



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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Baton energetyczny
2. Ilość podstawowa: 4 847 kg
opcjonalna: 11 023 kg
OGÓŁEM: 15 870 kg
3. CPV: 15000000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Baton proteinowy
2. Ilość podstawowa: 3 879 kg
opcjonalna: 9 104 kg
OGÓŁEM: 12 983 kg
3. CPV: 15000000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Baton czekoladowy z nadzieniem
2. Ilość podstawowa: 6 429 kg
opcjonalna: 16 175 kg
OGÓŁEM: 22 604 kg
3. CPV: 15842220-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Słodzik
2. Ilość podstawowa: 1202 kg
opcjonalna: 3310 kg
OGÓŁEM: 4512 kg
3. CPV: 15830000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Galaretka o smaku agrestowym
2. Ilość podstawowa: 737 kg
opcjonalna: 1 365 kg
OGÓŁEM: 2 102 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Galaretka o smaku truskawkowym
2. Ilość podstawowa: 931 kg
opcjonalna: 1 872 kg
OGÓŁEM: 2 803 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Galaretka o smaku cytrynowym
2. Ilość podstawowa: 821 kg
opcjonalna: 1 587 kg
OGÓŁEM: 2 408 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Galaretka o smaku pomarańczowym
2. Ilość podstawowa: 851 kg
opcjonalna: 1 662 kg
OGÓŁEM: 2 513 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Syrop klonowy
2. Ilość podstawowa: 606 kg
opcjonalna: 1 339 kg
OGÓŁEM: 1 945 kg
3. CPV: 15831300-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sos truskawkowy do deserów
2. Ilość podstawowa: 260 kg
opcjonalna: 516 kg
OGÓŁEM: 776 kg
3. CPV: 15800000-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sos wiśniowy do deserów
2. Ilość podstawowa: 260 kg
opcjonalna: 516 kg
OGÓŁEM: 776 kg
3. CPV: 15800000-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Sos malinowy do deserów
2. Ilość podstawowa: 290 kg
opcjonalna: 576 kg
OGÓŁEM: 866 kg
3. CPV: 15800000-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję)
2. Ilość podstawowa: 1 867 kg
opcjonalna: 5 601 kg
OGÓŁEM: 7 468 kg
3. CPV: 15613310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (400µg/porcję)
2. Ilość podstawowa: 413 kg
opcjonalna: 1 239 kg
OGÓŁEM: 1 652 kg
3. CPV: 15613310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym – wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję)
2. Ilość podstawowa: 1 025 kg
opcjonalna: 3 075 kg
OGÓŁEM: 4 100 kg
3. CPV: 15613310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym – wzbogacone kwasem foliowym (400µg/porcję)
2. Ilość podstawowa: 4 099 kg
opcjonalna: 12 297 kg
OGÓŁEM: 16 396 kg
3. CPV: 15613310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

ZADANIE I – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*26 Wojskowy Oddział Gospodarczy Zegrze			**2 Regionalna Baza Logistyczna (ZZ) Warszawa	*** 1 Baza Lotnictwa Transportowego Warszawa	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
		Magazyn Zegrze	Magazyn Kazuń	Magazyn Legionowo				
Baton energetyczny	kg	200	80	8	5	32	487	812
Baton proteinowy	kg	160	80	8	3	18	404	673
Baton czekoladowy z nadzieniem	kg	160	80	8	3	60	467	778
Słodziak	kg	8	1	0	0	0	13	22
Galaretka o smaku agrestowym	kg	20	32	2	3	16	110	183
Galaretka o smaku truskawkowym	kg	40	32	2	3	16	140	233
Galaretka o smaku cytrynowym	kg	40	32	2	3	16	140	233
Galaretka o smaku pomarańczowym	kg	20	32	2	3	16	110	183
Syrop klonowy	kg	4	3	1	2	2	19	31
Sos truskawkowy do deserów	kg	2	8	1	3	0	21	35
Sos wiśniowy do deserów	kg	2	8	1	3	0	21	35
Sos malinowy do deserów	kg	2	8	1	3	0	21	35

