

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ I - RYBY

MIRUNA MROŻONY FILET Z/S

opis wg słownika CPV
kod CPV
15220000-6

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miruny mrożonego fileta z/s.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miruny - mrożonego fileta z/s przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 27 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Miruna mrożony filet z/s

Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez wyrostków ościстых kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1.	Wygląd	Brak oznak rozmrożenia, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla miruny, niedopuszczalna obecność pasożytów;	PN-A-86767
2.	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skrzepów krwi;	
3.	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta po rozmrożeniu do osłabionej, nie rozpadająca się, nie dopuszczalna zbyt miękka i mazista;	
4.	Zapach	Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej dla danego gatunku ryb, nie dopuszczalny gnilny	

5.	Klasa	I	
6.	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	170-230g (6-8 oz)	
7.	Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartości ryby, elementy nie posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości;	
8.	Sposób mrożenia	SHP „shatter pack”: układane warstwy filetów przekładane foliowymi przekładkami umożliwiające wybieranie pojedynczych płatów rybnych	
9.	Zawartość glazury	3-5% wagi ryby	
10.	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla miruny; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
11.	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny; dopuszcza się lekko miękką	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń, metali ciężkich i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{1,2}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³.

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe: blok filetów ułożony warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie pojedynczego fileta z warstwy tzw. shatter pack. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

5.1.2 Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe zawierające wielokrotność opakowania jednostkowego.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi, czyste bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie zbiorcze powinno zabezpieczyć filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem i wysuszką.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

6 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę w języku Polskim z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- Wartość procentową (%) glazury
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴.

7 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

8 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*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.

MORSZCZUK MROŻONY FILET

opis wg słownika CPV

kod CPV
15220000-6

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania morszczuka mrożonego fileta.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego morszczuka mrożonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr. 137, poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Morszczuk mrożony filet

⁴ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Płat mięsa z morskczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1.	Wygląd	Brak oznak rozmrożenia, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla morskczuka, niedopuszczalna obecność pasożytów;	PN-A-86767
2.	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skrzepów krwi;	
3.	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta po rozmrożeniu do osłabionej, nie rozpadająca się, nie dopuszczalna zbyt miękka i mazista;	
4.	Zapach	Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej dla danego gatunku ryb, nie dopuszczalny gnilny	
5.	Klasa	I	
6.	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	113-170g (4-6 oz)	
7.	Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartości ryby, elementy nie posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości;	
8.	Sposób mrożenia	SHP „shatter pack”: układane warstwy filetów poprzekładane foliowymi przekładkami umożliwiające wybieranie pojedynczych płatów rybnych	
9.	Zawartość glazury	3-5% wagi ryby	
10.	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla morskczuka; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jętkiego	
11.	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla morskczuka; dopuszcza się lekko miękką	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń metali ciężkich i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{5,6}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷.

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

3 Trwałość

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

⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁶ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzanie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe: filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie pojedynczego fileta z warstwy tzw. shatter pack. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

5.1.2 Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe zawierające wielokrotność opakowania jednostkowego.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi, czyste bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie zbiorcze powinno zabezpieczyć filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem i wysuszką.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę w języku Polskim z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- Wartość procentową (%) glazury
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸.

7 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

8 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*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.

MINTAJ MROŻONY FILET

opis wg słownika CPV

kod CPV
15220000-6

1 Wstęp

1.1 Zakres

⁸ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mintaja mrożonego fileta

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mintaja mrożonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 27 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Mintaj mrożony filet

Płat mięsa z mintaja o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1.	Wygląd	Brak oznak rozmrożenia, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla mintaja, niedopuszczalna obecność pasożytów;	PN-A-86767
2.	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrza, kości, ości, skrzepów krwi;	
3.	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta po rozmrożeniu do osłabionej, nie rozpadająca się, nie dopuszczalna zbyt miękka i mazista;	
4.	Zapach	Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej dla danego gatunku ryb, nie dopuszczalny gnilny	
5.	Klasa	I	
6.	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	113-170g (4-6 oz)	
7.	Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości;	
8.	Sposób mrożenia	SHP „shatter pack”: układane warstwy filetów poprzekładane foliowymi przekładkami umożliwiającymi wybieranie pojedynczych płatów rybnych	
9.	Zawartość glazury	3-5% wagi ryby	
10.	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla mintaja; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	

11.	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja; dopuszcza się lekko miękką	
-----	------------------------	---	--

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń metali ciężkich i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{9,10}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹.

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe: blok filetów ułożony warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie pojedynczego fileta z warstwy tzw. shatter pack. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

5.1.2 Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe zawierające wielokrotność opakowania jednostkowego.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi, czyste bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie zbiorcze powinno zabezpieczyć filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem i wysuszką.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- Wartość procentową (%) glazury
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹².

7 Przechowywanie

⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁰ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 16 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.)

¹¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹² Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

8 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 3 raz w tygodniu*.

*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.

ŚLEDZIE SOLONE MATIASY FILET

opis wg słownika CPV

kod CPV
15232000-3

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzi solonych matiasów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzi solonych matiasów przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86766 Ryby solone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 22 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Śledzie solone matiasy filety

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościowych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych. Solanka nie powinna wykazywać obcych zapachów oraz smaku jełkiego lub gorzkiego. Dopuszcza się solankę zalewową lekko zmętniałą. Wady niedopuszczalne ryb solonych:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, chemiczny, inny obcy słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa
- mazista tekstura tkanki mięsnej
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi	PN-A-86766
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Smak	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych	
4	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli w mięsie ryb, % - ryby średnio solone - ryby mocno solone	10-14 powyżej 14	PN-A-86739
2	Gęstość solanki g/cm ³ - ryby średnio solone - ryby mocno solone	1,16-1,19 powyżej 1,19	PN-A-86766
3	Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	80	PN-A-86782

Zawartość zanieczyszczeń, metali ciężkich i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{13,14}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Bakterie z grupy coli w 1 g	$n = 5; c = 2$ $m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$	PN-ISO 4831
n – liczba próbek badanych z partii c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵.

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

3. Masa netto

Masa netto wsadu powinna wynosić 5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁶.

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12

¹³ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁴ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.)

¹⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2761/2002 z dnia 15 listopada 2002 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2002, s 1 z późn. zm.)

¹⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

miesiący od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie - wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 5 kg.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

7 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- Wartość procentową (%) glazury
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁸.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

8 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*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.

KARP ŚWIEŻY TUSZA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15220000-6

1 Wstęp

1.1. Zakres

¹⁷ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

¹⁸ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karpia świeżego tuszy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karpia świeżego tuszy przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Karp tusza

Karp pozbawiony głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem prostym lub skośnym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, nerka i błona otrzewna mogą być pozostawione

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych. Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Tabela 1 - Wymagania organoleptyczne			
Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Ryba świeża			
1	Skóra	Połyskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i ciekących	PN-A-86767
2	Śluz	Przezroczysty naturalny	
3	Oprawienie	Prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie	
4	Barwa mięsa wzdłuż kręgosłupa	Naturalna	
5	Sprężystość	Tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa	
6	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia	
7	Uszkodzenia	Ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej	
Ryba po gotowaniu			
8	Smak i zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia	PN-A-86767
9	Tekstura mięsa	Charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń oraz metali ciężkich w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁹.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁰.

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać w języku Polskim etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹.

7 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

8 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*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.

