**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**BOCZEK KONSERWOWY**

**1 Wstęp**

* 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. **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 ciemnoróżowejNiedopuszczalna 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 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 |
| 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

 **BYCZKI w oleju**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 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. **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**

**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.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **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.

**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.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowania | Szczelne | PN-A-86732 |
| 2 | Próba termostatowa | Ujemna, treść konserwy o niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

 **BYCZKI w sosie pomidorowym**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 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. **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**

**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.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **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 ciemnoceglastoczerwonejNiedopuszczalna zmieniona barwa sosu lub mięsa świadcząca o zepsuciu |
| 3 | Tekstura  | Mięsa - delikatna, soczysta, dopuszczalna lekko suchawaTkanka kostna – kości powinny być skruszałe, a kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej |
| 4 | Konsystencja sosu | Półpłynna, zawiesista, 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 niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

 **FILETY Z MAKRELI w oleju**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 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. **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 japanicus, Scomber scombrus*) (nie mniej niż 60%) 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 | Filety z makreli w zalewie olejowej, filety o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, ułożone warstwami naprzemianlegle, 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 zbite w jedną całość, nierozpadające się pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione, brak tkanki kostnej |
| 2 | Barwa  | Mięsa – charakterystyczna dla fileta z makreli, biało – kremowa, 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.

**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.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowania | Szczelne | PN-A-86732 |
| 2 | Próba termostatowa | Ujemna, treść konserwy o niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**golonka wieprzowa**

**1 Wstęp**

* 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. **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 półpłynnaNa 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 kremowejNiedopuszczalna 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.

**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 lubPN-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 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**gulasz angielski**

**1 Wstęp**

* 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. **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**

**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 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; 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**

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 lubPN-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 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**GULASZ DROBIOWY KONSERWOWY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gulaszu drobiowego konserwowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **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**

**Gulasz drobiowy konserwowy**

produkt, wyprodukowany z grubo rozdrobnionego mięsa drobiowego (nie mniej niż 95%), 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 - 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, składników zbyt rozdrobnionych, pozaklasowych lub z chrząstkami, ścięgnami  |
| 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 | 12,0 | PN-A-04018 |
| 2 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 15,0 | 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 niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**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 ścisła, krucha, - galarety - stała, dopuszczalna półpłynnaSkładniki 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 białokremowejNiedopuszczalna 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**

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 lubPN-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 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**PASZTET wieprzowY**

**1 Wstęp**

* 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. **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. **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 niejednolitość barwy,- wytopionego tłuszczu - od białokremowej do kremowej,- galarety - od słomkowej do bursztynowejNiedopuszczalna 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 - stałaWszystkie 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**

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 lubPN-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 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**pasztet z indyka**

**1 Wstęp**

* 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. **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 niejednolitość 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 niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

 **SARDYNKi w oleju**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 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. **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 suchawaTkanka 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 niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

 **SARDYNKI w sosie pomidorowym**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 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. **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 naprzemianlegle, 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 ciemnoceglastoczerwonejNiedopuszczalna zmieniona barwa sosu lub mięsa świadcząca o zepsuciu |
| 3 | Tekstura  | Mięsa - delikatna, krucha, zwięzła, soczysta, dopuszczalna lekko suchawaTkanka kostna – kości powinny być skruszałe, a kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej |
| 4 | Konsystencja sosu | Półpłynna, zawiesista, 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 niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

 **Szprot w sosie pomidorowym**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 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. **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 ciemnoceglastoczerwonejNiedopuszczalna zmieniona barwa sosu lub mięsa świadcząca o zepsuciu |
| 3 | Tekstura  | Mięsa - delikatna, soczysta, dopuszczalna lekko suchawaTkanka kostna – kości powinny być skruszałe, a kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej |
| 4 | Konsystencja sosu | Półpłynna, zawiesista, 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 niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SZYNKA DROBIOWA KONSERWOWA**

**1 Wstęp**

* 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. **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 - ścisła, krucha,- galarety - stała, dopuszczalna półpłynnaNa 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 niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**szynka konserwowa**

**1 Wstęp**

* 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. **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, 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 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 ścisła,- galarety - stała, dopuszczalna półpłynnaNa 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 kremowejNiedopuszczalna 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.

**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 lubPN-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 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

 **tuńczyk w oleju**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 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. **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 beżowymZalewy- typowa dla zalewy olejowejNiedopuszczalna 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 niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

 **WĄTRÓBKI Z DORSZA PO WĘGIERSKU**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wątróbek z dorsza po węgiersku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątróbek z dorsza po węgiersku przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **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**

**Wątróbki z dorsza po węgiersku**

Produkt otrzymany z wątróbek rybnych z dorsza (nie mniej niż 80%) w sosie pomidorowym
z dodatkiem m.in. cebuli suszonej, papryki słodkiej mielonej, papryki mielonej chilli, soli, cukru, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Wątróbka powinna być cała, czysta, pozbawiona woreczków żółciowych i zanieczyszczeń spowodowanych rozlaniem żółci, dopuszczalne niewielkie uszkodzenia mechaniczne, dopuszcza się małe kawałki wątróbki w celu wyrównania masy, w sosie pomidorowym |
| 2 | Barwa  | Wątróbki – jasnoróżowa, jednolita, dopuszczalne przebarwienia powstałe od sosu,Sosu – od jasnoceglastoczerwonej do ciemnoceglastoczerwonejNiedopuszczalna zmieniona barwa sosu lub wątróbki świadcząca o zepsuciu |
| 3 | Konsystencja  | Wątróbki - delikatna, soczystaSosu – płynna do zawiesistej |
| 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 wątróbki w stosunku do masy netto deklarowanej, %(m/m), nie mniej niż | 38 | PN-A-86732 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż |  2,0 | 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 niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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, 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

 **WĄTRÓBKI Z DORSZA w TŁUSZCZU WŁASNYM**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wątróbek z dorsza w tłuszczu własnym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątróbek z dorsza w tłuszczu własnym przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **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**

**Wątróbki z dorsza w tłuszczu własnym**

Produkt otrzymany z wątróbek rybnych z dorsza (nie mniej niż 96%) w tłuszczu własnym, 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 | Wątróbka powinna być cała, czysta, pozbawiona woreczków żółciowych i zanieczyszczeń spowodowanych rozlaniem żółci, dopuszczalne niewielkie uszkodzenia mechaniczne, dopuszcza się małe kawałki wątróbki w celu wyrównania masy, w zalewie tłuszczowej |
| 2 | Barwa  | Wątróbki – jasnoróżowa, Zalewy – charakterystyczna dla zalewy tłuszczowej, Niedopuszczalna zmieniona barwa zalewy tłuszczowej lub wątróbki świadcząca o zepsuciu |
| 3 | Tekstura  | Wątróbki - delikatna, soczysta |
| 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 wątróbki w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż | 48 | 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 niezmienionych 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**wieprzowina w sosie własnym**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 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. **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, 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 | 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.

**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 lubPN-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 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**wołowina w sosie własnym**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 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. **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.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **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.

**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 lubPN-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 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

**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.