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

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

*** **1 Baza Lotnictwa Transportowego (JW 4198) Warszawa** – dostawa do magazynów: Magazyn nr 1 - ul. Kajakowa 8; SWdK nr 1 - ul. Żwirki i Wigurylc; SWdK nr 2 - ul. Leśna 1

ZADANIE II – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom				** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki	***28 Wojskowy Oddział Gospodarczy Siedlce			****Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej		OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
		Magazyn Radom	Magazyn Olszewnica Stara	Magazyn Sochaczew	Magazyn Grójec		Magazyn Siedlce	Magazyn Wesola	Magazyn Kopytów	Magazyn Warszawa	Magazyn Mińsk Mazowiecki		
Baton energetyczny	kg	120	40	240	32	400	360	360	320	28	120	3 030	5 050
Baton proteinowy	kg	60	40	240	12	0	320	360	320	28	40	2130	3550
Baton czekoladowy z nadzieniem	kg	160	40	240	16	200	320	360	320	28	80	2646	4410
Słodzik	kg	0	0	40	0	0	64	4	80	0	0	282	470
Galaretka o smaku agrestowym	kg	10	4	40	0	0	160	80	160	6	32	739	1231
Galaretka o smaku truskawkowym	kg	40	4	40	0	0	160	80	160	6	32	784	1306
Galaretka o smaku cytrynowym	kg	10	4	40	0	0	160	80	160	6	32	739	1231
Galaretka o smaku pomarańczowym	kg	40	4	40	0	0	160	80	160	6	32	784	1306
Syrop klonowy	kg	4	0	40	0	8	80	40	120	8	8	462	770
Sos truskawkowy do deserów	kg	4	0	16	0	0	32	40	64	2	4	243	405
Sos wiśniowy do deserów	kg	4	0	16	0	0	32	40	64	2	4	243	405
Sos malinowy do deserów	kg	4	0	16	0	20	32	40	64	2	4	273	455

*** 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW 4938) Radom**– dostawa do magazynów na terenie: 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938)Radom, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Olszewnica Stara, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Sochaczew, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Grójec.

**** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki** - dostawa do magazynów na terenie: 23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki.

*****28 WOG (JW 5566) Siedlce** -dostawa do magazynu na terenie : Grupa Zabezpieczenia Siedlce; GrupyZabezpieczenia WOG - 1Brygada Pancerna (JW.1230) Wesola; ZZ LOGITYK II - Magazyn polowy Kopytów

****** Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej** - dostawa do magazynu na terenie: OZZW Warszawa, OZZW Mińsk Mazowiecki

ZADANIE III – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Giżycko					**25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok			OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
		Magazyn Giżycko	Magazyn Bemowo Piskie	Magazyn Orzysz	Magazyn Węgorzewo	Magazyn Gołdap	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża	Magazyn Hajnówka		
Baton energetyczny	kg	50	1 500	150	200	50	8	4	28	5 970	7 960
Baton proteinowy	kg	40	1 500	0	200	50	28	14	98	5790	7720
Baton czekoladowy z nadzieniem	kg	40	1 500	1 000	0	50	224	112	784	11130	14840
Słodzik	kg	0	1 000	0	0	0	0	0	0	3000	4000
Galaretka o smaku agrestowym	kg	16	60	0	0	0	0	0	0	228	304
Galaretka o smaku truskawkowym	kg	20	60	0	0	20	0	0	0	300	400
Galaretka o smaku cytrynowym	kg	20	60	0	0	20	0	0	0	300	400
Galaretka o smaku pomarańczowym	kg	0	60	0	0	20	0	0	0	240	320
Syrop klonowy	kg	50	200	0	0	20	0	0	0	810	1080
Sos truskawkowy do deserów	kg	10	50	0	0	0	0	0	0	180	240
Sos wiśniowy do deserów	kg	10	50	0	0	0	0	0	0	180	240
Sos malinowy do deserów	kg	0	50	0	0	20	0	0	0	210	280

24 WOG (JW 4352) Giżycko– dostawa do magazynów na terenie: 24 WOG Giżycko, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 2098) Bemowo Piskie, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk

Lądowych (JW 1460) Orzysz, 11 pułk artylerii (JW 2568) Węgorzewo, 15 pułk przeciwlotniczy(JW 4808) Gołdap.