¹⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²⁰ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²¹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

MAKRELA WĘDZONA TUSZA

opis wg słownika CPV

kod CPV
15234000-7

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makreli wędzonej tuszy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makreli wędzonej tuszy przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86746 Przetwory rybne - Oznaczanie kwasowości ogólne
- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone – Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 22 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 31 z 27.01.2004, s 1 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Makrela wędzona tusza

Makrela pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:

- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- mazista tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybm odrażający wygląd,
- zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,
- obecność plechy pleśni.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

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

1	Zawartość soli kuchennej, %	1,5-3	PN-A-86739
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (tylko gdy surowiec przed wędzeniem poddano kąpeli octowo-solnej)	0,5-1,0	PN-A-86746
3	Zawartość wody, %	50-72	PN-A-86783

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{22,23}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁴.

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

3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni, od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.2.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: pudło kartonowe wyłożone papierem pergaminowym (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę w języku Polskim z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

²² Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

²⁴ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

*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.

KARMAZYN FILET Z/S

opis wg słownika CPV

kod CPV
15220000-6

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karmazyna mrożonego fileta

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karmazyna mrożonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 27 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Karmazyn mrożony filet z/s

Płat mięsa z karmazyna o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa ze skórą bezi wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
12.	Wygląd	Brak oznak rozmrożenia, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla karmazyna, niedopuszczalna obecność pasożytów;	PN-A-86767
13.	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrza, kości, ości, skrzepów krwi;	
14.	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta po rozmrożeniu do osłabionej, nie rozpadająca się, nie dopuszczalna zbyt miękka i mazista;	
15.	Zapach	Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej dla danego gatunku ryb, nie dopuszczalny gnilny	
16.	Klasa	I	
17.	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	113-170g (4-6 oz)	

18.	Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartości ryby, elementy nie posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości;	
19.	Sposób mrożenia	SHP „shatter pack”: układane warstwy filetów poprzekładane foliowymi przekładkami umożliwiające wybieranie pojedynczych platów rybnych	
20.	Zawartość glazury	Pożądana: 3-5% wagi ryby	
21.	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla karmazyna; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jętkiego	
22.	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja; dopuszcza się lekko miękka	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń metali ciężkich i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{25,26}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁷.

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe: blok filetów ułożony warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie pojedynczego fileta z warstwy tzw. shatter pack. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

5.1.2 Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe zawierające wielokrotność opakowania jednostkowego.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi, czyste bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie zbiorcze powinno zabezpieczyć filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem i wysuszką.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę w języku Polski z następującymi danymi:

²⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²⁶ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

²⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- Wartość procentową (%) glazury
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁸.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*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.

MIĘTUS KRÓLEWSKI TUSZA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15220000-6

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miętusa tuszy

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miętusa tuszy przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 22 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Miętus królewski tusza

Tusza mięsa z miętusa pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płatami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, błona otrzewna usunięta, zamrożony; tusze ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdej tuszy (shatter pack)

²⁸ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
23.	Wygląd	Brak oznak rozmrożenia, tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla miętusa, niedopuszczalna obecność pasożytów;	PN-A-86767
24.	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skrzepów krwi;	
25.	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta po rozmrożeniu do osłabionej, nie rozpadająca się, nie dopuszczalna zbyt miękka i mazista;	
26.	Zapach	Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej dla danego gatunku ryb, nie dopuszczalny gnilny	
27.	Klasa	I	
28.	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	300-400g	
29.	Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartości ryby, elementy nie posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości;	
30.	Sposób mrożenia	SHP „shatter pack”: układane warstwy tusz przekładane foliowymi przekładkami umożliwiające wybieranie pojedynczych płatów rybnych	
31.	Zawartość glazury	Pożądana: 3-5% wagi ryby	
32.	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla miętusa; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
33.	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miętusa; dopuszcza się lekko miękką	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń metali ciężkich i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{29,30}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³¹.

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

²⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

³⁰ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe: blok tuszy ułożony warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie pojedynczego tuszy z warstwy tzw. shatter pack. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

5.1.2 Opakowanie zbiorcze

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe zawierające wielokrotność opakowania jednostkowego.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi, czyste bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie zbiorcze powinno zabezpieczyć filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem i wysuszką.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę w języku Polskim z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- Wartość procentową (%) glazury
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³².

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*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.

ŁOSOŚ FILET

opis wg słownika CPV

kod CPV
15220000-6

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania filetów z łososia.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego filetów z łososia przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

³² Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

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

- PN-A-86754 Ryby i inne zwierzęta wodne – Łososie świeże i mrożone
- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Łosoś filet

Płat z mięsa łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; niedopuszczalna obecność pasożytów	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	
4	Barwa	Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla łososia, dla łososi hodowlanych dopuszcza się różową	
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego łososia	
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, niedopuszczalny jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia, dopuszcza się lekko miękką	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³³.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁴.

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

³³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

³⁴ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.

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

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

5.2 Znakowanie

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta w języku Polskim, zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
 - rodzaj oprawienia,
 - sposób utrwalania,
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej
 - klasę jakości
 - kod kreskowy EAN-13
- Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 raz w tygodniu*.

*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.

ŁOSOŚ WĘDZONY PLASTRY

opis wg słownika CPV

kod CPV
15234000-7

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łososia wędzonego w plastrach.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łososia wędzonego w plastrach przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r.

w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Łosoś wędzony w plastrach

Plastry z łososia, bez skóry i ości, poddany solankowaniu i podsuszany a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:

- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- mazista tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,
- zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,
- obecność plechy pleśni.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Plastry całe, bez obcych zanieczyszczeń, barwa charakterystyczna dla danego gatunku ryby	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla łososia wędzonego, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %	6-9	PN-A-86739
2	Zawartość wody, %	35-60	PN-A-86783

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{35,36}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁷.

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

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.2.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

³⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

³⁶ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

³⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

5.1 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe: wytłoczki plastikowe lub papierowo plastikowe opakowanie zgrzane próżniowo

Opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe wyłożone.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę w języku Polskim z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*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.

PSTRĄG FILET

opis wg słownika CPV

kod CPV

15220000-6

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pstrąga fileta.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pstrąga fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pstrąg filet

Płat mięsa z pstrąga o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte; klasa I

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz,	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Tkanka mięsna sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	
4	Barwa tkanki mięsnej	Jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla pstrąga	
5	Zapach	Swoisty	
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżego pstrąga, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub zjełczanego	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla pstrąga, dopuszcza się lekko miękką	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁸.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁹.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86752.

4.2 Metody badań

³⁸ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

³⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- Wartość procentową (%) glazury
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁰.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*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.

PSTRĄG ŚWIEŻY PATROSZONY Z GŁOWĄ

opis wg słownika CPV

kod CPV

15220000-6

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pstrąga świeżego.

⁴⁰ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pstrąga świeżego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pstrąg świeży patroszony z głową

Tusza mięsa z pstrąga patroszonego z głową wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płatami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, błona otrzewna usunięta, klasa I

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybm odrażający wygląd.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Tusza wraz z głową całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz,	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Tkanka mięsna sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	
4	Barwa tkanki mięsnej	Jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla pstrąga	
5	Zapach	Swoisty	
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżego pstrąga, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub zjełczalego	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla pstrąga, dopuszcza się lekko miękką	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴¹.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴².

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

⁴¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁴² Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

procesu produkcyjnego.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Sprzęt i naczynia powinny być czyste, wolne od obcych zapachów i nie mogą wpływać na jakość próbki.

Pobieranie próbki ogólnej ryb nie opakowanych- próbkę ogólną uzyskuje się przez pobranie próbek pierwotnych porcjami po około 1kg, a w przypadku ryb o masie powyżej 1kg, po 1 sztuce z różnych miejsc w partii. Liczebność próbki według tablicy 2, w przypadkach spornych wg tablicy 3.

Tablica 2

Masa ryb w partii, kg	Do 8	9-500	501-3200	3201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	8	13	20	32

Tablica 3

Masa ryb w partii, kg	Do 13	14-500	501-1200	1201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	13	20	32	50

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.

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

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Sugerowana realizacja dostaw – 3 raz w tygodniu*.

