki, gnilny, gorzki i inny obcy

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	60	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 23319 (Ozn. zawartość tłuszczu wg. PN-EN ISO 23319 przeliczyć na zaw. tłuszczu w suchej masie)
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-EN ISO 5943

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 150 g,
- 200 g,
- 300 g,
- 500 g
- 1 kg.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera ementalera w plastrach deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZATWIERDZAM MODYFIKACJĘ Opisu
Przedmiotu Zamówienia w n/w
zakresie stanowiącego Załącznik nr 1
do SWZ
wz. KOMENDANT 12 WOG

KOMENDANT
12 WOJSKOWEGO CZYNIŁA GOSPODARCZEGO

wz. ppłk Piotr ROGALSKI

...../11/2024

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

JOGURT PITNY (RÓŻNE SMAKI)

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu pitnego (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu pitnego (różne smaki) 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-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą gravimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

1.3 Określenie produktu

Jogurt pitny (różne smaki)

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych, z dodatkiem owoców (co najmniej 3 %), ewentualnym dodatkiem koncentratów soków z owoców i/lub warzyw i/lub naturalnych aromatów owoców.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn jednorodny w całej masie
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników
3	Konsystencja	Płynna, jednolita, mogą być wyczuwalne cząstki owoców
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-ISO 8262-3

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g
- 140 g
- 150 g
- 180 g
- 200 g
- 250 ml
- 300 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz

zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZATWIERDZAM MODYFIKACJĘ Opisu
Przedmiotu Zamówienia w n/w
zakresie stanowiącego Załącznik nr 1
do SWZ
wz. KOMENDANT 12 WOG

KOMENDANT
12 WOJSKOWEGO ODDZIAŁU GOSPODARCZEGO

wz. ppłk Piotr ROGALSKI

/11/2024

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

DESER MLECZNY Z OWOCAMI

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mlecznego z owocami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru mlecznego z owocami 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-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

1.3 Określenie produktu

Deser mleczny z owocami

Produkt przygotowany na bazie mleka, oraz w zależności od asortymentu na bazie śmietanki, ryżu lub kaszy manny, z dodatkiem owoców i/lub sosu i/lub soku z owoców i dozwolonych substancji słodzących, środków zapachowych, żelujących, substancji zagęszczających.

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	Produkt w postaci puddingu owocowego, puddingu owocowego z bitą śmietaną, ryżu lub kaszki manny na mleku z sosem z owoców
2	Konsystencja	Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny i cząstkami użytych owoców
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-ISO 8262-3

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 120 g
- 150 g
- 175 g
- 180 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

6.2 Znakowanie


Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZATWIERDZAM MODYFIKACJĘ Opisu
Przedmiotu Zamówienia w n/w
zakresie stanowiącego Załącznik nr 1
do SWZ 12 WOJSKOWEGO ZDZIAŁU GOSPODARCZEGO

wz. KOMENDANT 12 WOG
wz. ppłk Piotr ROGALSKI

/11/2024

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SEREK TWAROGOWY DO SMAROWANIA PORCJOWANY (RÓŻNE SMAKI)

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania serka twarogowego do smarowania porcjowanego (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serka twarogowego do smarowania porcjowanego (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 23319 Ser, produkty z serów topionych, kazeiny i kazeiniany. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione- Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie - Sery – Metody badań

1.3 Określenie produktu

Serek twarogowy do smarowania porcjowanego (różne smaki)

Produkt otrzymany z sera twarogowego, spulchniony azotem lub nie, o różnych smakach, jednoporcjowy

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	Konsystencja i struktura	Jednolita, smarowna, pastowata, puszysta lub kremowa
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych
3	Smak i zapach	Lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	30	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	19	PN-EN ISO 23319
3	Kwasowość [°SH], nie wyższa niż	60	PN-A-86232

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 17,5 g
- 20 g
- 25 g,
- 30 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ZATWIERDZAM MODYFIKACJĘ Opisu
Przedmiotu Zamówienia w n/w
zakresie stanowiącego Załącznik nr 1
do SWZ

wz. KOMENDANT 12 WOG
wz. ppłk Piotr ROGALSKI

...../11/2024

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

DESER MLECZNY Z CZEKOLADĄ

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mlecznego z czekoladą.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru mlecznego z czekoladą 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-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

1.3 Określenie produktu

Deser mleczny z czekoladą

Produkt przygotowany na bazie mleka, oraz w zależności od asortymentu na bazie śmietanki, ryżu lub kaszy manny, z dodatkiem czekolady lub sosu czekoladowego i dozwolonych substancji słodzących, środków zapachowych, żelujących, substancji zagęszczających.

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	Produkt w postaci puddingu czekoladowego, puddingu czekoladowego z bitą śmietaną, ryżu lub kaszki manny na mleku z sosem czekoladowym
2	Konsystencja	Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	8,0	PN-ISO 8262-3

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 75 g
- 120 g
- 130 g
- 175 g
- 180 g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.