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

ZADANIE IV – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	J M	*21 Wojskowy Oddział Gospodarczy Elbląg				**22 Wojskowy Oddział Gospodarczy Olsztyn					OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
		Magazyn Elbląg	Magazyn Braniewo	Magazyn Bartoszyce	Magazyn Morąg	Magazyn Olsztyn	Magazyn Lidzbark Warmiński	Magazyn Lipowiec	Magazyn Przasnysz	Magazyn Ciechanów		
Baton energetyczny	kg	60	40	28	32	80	72	0	40	160	1 536	2 048
Baton proteinowy	kg	60	40	28	32	40	20	0	40	0	780	1040
Baton czekoladowy z nadzieniem	kg	152	96	72	80	80	24	0	40	100	1932	2576
Słodzik	kg	2	1	1	1	0	0	0	0	0	15	20
Galaretka o smaku agrestowym	kg	15	10	7	8	0	8	0	8	40	288	384
Galaretka o smaku truskawkowym	kg	60	40	28	32	0	8	0	8	40	648	864
Galaretka o smaku cytrynowym	kg	30	20	14	16	0	8	0	8	40	408	544
Galaretka o smaku pomarańczowym	kg	46	30	20	24	0	8	0	8	40	528	704
Syrop klonowy	kg	4	2	1	1	0	4	0	4	0	48	64
Sos truskawkowy do deserów	kg	6	4	3	3	0	6	0	2	0	72	96
Sos wiśniowy do deserów	kg	6	4	3	3	0	6	0	2	0	72	96
Sos malinowy do deserów	kg	6	4	3	3	0	6	0	2	0	72	96

***21 WOG (JW 5330) Elbląg** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: Pułk Wsparcia Dowodzenia Dowództwa Wielonarodowej Dywizji Północny Wschód (JW 4260) Elbląg, 9 Brygada Kawalerii Pancernej (JW 2980) Braniewo, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Morąg, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Bartoszyce.

****22 WOG (JW 3674) Olsztyn** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 22 WOG (JW 3674) Olsztyn, Grupa Rozpoznania Elektronicznego (JW 3411) Lidzbark Warmiński, 8 batalion radiotechniczny (JW 2031) Lipowiec, 2 Ośrodek Radioelektroniczny (JW 5699) Przasnysz, 5 Mazowiecka Brygada Obrony Terytorialnej (JW 5448) Ciechanów

ZADANIE V

– DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*26 Wojskowy Oddział Gospodarczy Zegrze			**2 Regionalna Baza Logistyczna (ZZ) Warszawa	*** 1 Baza Lotnictwa Transportowego Warszawa	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
		Magazyn Zegrze	Magazyn Kazuń	Magazyn Legionowo				
Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję)	kg	40	20	1	6	0	201	268
Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (400µg/porcję)	kg	40	20	1	0	8	207	276
Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym - wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję)	kg	20	20	1	6	0	141	188
Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym - wzbogacone kwasem foliowym (400µg/porcję)	kg	20	20	1	0	8	147	196

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

**** 2 Regionalna Baza Logistyczna - (ZZ) Warszawa, Marsa 110**

***** 1 Baza Lotnictwa Transportowego (JW 4198) Warszawa** – dostawa do magazynów: Magazyn nr 1 - ul. Kajakowa 8; SWdK nr 1 - ul. Żwirki i Wigury1c; SWdK nr 2 - ul. Leśna 1

ZADANIE VI – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom	** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego	***28 Wojskowy Oddział Gospodarczy Siedlce	****Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej	OPCJA 2 Regionalna Baza	OGÓŁEM
----------------	----	------------------------------------	----------------------------------	--	--	-------------------------	--------

		Magazyn Radom	Magazyn Olszewnica Stara	Magazyn Sochaczew	Magazyn Grójec		Magazyn Siedlce	Magazyn Wesola	Magazyn Kopytów	Magazyn Warszawa	Magazyn Mińsk Mazowiecki		
Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję)	kg	0	4	8	0	0	40	80	120	20	8	840	1 120
Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (400µg/porcję)	kg	20	4	8	0	0	40	40	120	16	8	768	1 024
Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym - wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję)	kg	0	4	8	0	0	56	80	120	12	18	894	1 192
Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym - wzbogacone kwasem foliowym (400µg/porcję)	kg	20	4	8	0	0	104	80	120	8	18	1 086	1 448

*** 42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom (OG)** – dostawa do magazynów na terenie: 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938)Radom, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Olszewnica Stara, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Sochaczew, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Grójec.

**** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki-** dostawa do magazynów na terenie: 23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki.

***** 28 WOG Siedlce** – Grupa Zabezpieczenia Siedlce; magazyn Grupy Zabezpieczenia: 1 Brygada Pancerna (JW. 1230) Wesola, ZZ Logistyk

******Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej-** dostawa do magazynu na terenie: OZZW Warszawa, OZZW Mińsk Mazowiecki.

ZADANIE VII – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	J M	*24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Giżycko	**25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok	OPCJA 2 Regionalna Baza	OGÓŁEM
----------------	--------	---	--	-------------------------------	--------

		Magazyn Giżycko	Magazyn Bemowo Piskie	Magazyn Orzysz	Magazyn Węgorzewo	Magazyn Gołdap	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża	Magazyn Hajnówka		
Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję)	kg	0	0	0	0	0	288	144	1 008	4 320	5 760
Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym - wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję)	kg	0	200	0	200	0	40	20	140	1 800	2 400
Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym - wzbogacone kwasem foliowym (400µg/porcję)	kg	0	200	0	200	0	640	320	2 240	10 800	14 400

***24 WOG (JW 4352) Giżycko**– dostawa do magazynów na terenie: 24 WOG Giżycko, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 2098) Bemowo Piskie, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 1460) Orzysz, 11 pułk artylerii (JW 2568) Węgorzewo, 15 pułk przeciwlotniczy(JW 4808) Gołdap.

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

ZADANIE VIII – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*21 Wojskowy Oddział Gospodarczy Elbląg				**22 Wojskowy Oddział Gospodarczy Olsztyn					OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa	OGÓŁEM
		Magazyn Elbląg	Magazyn Braniewo	Magazyn Bartoszyce	Magazyn Morąg	Magazyn Olsztyn	Magazyn Lidzbark Warmiński	Magazyn Lipowiec	Magazyn Przasnysz	Magazyn Ciechanów		
Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję)	kg	30	20	14	16	0	0	0	0	0	240	320
Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym (400µg/porcję)	kg	30	20	14	16	0	8	0	0	0	264	352
Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym - wzbogacone kwasem foliowym (200µg/porcję)	kg	30	20	14	16	0	0	0	0	0	240	320
Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym - wzbogacone kwasem foliowym (400µg/porcję)	kg	30	20	14	16	0	8	0	0	0	264	352

***21 WOG (JW 5330)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: Pułk Wsparcia Dowodzenia Dowództwa Wielonarodowej Dywizji Północny Wschód (JW 4260) Elbląg, 9 Brygada Kawalerii Pancernej (JW 2980) Braniewo, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Morąg, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Bartoszyce.

****22 WOG (JW 3674)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 22 WOG (JW 3674) Olsztyn, Grupa Rozpoznania Elektronicznego (JW 3411) Lidzbark Warmiński, 8 batalion radiotechniczny (JW 2031) Lipowiec, 2 Ośrodek Radioelektroniczny (JW 5699) Przasnysz, 5 Mazowiecka Brygada Obrony Terytorialnej (JW 5448) Ciechanów

II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW

OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

BATON ENERGETYCZNY

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Określenie produktu

Baton energetyczny

produkt o stałej konsystencji i wysokiej gęstości energetycznej (dostarczający 500-600 kcal w 100 g produktu), składający się co najmniej z orzechów (m.in. laskowych i/lub nerkowca i/lub ziemnych i/lub migdałów) nie mniej niż 35%, ziaren słonecznika.