SANDACZ MROŻONY FILET

kod CPV

15220000-6

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sandacza mrożonego fileta.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sandacza mrożonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone – Pobieranie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 22 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 282 z 24.10.2003, s 1 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

Sandacz mrożony filet

Plat mięsa z sandacza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez wyrostków ościowych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazura

2.1 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych i po rozmrożeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla sandacza; niedopuszczalna obecność pasożytów;	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skrzepów krwi	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej; niedopuszczalna zbyt miękka i mazista	
4	Zapach	Charakterystyczny dla sandacza	
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżego sandacza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla świeżego sandacza; dopuszcza się lekko miękka	
7	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	110	
8	Zawartość glazury, %(m/m), nie więcej niż	10	

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{43,44}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁵.

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

5 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86767.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

⁴³ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁴⁴ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁴⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- Wartość procentową (%) glazury
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁶.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*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.

ŚLEDŹ MARYNOWANY

opis wg słownika CPV

kod CPV
15240000-2

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzia marynowanego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia marynowanego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty

⁴⁶ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

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

- PN-A-86780 Przetwory rybne. Marynaty
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości
- PN-A-86781 Przetwory rybne marynowane. Pobieranie próbek.
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

1.3.1 Filety śledziowe

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

1.3.2 Śledź marynowany

Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb (filetów śledziowych) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula, marchew), innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zapach	Charakterystyczny dla śledzi, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy	PN-A-86782
2	Barwa - zalewy - ryb	Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi	
3	Konsystencja zalewy	Charakterystyczna dla danej zalewy octowej	

4	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy	
5	Tekstura mięsa ryb	Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-86782
2	Zawartość soli (m/m), % nie mniej niż	1,5	
3	Zawartość kwasu octowego (m/m), % nie mniej niż	1,0	
4	pH nie wyższe niż	4,5	

Zawartość zanieczyszczeń oraz dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{47,48}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Bakterie z grupy coli w 1 g	$n = 5$; $c = 1$ $m = 0$ (0,1 g); $M = 0$ (0,01 g)	PN-ISO 4831
n – liczba próbek badanych z partii c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁹.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁵⁰.

4 Trwałość

⁴⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁴⁸ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁴⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁵⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-86781.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie: wiaderko plastikowe – 5kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- Wartość procentową (%) glazury
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵¹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz 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.

⁵¹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

ŚLEDŹ PO KASZUBSKU

opis wg słownika CPV

kod CPV
15241200-1

indeks materiałowy

JIM
8905PL0000280

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzia po kaszubsku.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia po kaszubsku przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86780 Przetwory rybne - Marynaty
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane - Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

1.3.1 Filety śledziowe

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

1.3.2 Śledź po kaszubsku

Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb (filety śledziowe) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula), innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie pomidorowej, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zapach	Charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy	PN-A-86782
2	Barwa - ryb - zalewy	Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Jasnokremowa do kremowej, Pomarańczowa	
3	Konsystencja zalewy	Charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy	

4	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy	
5	Tekstura mięsa ryb	Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-86782
2	Zawartość warzyw (m/m), % nie mniej niż	10	
3	Zawartość soli (m/m), % nie mniej niż	1,5	
4	Zawartość kwasu octowego (m/m), % nie mniej niż	1,0	
5	pH nie wyższe niż	4,5	

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{52,53}.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Bakterie z grupy coli w 1 g	$n = 5$; $c = 1$ $m = 0$ (0,1 g); $M = 0$ (0,01 g)	PN-ISO 4831
n – liczba próbek badanych z partii c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające			

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵⁴.

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

3 Masa netto

Masa netto wsadu powinna wynosić 5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁵⁵.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań transportowych, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo z różnych miejsc partii. Z jednego opakowania transportowego należy pobrać nie więcej niż dwa opakowania

⁵² Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁵³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 16 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.)

⁵⁴ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁵⁵ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

jednostkowe.

Pobieranie próbek ogólnej i laboratoryjnej z partii marynat rybnych.

Z partii marynat rybnych pobrać liczbę opakowań jednostkowych podaną w tab. 4 kol.2

Tablica 4

Liczba opakowań jednostkowych w partii	Liczebność próbki ogólnej	Liczebność próbki	
		Do oceny organoleptycznej	Do badań fizycznych i chemicznych
Do 51	3	3	3
51-150	5	5	4
151-500	8	8	7
Powyżej 500	13	13	10

Do badań fizycznych i oceny organoleptycznej pobrać z próbki ogólnej liczbę opakowań jednostkowych zgodną z tab. 4 kol. 3 i 4. Do badań chemicznych pobrać z próbki ogólnej metodą losową na ślepo liczbę opakowań zgodną z tab. 4 kol.4. Z każdego w ten sposób wybranego opakowania pobrać około 200-300g mięsa i tyle zalewy i dodatków, aby zachować proporcje składników przewidziane odpowiednimi normami przedmiotowymi. Próbkę ryb lub ich część wraz z zalewą z każdego opakowania jednostkowego stanowi oddzielne próbki laboratoryjne.

4.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie: wiaderko plastikowe - 5kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- Wartość procentową (%) glazury
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵⁶.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 3 raz w tygodniu*.

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

⁵⁶ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

przechowywania żywności u odbiorcy.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ II – **PRODUKTY GŁĘBOKO MROŻONE**

FLAKI ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania flaków zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego flaków zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Flaki zamrożone

Wyrób przygotowany z podrobów wołowych (flaków) z dodatkiem warzyw, przypraw, poddany w czasie procesu produkcyjnego pełnej obróbce kulinarnej, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, w postaci umożliwiającej spożycie po podgrzaniu

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Mieszanina sosu lub zalewy, flaków wołowych pociętych w paski z dodatkiem warzyw i przypraw	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników	

3	Konsystencja - sosu lub zalewy -składnika podrobowego	Lekko zawieszista do zawieszistej Miękka do lekko jędrnej	
4	Smak i zapach	Typowy, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość składników podrobowych w stosunku do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	35	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{57) 58)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵⁹⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁶⁰⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej zgrzewane o zawartości od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

⁵⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁵⁸ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁵⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁶⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶¹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

PIEROGI Z MIĘSEM ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z mięsem zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z mięsem zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierogi z mięsem zamrożone

⁶¹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem z surowców mięsnych zawierających nie mniej niż – mięso wieprzowe 49%, wołowe 21%, tłuszcz wieprzowy, cebula, włoszczyzna, przyprawy, utwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.
Nie dopuszcza się stosowania do nadzienia pierogów mięsa odkostnionego mechanicznie.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie powodujące rozpadanie się przy niewielkim nacisku, dopuszcza się niewielkie oszronienia i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	5	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶²⁾ ⁶³⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶⁴⁾.

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

Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁶⁵⁾.

3 Trwałość

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

4. Badania

4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

⁶²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁶³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁶⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁶⁵⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶⁶.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

PIEROGI RUSKIE ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ruskich.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z mięsem zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty

⁶⁶ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierogi ruskie zamrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem nie mniej niż z surowców ziemniaczanych (płatki ziemniaczane) 14%, ser twarogowy 26%, dodatek warzywny w postaci podsmażanej cebulki, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwale zlepianie powodujące rozpadanie się przy niewielkim nacisku, dopuszcza się niewielkie oszronienia i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia ziemniaczano-twarogowego, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	5	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{67) 68)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁶⁹⁾.

⁶⁷⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁶⁸⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

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

Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁷⁰).