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 ogólny i powierzchnia	Podłużny baton; powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni	pkt 5.2
2	Przełom	Niejednolity, charakteryzujący użyte składniki, widoczne orzechy (całe lub ich czastki)	
3	Konsystencja	Stała, spójna, umiarkowanie wytrzymała, charakterystyczna dla użytych składników	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wartość energetyczna 100 g produktu, kcal	500-600	pkt 5.3

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 25g,
- 35g,
- 40g,
- 45g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

5.3 Sprawdzanie wartości energetycznej

Wartość energetyczną obliczyć, wykorzystując współczynniki przeliczeniowe wymienione

w załączniku XIV do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, po oznaczeniu: białka, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego, wilgotności oraz węglowodanów z przeliczenia + kwasy tłuszczowe, cukry ogółem, sól.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

BATON PROTEINOWY

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości suchej masy

1.3 Określenie produktu

Baton proteinowy

produkt o wysokiej zawartości białka, o stałej konsystencji, otrzymany z substancji słodzących, orzechów i/lub suszonych owoców i/lub bakalii i/lub ciasteczek, przetworów zbożowych i sojowych, tłuszczów roślinnych, z dodatkiem białek serwatkowych i/lub białek mleka i/lub mleka w proszku oraz substancji dodatkowych (m.in. substancje utrzymujące wilgoć, emulgatory), z ewentualnym dodatkiem karmelu, w polewie czekoladowej.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Podłużny baton; powierzchnie: górna i/lub dolna i boczne pokryte polewą kakaową; na powierzchni widoczne lub nie widoczne użyte składniki, powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni
2	Barwa	Typowa, charakterystyczna dla użytych składników
3	Przełom	Niejednolity, charakteryzujący użyte składniki
4	Konsystencja	Stała, spójna, umiarkowanie wytrzymała, charakterystyczna dla użytych składników
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce

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	14	pkt. 5.3.2
2	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	80	PN-A-88027
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$, % nie więcej niż	0,15	PN-A-88022
4	Wartość energetyczna 100 g produktu, kcal	400-500	pkt 5.3.3

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 40g,
- 45g,
- 47g,
- 50g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

5.3.1 Oznaczanie zawartości suchej masy, zawartości popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$.

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.3.2 Oznaczanie zawartości białka

Wykonać oznaczenie zawartości azotu ogólnego metodą Kjeldahla. Zawartość białka obliczyć, mnożąc otrzymany wynik zawartości azotu przez współczynnik przeliczeniowy 6,25.

5.3.3 Sprawdzanie wartości energetycznej

Wartość energetyczną obliczyć, wykorzystując współczynniki przeliczeniowe wymienione w załączniku XIV do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, po oznaczeniu: białka, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego, wilgotności oraz węglowodanów z przeliczenia + kwasy tłuszczowe, cukry ogółem, sól.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

BATON CZEKOLADOWY Z NADZIENIEM

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania batonów czekoladowych z nadzieniem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batonów czekoladowych z nadzieniem przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne

1.3 Określenie produktu

Baton czekoladowy z nadzieniem

Wyrób, którego rdzeń stanowi nadzienie nugatowe i/lub karmel i/lub wafel i/lub kruche ciastko mogący zawierać dodatkowo orzechy ziemne i/lub płatki ryżowe lub inne dodatki określone recepturą, w całości oblany czekoladą.

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 ogólny i powierzchnia	Kształt prostokątny, wyrób w całości oblany czekoladą; powierzchnia górna z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa	PN-A-88032
2	Barwa - powierzchni pokrywy - rdzenia	Od jasnobrązowej do brązowej Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa	
3	Konsystencja - pokrywy - rdzenia	Jednolita, twarda Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
4	Przełom - pokrywy - rdzenia	Matowy, jednolity Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
5	Smak i zapach	Właściwy dla użytych surowców, bez smaku i zapachu obcego	PN-A-88032

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$, % nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 40g,
- 45g,
- 47g,
- 48g.

4. Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

SŁODZIK

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Określenie produktu

Słodzik

Produkt otrzymany na bazie substancji słodzących z ewentualnym dodatkiem laktozy i substancji regulujących kwasowość, stosowany jako alternatywa cukru do słodzenia m.in. gorących i zimnych napojów.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Produkt w postaci małych drażetek, niedopuszczalne drażetki pokruszone, pozlepiane, zawilgocone
2	Barwa	Biała
3	Zapach i smak	Charakterystyczny, słodki, niedopuszczalny smak i zapach obcy

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 4g,
- 5g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Produkt pakowany w dozowniki pozwalające na dozowanie pojedynczych drażetek.

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

GALARETKA O SMAKU AGRESTOWYM

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania galaretki o smaku agrestowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki o smaku agrestowym przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Galaretka o smaku agrestowym

Wyrób w postaci gotowego do spożycia deseru – galaretki o smaku agrestowym, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Produkt w postaci gotowej do spożycia galaretki, powierzchnia gładka, niedopuszczalne uszkodzenia produktu, widoczne zanieczyszczenia, objawy świadczące o zepsuciu
2	Konsystencja	Stała, gładka, niedopuszczalna zbyt luźna (słabo zżelowana), niedopuszczalne wyczuwalne zbrylenia nierozpuszczonych składników
3	Barwa	Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru
4	Smak i zapach	Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów

2.3 Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 175g,
- 200g,
- 250g,
- 500g,
- 1000g,
- 1300g.

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi w Tablicy 1.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

GALARETKA O SMAKU TRUSKAWKOWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania galaretki o smaku truskawkowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki o smaku truskawkowym przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Galaretka o smaku truskawkowym

Wyrób w postaci gotowego do spożycia deseru – galaretki o smaku truskawkowym, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Produkt w postaci gotowej do spożycia galaretki, powierzchnia gładka, niedopuszczalne uszkodzenia produktu, widoczne zanieczyszczenia, objawy świadczące o zepsuciu
2	Konsystencja	Stała, gładka, niedopuszczalna zbyt luźna (słabo żelowana), niedopuszczalne wyczuwalne zbrylenia nierozpuszczonych składników
3	Barwa	Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru
4	Smak i zapach	Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów

2.3 Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 175g,
- 200g,
- 250g
- 500g,
- 1000g.

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi w Tablicy 1.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

GALARETKA O SMAKU CYTRYNOWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania galaretki o smaku cytrynowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki o smaku cytrynowym przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Galaretka o smaku cytrynowym

Wyrób w postaci gotowego do spożycia deseru – galaretki o smaku cytrynowym, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Produkt w postaci gotowej do spożycia galaretki, powierzchnia gładka, niedopuszczalne uszkodzenia produktu, widoczne zanieczyszczenia, objawy świadczące o zepsuciu
2	Konsystencja	Stała, gładka, niedopuszczalna zbyt luźna (słabo żelowana), niedopuszczalne wyczuwalne zbrylenia nierozpuszczonych składników
3	Barwa	Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru
4	Smak i zapach	Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów

2.3 Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 175g,
- 200g,
- 250g,
- 500g,
- 1000g.

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi w Tablicy 1.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

GALARETKA O SMAKU POMARAŃCZOWYM

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania galaretki o smaku pomarańczowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki o smaku pomarańczowym przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Galaretka o smaku pomarańczowym

Wyrób w postaci gotowego do spożycia deseru – galaretki o smaku pomarańczowym, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Produkt w postaci gotowej do spożycia galaretki, powierzchnia gładka, niedopuszczalne uszkodzenia produktu, widoczne zanieczyszczenia, objawy świadczące o zepsuciu
2	Konsystencja	Stała, gładka, niedopuszczalna zbyt luźna (słabo żelowana), niedopuszczalne wyczuwalne zbrylenia nierozpuszczonych składników
3	Barwa	Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru
4	Smak i zapach	Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów

2.3 Wymagania chemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 175g,
- 200g,
- 250g,
- 500g,
- 1000g.

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi w Tabelicy 1.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

SYROP KLONOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Określenie produktu

Syrop klonowy

Produkt otrzymany z soku z drzewa klonowego, poddanego odpowiednim procesom technologicznym, stosowany jako dodatek do poprawy smaku np. deserów, napojów.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Skład surowcowy

100% syrop klonowy

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Konsystencja	Gęsta, jednorodna ciecz, niedopuszczalne rozwarstwienie czy konsystencja ziarnista
2	Barwa	Jasnobrązowa
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytego surowca, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytego surowca, łagodny, słodki, bez posmaków obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