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷¹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

⁶⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁷⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

⁷¹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów ze szpinakiem i serem feta zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów ze szpinakiem i serem feta zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierogi ze szpinakiem i serem feta zamrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem ze szpinaku z dodatkiem sera feta i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość szpinaku nie mniej niż 35%, sera feta nie mniej niż 8%) utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	

3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytego nadzienia, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{72) 73)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷⁴⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁷⁵⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

⁷²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁷³⁾ *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

⁷⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁷⁵⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷⁶.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

SPÓD DO PIZZY ZAMROŻONY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15895100-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania spodu do pizzy zamrożonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego spodu do pizzy zamrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

⁷⁶ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Spod do pizzy zamrożony

Wyrób uformowany z ciasta drożdżowego, utrwalony przez zamrożenie, przeznaczony po dodaniu dodatków do przygotowywania pizzy, wymagający przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Wyroby całe, bez uszkodzeń, kształt okrągły lub prostokątny; barwa białokremowa; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia i rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
3	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego , niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{77) 78)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷⁹⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁸⁰⁾

4 Trwałość

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

⁷⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁷⁸ **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)**

⁷⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁸⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

5. Badania

5.1 Metody badań

5.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.1.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – opakowania foliowe, zgrzewane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸¹.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

NALEŚNIKI Z SEREM ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z serem zamrożonych.

⁸¹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z serem zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Naleśniki z serem zamrożone

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 61% sera twarogowego, poddane obróbce termicznej, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Odgrywanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z sera twarogowego z rodzynkami, składane w chusteczkę, barwa złocisto-brązowa; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 120g±5g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie powodujące rozpadanie się przy niewielkim nacisku, niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne rozmrożenie produktu, zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia	
3	Barwa (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Złocisto-brązowa Od białej do kremowej, w nadzieniu widoczne brązowe rodzynki	
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Miękka, elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Niejednolita, zwarta	

5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego z rodzynkami; niedopuszczalny: stęchły, jęłki, gorzki lub inny obcy	
---	----------------------------------	--	--

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	50	PN-A 82350

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{82) 83)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$; $c = 1$ $m = 10^2$; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

n – liczba próbek badanych z partii,
 c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M ,
 m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,
 M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸⁴⁾.

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 prawem⁸⁵⁾.

3 Trwałość

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

4. Badania

4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

4.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE,
- torby z folii PE zgrzewane.

⁸²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁸³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 16 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.)

⁸⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁸⁵⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W każdym opakowaniu powinno być zapakowane po 10 lub 20 sztuk naleśników z serem zamrożonych.

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

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

5.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸⁶.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

NALEŚNIKI Z OWOCAMI ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania naleśników z owocami zamrożonych.

⁸⁶ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naleśników z owocami zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Naleśniki z owocami zamrożone

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnych z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 60%), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Wielkość i kształt charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów (np. rulonik, chusteczka), wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt. 100g); powierzchnia gładka, dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Kremowa do kremowożółtej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się miejscowe prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej) - ciasta - nadzienia	Elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia owoców	

5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta naleśnikowego i nadzienia owocowego, bez obcych smaków i zapachów	
---	--	---	--

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcji oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{87) 88)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸⁹⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁹⁰⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,

⁸⁷⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁸⁸⁾ *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

⁸⁹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁹⁰⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁹¹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z kapustą i grzybami zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

⁹¹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Pierogi z kapustą i grzybami zamrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem (zawartość głównych składników nadzienia nie mniej niż: 58% kapusty kiszanej, 9% kapusty białej, 5% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych, 2% grzybów leśnych), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepianie powodujące rozpadanie się przy niewielkim nacisku, dopuszcza się niewielkie oszronienia i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt produktu	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej) - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej) - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Zwarta, miękka	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty i grzybów; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82350

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{92) 93)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$; $c = 1$ $m = 10^2$; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

n – liczba próbek badanych z partii,
 c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M ,
 m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,
 M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

⁹² Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1831/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁹³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 16 z późn. zm.)

Pozostałe wymagania mikrobiologicznie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁹⁴.
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem⁹⁵.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE,
- torby z folii PE zgrzewane.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁹⁶.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

⁹⁴ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

⁹⁵ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91poz. 740 z późn. zm.)

⁹⁶ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

PIEROGI Z SEREM ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z serem zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z serem zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pierogi z serem zamrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem z sera – twaróg półtłusty 80% i innych składników zgodnych z recepturą, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepianie powodujące rozpadanie się przy niewielkim nacisku, dopuszcza się niewielkie oszronienia i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	

3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia z sera, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	40	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{97) 98)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁹⁹⁾.

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

Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁰⁰⁾.

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

5.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,

⁹⁷⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

⁹⁸⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

⁹⁹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁰⁰⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰¹.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

KNEDLE OWOCOWE ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15896000-5

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania knedli z owocami zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego knedli z owocami zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Knedle owocowe zamrożone

Półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem z owoców i innych składników zgodnie z recepturą (zawartość owoców nie mniej niż 15%), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

¹⁰¹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kulisty, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie powodujące rozpadanie się przy niewielkim nacisku, dopuszcza się niewielkie oszronienia i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Biało-kremowa, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Miękka, właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia owocowego, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	18	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{102) 103)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰⁴⁾.

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

Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁰⁵⁾

Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

¹⁰²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁰³⁾ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁰⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁰⁵⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰⁶.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

PYZY ZIEMNIACZANE Z MIĘSEM ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15896000-5

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych z mięsem zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych z mięsem zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań

¹⁰⁶ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone

Półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem mięsnym, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45g do 50g); dopuszcza się nietrwale zlepienie powodujące rozpadanie się przy niewielkim nacisku, dopuszcza się niewielkie oszronienia i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu.	PN-A-82350
2	Barwa	Typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów	
5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Ciasta – elastyczna Nadzienia – miękka, nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	20	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{107) 108)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰⁹⁾.

¹⁰⁷⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁰⁸⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹⁰⁹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

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

Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹¹⁰⁾

3 Trwałość

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

4 Badania

4.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

4.2. Metody badań

4.2.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

4.2.2. Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

5. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

5.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹¹.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

TRUSKAWKA ZAMROŻONA

¹¹⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

¹¹¹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

opis wg słownika CPV

kod CPV
15332400-8

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania truskawek zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego truskawek zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A 75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Truskawki zamrożone

Truskawki całe utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Jednolitość odmianowa	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051
2	Wygląd	Owoce bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców	
3	Dojrzałość	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
4	Zdrowotność	Owoce zdrowe	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Osłabiona, z wyciekami soku, owoce nieznacznie utraciły naturalny kształt	
6	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
7	Minimalna średnica owocu, mm	15	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców innych odmian % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A 75051
2	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych mechanicznie - pokruszonych - niekształtnych - oblodzonych - zlepieńców trwałych	10 5 2 5 5	
3	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - przejrzałych - niewybarwionych - zielonych	12 8 1	
4	Zdrowotność: - zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi, %(m/m), nie więcej niż - zawartość owoców zepsutych, sztuk na 1000g owoców, nie więcej niż	5 1	
5	Suma wad z wyjątkiem jednolitości odmianowej i owoców oblodzonych, % (m/m), nie więcej niż	30	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm ² na 500g owoców, nie więcej niż	2	
7	Zawartość owoców z pozostałością nasady szypułki, sztuk na 500g owoców, nie więcej niż	2	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
9	Wielkość, zawartość owoców, o średnicy od 12mm do 15mm %(m/m), nie więcej niż	1	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{112) 113) 114)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹⁵⁾.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹¹⁶⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

¹¹² Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹¹³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹¹⁴ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹¹⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹¹⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹¹⁷.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

CZARNA PORZECZKA ZAMROŻONA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15332400-8

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czarnych porzeczek zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czarnych porzeczek zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

¹¹⁷ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 16 grudnia 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Czarne porzeczki zamrożone

Owoce porzeczki czarnej utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, nie popękane, nie zdeformowane, nie podsuszone, nie oblodzone bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się owoce lekko odkształcone; zlepienie nietrwale i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady	PN-A-75051
2	Barwa w stanie rozmrożonym	Ciemnogrnatowa z odcieniem fioletowym	
3	Dojrzałość	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
4	Zdrowotność	Owoce zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia, gnicia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Wielkość	Minimalna średnica owoców 5mm	
6	Zanieczyszczenia	Owoce czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
7	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekami soku	
8	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych - podsuszonych - popękanych - zlepieńców trwałych	4 3 20 5	PN-A-75051
2	Zawartość owoców (po rozmrożeniu),%(m/m), nie więcej niż: - o barwie bordowoczerwonej - o barwie zielonej	10 1	

3	Zawartość owoców zepsutych i z objawami chorobowymi, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, na 500g owoców, cm ² , nie więcej niż - w tym szypulek długich, sztuk	2 1	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{118) 119) 120)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²¹⁾.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹²²⁾.

3. Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,

¹¹⁸ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹¹⁹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹²⁰ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹²¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹²² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²³.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

ŚLIWKA ZAMROŻONA

opis wg słownika CPV

kod CPV
15332400-8

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śliwek zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Śliwki zamrożone

Śliwki całe lub połówki, bez pestek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

¹²³ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Jednolitość odmianowa	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051
2	Wygląd	Owoce całe lub połówki, o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych; zlepienie nietrwale i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady	
3	Barwa skórki i miąższu	Typowa dla danej odmiany	
4	Dojrzałość	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
5	Zdrowotność	Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
6	Zanieczyszczenia	Owoce czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego oraz fragmentów pestek*; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	
7	Konsystencja - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Twarda Lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekami soku	
8	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
9	Minimalna średnica poprzeczna, w milimetrach	20	

*Obecność fragmentu pestki w pojedynczej próbce czyni ją wadliwą. Liczba wadliwych próbek z obecnością fragmentów pestek nie może przekraczać dopuszczalnych sztuk wadliwych zgodnie z p.2.2 PN-A-75051.

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość owoców innych odmian % (m/m), nie więcej niż	5	PN-A 75051
2	Zawartość fragmentów mniejszych niż ¼ owocu, %(m/m), nie więcej niż	10	
3	Zawartość owoców,%(m/m), nie więcej niż: - o innym zabarwieniu skórki - ze zmianami oksydacyjnymi	5 5	
4	Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż: - niedojrzałych - przejrzałych	4 7	
5	Zawartość owoców całych lub poówek, sztuk na 1000g, nie więcej niż: - robaczywych - uszkodzonych przez choroby lub szkodniki	2 3	
6	Zawartość owoców o średnicy mniejszej do 5mm niż minimalna średnica poprzeczna, %(m/m), nie więcej niż	10	
7	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego,%(m/m), nie więcej niż	0,03	
8	Zawartość pestek, sztuk na 5000g owoców*	2	
9	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

*tolerancja dotyczy próbki pochodzącej z sumy próbek jednostkowych, pobranych przy ocenie partii
Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²⁴⁾ ¹²⁵⁾ ¹²⁶⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

¹²⁴ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹²⁵ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹²⁶ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²⁷).

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹²⁸).

4. Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²⁹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

¹²⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹²⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

¹²⁹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

KAPUSTA BRUKSELSKA ZAMROŻONA

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331170-9

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty brukselskiej zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty brukselskiej zamrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kapusta brukselska zamrożona

Kapusta brukselska utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych, zwarte, z prawidłowo przyciętym gładkiem, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa - na powierzchni główki - na przekroju główki	Zielona do zielonooliwkowej, praktycznie jednolita w całej partii; dopuszcza się barwę zielonokremową na powierzchni nie większej niż 1/2 powierzchni główki Żółtokremowa	
3	Zdrowotność	Główki zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
4	Wielkość, mm	Od 16mm do 32	
5	Zanieczyszczenia	Główki czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

6	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda Miękka, ale jędrna	
7	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny dla świeżej brukselki, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość główek, % (m/m), nie więcej niż: - luźnych - uszkodzonych mechanicznie - nieprawidłowo przyciętych - wolnych liści - z oparzeliną mrozową - zlepieńców trwałych	10 5 20 1 15 5	PN-A-75051
2	Zawartość główek o barwie, % (m/m), nie więcej niż: - zielonokremowej - kremowej - z ciemnym gładkiem na powierzchni przycięcia	25 10 5	
3	Zdrowotność, zawartość główek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk na 500g, nie więcej niż	5	
4	Zawartość główek o niewłaściwej wielkości, % (m/m), nie więcej niż	15	
5	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,05	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości
pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{130) 131) 132)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹³³⁾.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹³⁴⁾

Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Przygotowanie próbek do sprawdzenia smaku i zapachu oraz konsystencji

Do 280 ml wrzącej osolonej wody (maksymalnie 2g soli kuchennej) wrzucić 200g nie rozmrożonej
kapusty brukselskiej i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po ponownym zagotowaniu zdjąć
pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 5-7min, w zależności od wielkości
główek, następnie odcedzić na sicie.

5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

¹³⁰ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy
niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹³¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do
żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹³² Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych
dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich
powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹³³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących
środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹³⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹³⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

FASOLA SZPARAGOWA ZAMROŻONA

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331170-9

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli szparagowej zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli szparagowej zamrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty

¹³⁵ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Fasola szparagowa zamrożona

Fasola szparagowa w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii	
3	Dojrzałość	Odcinki strąków pochodzące z fasoli młodej	
4	Zdrowotność	Odcinki strąków zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	Zanieczyszczenia	Odcinki strąków czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego	
6	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda Krucha, bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista	
7	Smak i zapach	Charakterystyczny dla świeżej fasoli, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość odcinków strąków, % (m/m), nie więcej niż - uszkodzonych mechanicznie - z oparzeliną mrozową - o niewłaściwej długości w tym o długości poniżej 10mm - ze skazami	5 10 10 2 3	PN-A-75051
2	Zawartość wolnych ziaren, sztuk/500g, nie więcej niż	5	
3	Zawartość odcinków strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk/500g, nie więcej niż	3	

4	Zawartość odcinków strąków dojrzewających,%(m/m), nie więcej niż	10	
5	Zawartość odcinków strąków uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	4	
6	Zawartość niejadalnych końców strąka, sztuk/500g, nie więcej niż	2	
7	Zawartość innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{136) 137) 138)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹³⁹⁾.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁴⁰⁾.

4. Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Przygotowanie próbek do sprawdzenia barwy, smaku i zapachu oraz konsystencji (ocena organoleptyczna)

Do 280 ml wrzącej wody osolonej (maksymalnie 2g soli kuchennej) wrzucić 200g nierozmrożonej fasoli i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po ponownym zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 4 min, po czym fasolę odcedzić na sicie.

5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

¹³⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹³⁷ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹³⁸ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹³⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁴⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁴¹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

RÓŻYCZKI KALAFIORA ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331170-9

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania różyczek kalafiora zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego różyczek kalafiora zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁴¹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

1.3 Definicja

Różyczki kalafiora zamrożone

Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najbliższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 15mm do 35mm, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Różyczki o barwie białej do kremowożółtawej, z łodyżkami i głąbikami o barwie białej do lekko seledynowej	
3	Zdrowotność	Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
4	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Miękka, ale jędrna; łodyżki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki	
5	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż: - rozluźnionych - uszkodzonych mechanicznie - zlepieńców trwałych - oblodzonych - z oparzeliną mrozową - z głąbikami dłuższymi niż 20mm - głąbików luzem	10 10 4 5 6 10 5	PN-A-75051
2	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż: A - o barwie lekko żółtej B - z innymi wadami barwy C - z łodyżkami i głąbikami o barwie seledynowej Suma A+B+C, % (m/m), nie więcej niż	15 7 15 25	
3	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż: - o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkości: - do 35mm - powyżej 35mm - pokruszonych	10 20 5	
4	Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	5	
5	Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm ² /500g, nie więcej niż	1,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{142) 143) 144)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁴⁵⁾.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁴⁶⁾

4. Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Przygotowanie próbek do sprawdzenia smaku i zapachu oraz konsystencji (ocena organoleptyczna)

Do 280 ml wrzącej osolonej wody (maksymalnie 1g soli kuchennej) wrzucić 200g zamrożonych różyczek kalafiora i doprowadzić do wrzenia pod przykryciem. Po ponownym zagotowaniu zdjąć pokrywkę i utrzymać w stanie powolnego wrzenia przez dalsze 6 min, po czym odcedzić na sicie.