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

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta

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

Dopuszczalna masa netto:

- 250g,
- 450g,
- 500g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 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

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

SOS TRUSKAWKOWY DO DESERÓW

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu truskawkowego do deserów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu truskawkowego do deserów przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Sos truskawkowy do deserów

Słodki sos na bazie przecieru truskawkowego i/lub malin (co najmniej 20%), z dodatkiem dozwolonych środków słodzących, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie, stosowany jako dodatek do poprawy smaku i dekoracji np. lodów, gofrów, naleśników.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Produkt o konsystencji półpłynnej do gęstej, dopuszczalne widoczne cząstki składników, niedopuszczalne rozwarstwienie
2	Barwa	Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytego surowca, wyczuwalny zapach truskawek, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytego surowca, łagodny, słodki, wyczuwalny truskawkowy, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta

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

Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 295g,
- 300g,
- 900g,
- 1000g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 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

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

SOS WIŚNIOWY DO DESERÓW

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu wiśniowego do deserów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu wiśniowego do deserów przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Sos wiśniowy do deserów

Słodki sos na bazie przecieru wiśniowego i/lub wiśni (co najmniej 20%) z dodatkiem dozwolonych środków słodzących, aromatów, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie, stosowany jako dodatek do poprawy smaku i dekoracji np. lodów, gofrów, naleśników.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Produkt o konsystencji półpłynnej do gęstej, dopuszczalne widoczne cząstki składników, niedopuszczalne rozwarstwienie
2	Barwa	Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytego surowca, wyczuwalny zapach truskawek, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytego surowca, łagodny, słodki, wyczuwalny truskawkowy, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta

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

Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 295g,
- 300g,
- 900g,
- 1000g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 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

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

SOS MALINOWY DO DESERÓW

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu malinowego do deserów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu malinowego do deserów przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Sos malinowy do deserów

Słodki sos na bazie przecieru malinowego i/lub malin (co najmniej 16%) z dodatkiem dozwolonych środków słodzących, aromatów, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie, stosowany jako dodatek do poprawy smaku i dekoracji np. lodów, gofrów, naleśników.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Produkt o konsystencji półpłynnej do gęstej, dopuszczalne widoczne cząstki składników, niedopuszczalne rozwarstwienie
2	Barwa	Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytego surowca, wyczuwalny zapach truskawek, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytego surowca, łagodny, słodki, wyczuwalny truskawkowy, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta

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

Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 295g,
- 300g,
- 900g,
- 1000g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 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

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw – 2 razy w miesiącu*

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

PLATKI KUKURYDZIANE WZBOGACONE KWASEM FOLIOWYM (200 µg/porcję)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków kukurydzianych wzbogaconych kwasem foliowym 200 µg/porcję.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych wzbogaconych kwasem foliowym 200 µg/porcję przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN- EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza.

1.3. Określenie produktu

Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym 200 µg/porcję

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy (*Zea mays* L.) poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, wzbogacony kwasem foliowym w ilości 200 µg/porcję, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Sypkie płatki o nieregularnym owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepienia.	PN-A-74013
2	Barwa	Złocisto-jasnobrązowa.	
3	Konsystencja	Chrupka.	
4	Smak	Swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
5	Zapach	Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	6	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż	5	Sprawdzić na zgodność z etykietą
3	Zawartość soli, g, nie więcej niż	0,8	
4	Zawartość kwasu foliowego, µg/porcję*	200	
5	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,4	PN-A-74016
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
7	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

*porcja: 50 – 70 g

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 1000g.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni*.

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

PŁATKI KUKURYDZIANE WZBOGACONE KWASEM FOLIOWYM (400 µg/porcję)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków kukurydzianych wzbogaconych kwasem foliowym 400 µg/porcję.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych wzbogaconych kwasem foliowym 400 µg/porcję przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN- EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza.

1.3. Określenie produktu

Płatki kukurydziane wzbogacone kwasem foliowym 400 µg/porcję

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy (*Zea mays* L.) poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, wzbogacony kwasem foliowym w ilości 400 µg/porcję, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

3

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Sypkie płatki o nieregularnym owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepiania.	PN-A-74013
2	Barwa	Złocisto-jasnobrązowa.	
3	Konsystencja	Chrupka.	