5.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura

¹⁴² Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁴³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹⁴⁴ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁴⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁴⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁴⁷.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

BROKUŁ ZAMROŻONY

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brokułów zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brokułów zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Brokuł zamrożony

¹⁴⁷ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Części róży brokułu, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 40 mm do 60 mm, z bardzo krótko przyciętą łodyżką, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Barwa	Różyczki o barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia np. żółknięcia lub zbrązowienia pączków kwiatowych	
3	Zdrowotność	Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
4	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha Miękka, ale jędrna	
5	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla świeżego brokuła, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- rozluźnionych	5	
	- uszkodzonych mechanicznie	5	
	- zlepieńców trwałych	2	
	- oblodzonych	2	
	- z oparzeliną mrozową	3	
2	Zawartość różyczek o innej barwie, % (m/m), nie więcej niż:	1	PN-A-75051
3	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:		
	- o niewłaściwej wielkości	10	
	- pokruszonych	1	
	Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	1	
5	Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm ² /500g, nie więcej niż	0,5	PN-A-75051
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{148) 149) 150)}.

¹⁴⁸⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁴⁹⁾ **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)**

¹⁵⁰⁾ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵¹).

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

5 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁵²

6 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵³.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

¹⁵¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁵² Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

¹⁵³ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Sugerowana realizacja 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.

MIESZANKA WARZYWNA DWUSKŁADNIKOWA ZAMROŻONA

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331170-9

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki warzywnej dwuskładnikowej zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki warzywnej dwuskładnikowej zamrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-78600 Marchew zamrożona
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicje

Mieszanka warzywna zamrożona

Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, dwóch lub więcej gatunków warzyw całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, blanszowanych i nieblanszowanych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

1.3.2

Mieszanka warzywna dwuskładnikowa zamrożona

Mieszanka warzywna zamrożona (1.3.1) w skład której wchodzi marchewka (60%) i groszek zielony (40%)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

1	Wygląd ogólny	Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	Wygląd i barwa składników		
	- groch zielony	Ziarna o barwie zielonej, o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa	PN-A-78600
	- marchew	Kostki o barwie pomarańczowoczerwonej, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory	
3	Zdrowotność	Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	PN-A-75051
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Charakterystyczny dla warzyw, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości	
6	Zanieczyszczenia	Warzywa czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż: - warzyw pokruszonych - zlepieńców trwałych - kostek warzyw o nieregularnym kształcie - fragmentów kostek warzyw - kostek warzyw, % (m/m), nie mniej niż	4 7 80 20 20	PN-A-75051
2	Zawartość ziaren grochu, % (m/m), nie więcej niż: - przejrzalnych - uszkodzonych mechanicznie - o barwie żółtej	15 10 5	
3	Łączna suma wad barwy marchwi, punktów, nie więcej niż	30	PN-A-78600
4	Zawartość składników warzywnych uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	PN-A-75051
5	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,2	
6	Zawartość kostek lub innych fragmentów z pozostałością skórki, szt/500g mieszanki, nie więcej niż	4	
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,04	
8	Dopuszczalne odchylenia zawartości składników mieszanki, % (m/m)	±20	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{154) 155) 156)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵⁷⁾.

¹⁵⁴ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁵⁵ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹⁵⁶ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁵⁸⁾

Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵⁹.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

¹⁵⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁵⁸ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

¹⁵⁹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

MIESZANKA WARZYWNA TRZYSKŁADNIKOWA ZAMROŻONA

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331170-9

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki warzywnej trzyskładnikowej zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki warzywnej trzyskładnikowej zamrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-78600 Marchew zamrożona
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicje

1.3.1

Mieszanka warzywna zamrożona

Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, dwóch lub więcej gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, blanszowanych i nieblanszowanych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

1.3.2

Mieszanka warzywna trzyskładnikowa zamrożona

Mieszanka warzywna zamrożona(1.3.1) w skład której wchodzi marchewka(40%), groch zielony(30%) i fasola szparagowa (30%)

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051

2	Wygląd i barwa składników - groch zielony	Ziarna o barwie zielonej, o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa	PN-A-78600
	- fasola szparagowa	Strąki poprzecznie cięte na odcinki, z obciętymi końcami, o barwie zielonej lub żółtej w zależności od odmiany; pojedyncze wolne ziarna nie stanowią wady	
	- marchew	Kostki o barwie pomarańczowoczerwonej, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory	
3	Zdrowotność	Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	PN-A-75051
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Charakterystyczny dla warzyw, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	Twarda, krucha osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości	
6	Zanieczyszczenia	Warzywa czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- warzyw pokruszonych	4	
	- zlepieńców trwałych	7	
	- kostek warzyw o nieregularnym kształcie	80	
	- fragmentów kostek warzyw	20	
2	- kostek warzyw, %(m/m), nie mniej niż:	20	
	Zawartość ziaren grochu, %(m/m), nie więcej niż:		
	- przejrziałych	15	
	- uszkodzonych mechanicznie	10	
3	- o barwie żółtej	5	
	Łączna suma wad barwy marchwi, punktów, nie więcej niż	30	PN-A-78600
4	Zawartość odcinków strąków fasoli, %(m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051
	- uszkodzonych mechanicznie	5	
	- dojrzewających	15	
5	- o zmienionej barwie na powierzchni przekroju cięcia	2	
	Zawartość składników warzywnych uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
7	Zawartość kostek lub innych fragmentów z pozostałością skórki, szt/500g mieszanki, nie więcej niż	4	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	
19	Dopuszczalne odchylenia zawartości składników mieszanki, %(m/m)	+20	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{160) 161) 162)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁶³⁾.

¹⁶⁰ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁶¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹⁶² Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

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

3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁶⁴.

4. Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁶⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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

¹⁶³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁶⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

¹⁶⁵ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

przechowywania żywności u odbiorcy.

PYZY ZIEMNIACZANE ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15312000-8

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pyz ziemniaczanych zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pyz ziemniaczanych zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Pyzy ziemniaczane zamrożone

Wyroby uformowane z ciasta ziemniaczanego, bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kulisty, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 40g do 50g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, bez obcych smaków i zapachów	

5	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, jednolita, miękka, lekko porowata	
---	---	---	--

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82350

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁶⁶⁾ ¹⁶⁷⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁶⁸⁾.

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 prawem¹⁶⁹⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,

¹⁶⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁶⁷ *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

¹⁶⁸ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁶⁹ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷⁰.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

KLUSKI ŚLĄSKIE ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania klusek śląskich zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego klusek śląskich zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kluski śląskie zamrożone

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

¹⁷⁰ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kulisty, powierzchnia gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadaające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt produktu	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadaająca się lub zbyt twarda	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{171) 172)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

n – liczba próbek badanych z partii,
 c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M ,
 m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,
 M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷³⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁷⁴⁾.