4	Smak	Swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
5	Zapach	Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

4

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	6	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż	5	Sprawdzić na zgodność z etykietą
3	Zawartość soli, g, nie więcej niż	0,8	
4	Zawartość kwasu foliowego, µg/porcję*	400	
5	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,4	PN-A-74016
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
7	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

*porcja: 50 – 70 g

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym

prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 1000g,

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni*.

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

PLATKI ZBOŻOWE PEŁNOZIARNISTE O SMAKU CZEKOLADOWYM WZBOGAONE KWASEM FOLIOWYM (200 µg/porcję)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków zbożowych pełnoziarnistych o smaku czekoladowym wzbogaconych kwasem foliowym 200 µg/porcję.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków zbożowych pełnoziarnistych o smaku czekoladowym wzbogaconych kwasem foliowym 200 µg/porcję przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN- EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza.

1.3. Określenie produktu

Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym wzbogacone kwasem foliowym 200 µg/porcję

Produkt zbożowy otrzymany metodą ekstruzji z odpowiednio spreparowanej mąki pszennej (w tym co najmniej 25% mąki pełnoziarnistej) i kukurydzianej, z dodatkiem kakao (co najmniej 6,0%) lub czekolady w proszku i kakao, oleju słonecznikowego i innych substancji dodatkowych, wzbogacony kwasem foliowym 200 µg/porcję, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

5

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Postać	Postać muszelek lub kuleczek, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem.	PN-A-74013
2	Barwa	Ciemnobrązowa.	
3	Konsystencja	Chrupka.	
4	Smak	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem czekolady; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
5	Zapach	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem czekolady; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.	PN-A-74013

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

6

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	5	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż	5	Sprawdzić na zgodność z etykietą
3	Zawartość soli, g, nie więcej niż	0,8	
4	Zawartość kwasu foliowego, µg/porcję*	200	
5	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
7	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016

8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
---	---	-----------------	--

*porcja: 50 – 70 g

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 1000g.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na

opakowaniach.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni*.

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

PLATKI ZBOŻOWE PEŁNOZIARNISTE O SMAKU CZEKOLADOWYM WZBOGAONE KWASEM FOLIOWYM (400 µg/porcję)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków zbożowych pełnoziarnistych o smaku czekoladowym wzbogaconych kwasem foliowym 400 µg/porcję.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków zbożowych pełnoziarnistych o smaku czekoladowym wzbogaconych kwasem foliowym 400 µg/porcję przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-74013 Przetwory zbożowe – Badania organoleptyczne mąki i kaszy;
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego,
- PN- EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza.

1.3. Określenie produktu

Płatki zbożowe pełnoziarniste o smaku czekoladowym wzbogacone kwasem foliowym 400 µg/porcję

Produkt zbożowy otrzymany metodą ekstruzji z odpowiednio spreparowanej mąki pszennej (w tym co najmniej 25% mąki pełnoziarnistej) i kukurydzianej, z dodatkiem kakao (co najmniej 6,0%) lub czekolady w proszku i kakao, oleju słonecznikowego i innych substancji dodatkowych, wzbogacony kwasem foliowym 400 µg/porcję, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.3. Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

7

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Postać	Postać muszelek lub kuleczek, dopuszcza się pojedyncze zlepienia rozpadające się pod naciskiem.	PN-A-74013
2	Barwa	Ciemnobrązowa.	
3	Konsystencja	Chrupka.	
4	Smak	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem czekolady; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny.	
5	Zapach	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem czekolady; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.	PN-A-74013

2.4. Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	5	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość błonnika pokarmowego, g, nie mniej niż	5	Sprawdzić na zgodność
3	Zawartość soli, g, nie więcej niż	0,8	

4	Zawartość kwasu foliowego, µg/porcję*	400	z etykiety
5	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, % (m/m) nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
7	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

*porcja: 50 – 70 g

2.5. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Trwałość

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

4. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 1000g.

5. Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2. Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3. Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – jeden raz na 10 dni*.

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