4 Trwałość

¹⁷¹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁷²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹⁷³⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁷⁴⁾ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE,
- torby z folii PP zgrzewane.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

¹⁷⁵ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV
kod CPV
15896000-5

indeks materiałowy
JIM
8920PL0001574

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania uszek z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego uszek z kapustą i grzybami zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Uszka z kapustą i grzybami zamrożone

Produkty uformowane z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty i grzybów jadalnych, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Drobne pierożki, kształt regularny, trójkątny, końce zwinięte do środka, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównany w opakowaniu jednostkowym; dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów	
4	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Właściwa dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i nadzienia z kapusty i grzybów, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość uszek rozklejonych, popękanych, z wyciekami nadzienia, % sztuk, nie więcej niż	10	
3	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	20	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcji oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷⁶⁾¹⁷⁷⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷⁸⁾.

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

Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁷⁹⁾.

3. Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalaania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

¹⁷⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁷⁷ *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

¹⁷⁸ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁷⁹ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁸⁰.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

GOŁĄBKI ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania gołąbków zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gołąbków zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Gołąbki zamrożone

Wyrób otrzymany z zawiniętego w liście kapusty farszu z mielonego mięsa i ryżu oraz innych składników recepturowych, poddany w czasie procesu produkcyjnego pełnej obróbce kulinarnej, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, w postaci umożliwiającej spożycie po podgrzaniu
Nie dopuszcza się stosowania do produkcji gołąbków mięsa odkostnionego mechanicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

¹⁸⁰ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Wyrób składający się z nadzienia owiniętego dokładnie liśćmi kapusty, kształt owalny lub spłaszczony wałca, wielkość uformowanych wyrobów praktycznie wyrównana w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. 150g), liście kapusty bez zewnętrznych uszkodzeń mechanicznych, dopuszcza się w liściach kapusty główny nerw, nie dopuszcza się liści z porażeniami chorobowymi	PN-A-82350
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja - kapusty - farszu	Jędrna do lekko twardej Dość zwarta, soczysta, dopuszczalna lekko wyczuwalna gruzelkowatość	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość farszu, %(m/m), nie mniej niż	40	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{181) 182)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁸³⁾.

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

1 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁸⁴⁾

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

¹⁸¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁸² *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

¹⁸³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁸⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁸⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

KROKIETY Z MIĘSEM ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z mięsem zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z mięsem zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

¹⁸⁵ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmazeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Krokiety z mięsem zamrożone

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 68% mięsa wieprzowo-wołowego, panierowane, poddane obróbce termicznej, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Nie dopuszcza się stosowania do produkcji kroketów mięsa odkostnionego mechanicznie.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, zamrożone; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); dopuszcza się nietrwałe zlepianie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, odpryski panieru, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru	
3	Barwa (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych Charakterystyczna dla użytych składników	

4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość nadzienia, % (m/m), nie mniej niż	40	PN-A 82350

Zawartość zanieczyszczeń w produkcji oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{186) 187)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5$; $c = 1$ $m = 10^2$; $M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

n – liczba próbek badanych z partii,
 c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M ,
 m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,
 M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁸⁸⁾.

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 prawem¹⁸⁹⁾.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

¹⁸⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁸⁷ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

¹⁸⁸ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁸⁹ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE lub torby z folii PE zgrzewane.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W każdym opakowaniu powinno być zapakowane po 15 sztuk kroketów z mięsem zamrożonych.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁹⁰.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

¹⁹⁰ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krokietów z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krokietów z kapustą i grzybami zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Krokiety z kapustą i grzybami zamrożone

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem z kapusty i grzybów, panierowane, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane, powtórnie smażone, zamrożone; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. – 100g±5g); dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, odpryski panieru, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt wyrobu; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru	
3	Barwa (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych Charakterystyczna dla użytych składników	

4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu) - ciasta - nadzienia	Charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego; elastyczna, na powierzchni lekko chrupka Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{191) 192)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁹³⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁹⁴⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

¹⁹¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁹² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 16 grudnia 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.)

¹⁹³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

¹⁹⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁹⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

SZPINAK ZAMROŻONY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331170-9

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szpinaku zamrożonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szpinaku zamrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-EN-12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

¹⁹⁵ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Szpinak zamrożony

Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Szpinak rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku lub porcji; pęknięcie bloku lub porcji, oszronienie produktu i opakowania nie stanowią wady; dopuszcza się niewielkie wyodrębnienie warstwy lodu Jednolita masa nie rozdzielająca się; dopuszcza się niewielkie oddzielenie się płynu	PN-A-75051
2	Barwa - w stanie zamrożonym - w stanie rozmrożonym	Zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji; dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy Zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy	
3	Rozdrobnienie	Stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien	
4	Zdrowotność	Szpinak bez zmian chorobowych, śladów pleśni i fermentacji	
5	Smak i zapach w stanie rozmrożonym	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki, nie dopuszcza się posmaku zapleśnienia, fermentacji lub innych obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,%(m/m), nie mniej niż	5,5	PN-EN 12145
2	Wyciek samoczynny, %(m/m), nie więcej niż	25	PN-A-75051
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,05	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{196) 197) 198)}.

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

¹⁹⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

¹⁹⁷ **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)**

¹⁹⁸ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem¹⁹⁹⁾

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2

Rozdrobnienie szpinaku sprawdzić wizualnie.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne o gramaturze 1kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁰⁰.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

FRYTKI ZAMROŻONE

¹⁹⁹ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

²⁰⁰ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

opis wg słownika CPV
kod CPV
15311000-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania frytek zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frytek zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Frytki zamrożone

Wyrób otrzymany z ziemniaków, obranych i pociętych w paski o przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm, blanszowany, wstępnie podsmażony w tłuszczu, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach, do uzyskania temperatury poniżej -18°C, gotowy do spożycia po obróbce termicznej

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Słupki proste lub karbowane o wyrównanym przekroju zbliżonym do kwadratu o boku ok.10mm; odchylenia kształtu wynikające z owalnego kształtu ziemniaków nie stanowią wady; dopuszcza się nietrwale zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Barwa	Od jasnokremowej do białoszarej, charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

1	Zawartość tłuszczu,%(m/m), nie więcej niż	7	PN-A-82350
2	Zawartość frytek o długości poniżej 25mm, % (m/m), nie więcej niż	2,5	
3	Zawartość frytek o długości powyżej 50mm, % (m/m), nie mniej niż	55	
4	Zawartość frytek z pozostałością, %(m/m), nie więcej niż - oczek - naskórka - suma wad	10 10 15	
5	Zawartość frytek o zbrązowiałych krawędziach,%(m/m), nie więcej niż	1	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{201) 202)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁰³⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto produktu powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²⁰⁴⁾.

4 Trwałość

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

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

²⁰¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²⁰² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.)

²⁰³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²⁰⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

– kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁰⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

PLACKI ZIEMNIACZANE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15311000-1

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania placków ziemniaczanych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego placków ziemniaczanych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Placki ziemniaczane

Wyrób otrzymany z ziemniaków, obranych i startych, z dodatkiem mąki, jaj i przypraw, smażony w tłuszczu, utrwalony przez pakowanie w specjalistycznych urządzeniach (pakowanie próżniowe), gotowy do spożycia po obróbce termicznej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

²⁰⁵ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

1	Wygląd	Placki usmażone w tłuszczu, w kształcie zbliżonym do kolistego –owalnego, o barwie od jasno do ciemno brązowej. Miękkie w dotyku.	PN-A-82350
2	Barwa	Od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, oraz dla długości smażenia, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
3	Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta	
4	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, w 100 g. produktu, nie więcej niż	15 g	PN-A-82350
2	Zawartość placków– o wielkości poniżej 100mm średnicy, %, nie więcej niż	2,5	
3	Zawartość placków o wielkości powyżej 150mm średnicy, %, nie mniej niż	55	
4	Zawartość placków z pozostałością, %(m/m), nie więcej niż - oczek - naskórka - suma wad	10 10 15	
5	Zawartość placków o ciemno zbrązowiałych krawędziach,%(m/m), nie więcej niż	1	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{206) 207).}

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{208).}

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

3 Masa netto

Masa netto produktu według przepisów

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem^{209).}

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – tacki / torby z plastyku lub folii polietylenowej, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,

²⁰⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²⁰⁷ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

²⁰⁸ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²⁰⁹ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹⁰.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu*.

*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.

PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15896000-5

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztecików drożdżowych z kapustą i grzybami zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²¹⁰ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami zamrożone

Wyroby uformowane z ciasta drożdżowego, z nadzieniem z kapusty i grzybów, utrwalone przez zamrożenie, wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca, ciętego ukośnie lub prostopadle lub inny dowolny; wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt. od 50g do 70g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów, na powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Barwa powierzchni od złocistej do jasnobrązowej; niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia; barwa nadzienia właściwa dla użytych składników; barwa ciasta białokremowa do kremowożółtej	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej) - ciasta drożdżowego - nadzienia	Elastyczna, pulchna, porowata; niedopuszczalny zakalec Miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	
5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla pieczonego ciasta drożdżowego i nadzienia z kapusty i grzybów, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,5	PN-A 82350
2	Zawartość nadzienia, %(m/m), nie mniej niż	35	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹¹⁾ ²¹²⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹³⁾.

²¹¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²¹² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

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

3 Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²¹⁴⁾

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

²¹³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²¹⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

²¹⁵ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

KOPYTKA ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15896000-5

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kopytek zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kopytek zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22. 12. 2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Kopytka

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego (zawierającego w składzie 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt produktu	
3	Barwa (po obróbce kulinarnej)	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym	
4	Konsystencja i struktura (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda	

5	Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy	
---	--	---	--

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹⁶⁾ ²¹⁷⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	$n = 5; c = 1$ $m = 10^2; M = 5 \times 10^2$	PN-EN ISO 6888-1

n – liczba próbek badanych z partii,

c – liczba próbek z partii, dających wynik między m i M ,

m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,

M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹⁸⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²¹⁹⁾.

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- wysokobarierowa tacka EPS (styropianowa) zamknięta przy użyciu przezroczystej barierowej folii PA/PE,

- torby z folii PE zgrzewane.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,

²¹⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²¹⁷ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

²¹⁸ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²¹⁹ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda warstwa opakowań jednostkowych w pudle powinna być oddzielona sztywną przekładką tekturową zabezpieczającą opakowania jednostkowe przed uszkodzeniem.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ²²⁰).

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

WARZYWA PO ŚRÓDZIEMNOMORSKU ZAMROŻONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania warzyw po śródziemnomorsku zamrożonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego warzyw po śródziemnomorsku zamrożonych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni °C

²²⁰ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Warzywa po śródziemnomorsku zamrożone

Mieszanka warzyw (grillowanej cukinii, papryki czerwonej i żółtej, groszku cukrowego niełuskanego o łącznej zawartości co najmniej 90%), doprawiona delikatnym sosem z dodatkiem warzyw w proszku (cebula, pasternak, marchew) i przypraw (borowik szlachetny w proszku, czosnek, kurkuma, lubczyk, pieprz, goździki, liść laurowy), utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowa do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Mieszanka warzyw, warzywa rozdrobnione (cukinia-połówki plastrów, papryka – kostka, groszek cukrowy całe lub połówki strąków), wielkość i kształt poszczególnych rodzajów warzyw wyrównane w opakowaniu jednostkowym, warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku i niewielkie uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu, niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, warzywa uszkodzone przez szkodniki oraz rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt warzyw nadany im przy rozdrobnieniu, dopuszczalne lekkie zlepienia składników rozpadające się pod naciskiem	
3	Barwa (po podgrzaniu)	Barwa typowa dla użytych warzyw po obróbce termicznej	
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu)	Konsystencja wyrównana, miękka , warzywa soczyste, niedopuszczalne warzywa zbyt twarde lub rozgotowane	

5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla użytych surowców, wyczuwalne przyprawy, bez obcych smaków i zapachów	
---	-----------------------------------	--	--

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{221) 222)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	10 ³ jtk	PN-EN ISO 6888-1
2	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
3	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	10 ⁷ jtk	PN-EN ISO 4833-2
4	Liczba drożdży w 1 g, nie więcej niż	10 ⁴ jtk	PN-ISO 21527-1
5	Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 ³ jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²²³⁾.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1,5kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²²⁴⁾

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 i 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

²²¹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²²² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1831/2003 z dnia 16 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2003, s 16 z późn. zm.)

²²³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²²⁴ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²²⁵.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

KOPEREK ZAMROŻONY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331170-9

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koperku zamrożonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koperku zamrożonego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni C

²²⁵ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Koperek zamrożony

Drobno posiekane liście kopru ogrodowego (*Anethum graveolens* L.), utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, przeznaczone do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Koperek drobno posiekany, sypki, nieoblodzony, nie dopuszczalne bryłki lodu, wolny od zlepieńców trwałych, nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, wolny od zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i szkodników	PN-A-75051
2	Barwa	Zielona do ciemnozielonej, niedopuszczalne przebarwienia np. żółknięcia lub zbrązowienia	
3	Zdrowotność	Koperek zdrowy, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki,	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla świeżego koperku, bez zapachów i posmaków obcych	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²²⁶⁾ ²²⁷⁾ ²²⁸⁾.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

²²⁶⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²²⁷⁾ **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)**

²²⁸⁾ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579
2	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	3×10^6 jtk	PN-EN ISO 4833-2
3	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	5×10^3 jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²²⁹.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem²³⁰

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 75051.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²³¹.

²²⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²³⁰ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

RYBA Z SOSEM BROKUŁOWYM ZAMROŻONA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15896000-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryba z sosem brokułowym zamrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryby z pieca z sosem brokułowym zamrożonej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni Część1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-EN ISO 4833-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temp.30 stopni C
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

²³¹ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).

1.3 Definicja

Ryba z sosem brokułowym zamrożona

Produkt otrzymany z porcji filetów z mintaja ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 55%), pokrytych sosem brokułowym (zawartość brokułów co najmniej 15% , sera co najmniej 2%), utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Prostokątne porcje ryby pokryte sosem brokułowym, w sosie widoczne kawałki brokułów, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 200g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu	PN-A-82350
2	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt produktu; powierzchnia ryby całkowicie pokryta sosem, niedopuszczalne spłynięcie sosu z ryby	
3	Barwa (po podgrzaniu)	Barwa typowa dla użytych składników; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju	
4	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu)	Ryby – delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości Sosu - gęsta, widoczne kawałki brokułów	
5	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla użytych surowców, delikatny, bez obcych smaków i zapachów	

2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A 82100
2	Zawartość mięsa ryby, %(m/m), nie mniej niż	55	pkt. 5.2.2.1

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem^{232) 233)}.

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1g	10 ² jtk	PN-EN ISO 6888-1
2	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

²³² Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

²³³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

3	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych w 1 g, nie większa niż	10 ⁶ jtk	PN-EN ISO 4833-2
4	Liczba drożdży w 1 g, nie więcej niż	10 ⁴ jtk	PN-ISO 21527-1
5	Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 ³ jtk	PN-ISO 21527-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²³⁴.

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 prawem²³⁵

4 Trwałość

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

5. Badania

5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg PN-A 82350.

5.2 Metody badań

5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2 i 3.

5.2.2.1 Oznaczenie zawartości mięsa ryby.

Pobraną próbkę zważyć, a następnie rozmrozić. Nożem oddzielić warstwę sosu, zważyć rybę.

Zawartość mięsa ryby (X) w procentach, obliczyć z wzoru:

$$X = \frac{B}{A} \times 100$$

w którym:

A - masa próbki, w gramach,

B – masa mięsa ryby, w gramach

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,

²³⁴ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

²³⁵ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- gramatura
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²³⁶.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja 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.

²³⁶ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r., w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2015r., poz. 29, z późn. zm.).