

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZETWORY WARZYWNE I OWOCOWE

OGÓRKI KONSERWOWE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków konserwowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków konserwowych 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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.).

1.3 Określenie produktu

Ogórki konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru i przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu.

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd zewnętrzny - ogórków - zalewy - przypraw	Powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania, barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia Zalewa klarowna z lekką opalizacją; dopuszcza się osad pochodzący z przypraw Baldachy kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, korzeń chrzanu, ziele angielskie, ząbki czosnku, pieprz czarny, gorczyca żółta, liść laurowy dopuszcza się również stosowanie: baldachów kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, czosnku lub korzenia chrzanu, gorczycy oraz wyciągów z pozostałych przypraw, tj. czosnku, w przypadku użycia korzenia chrzanu (i odwrotnie), pieprzu czarnego, ziela angielskiego, liści laurowych
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona, bez pustych przestrzeni w przekroju
3	Smak i zapach	Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość ogórków, cm - długość - średnica mierzona na przekroju poprzecznym w najszerszym miejscu	6,0-10,0 do 3 (ale nie więcej niż połowa długości ogórków)	pkt. 5.3
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m)	0,5-1,0	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
5	Stosunek masy ogórków odcikniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.
Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 340g – 900g,

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia ogórków konserwowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1. Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1
Określenie wyglądu zewnętrznego wykonać wizualnie, sprawdzając i licząc ogórki z wadami.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

Sprawdzenie wymiarów ogórków wykonać przez pomiar długości i średnicy ogórków.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,7-0,9l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
- skład asortymentowy,
- data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasa jakości handlowej,
- wartość netto wsadu oraz po odcieku,
- alergeny,
- kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

PAPRYKA KONSERWOWA

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki konserwowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki konserwowej 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 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 Określenie produktu

Papryka konserwowa

Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu.

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd zewnętrzny - papryki - zalewy	Strąki krojone na połówki lub ćwiartki, o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmiany opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw
2	Konsystencja	Papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się
3	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, charakterystyczny dla papryki marynowanej (konserwowej), bez posmaków i zapachów obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	5,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
4	Zawartość papryki uszkodzonej mechanicznie oraz z plamami pochodzenia fizjologicznego, % (m/m) nie więcej niż	5	PN-A-75101-16
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17
7	Stosunek masy papryki po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 300g - 750g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia papryki marynowanej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane o pojemności 0,7-0,9l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

CHRZAN TARTY

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chrzanu tartego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chrzanu tartego 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, 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.)

1.3 Określenie produktu

Chrzan tarty

Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu (co najmniej 60%) z dodatkiem m.in. kwasów spożywczych, soli i cukru, bez barwników.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia
2	Smak i zapach	Kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż	7,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż	0,8	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

240g - 860g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia chrzanu tartego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**6.1 Pakowanie****6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o masie 0,25-0,9 l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

ĆWIKŁA Z CHRZANEM

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ćwikły z chrzanem 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków

- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 2022 r., poz. 2255)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, 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.)

1.3 Określenie produktu

Ćwikła z chrzanem

Produkt otrzymany z ugotowanych, obranych, przetartych buraków (co najmniej 60%) oraz startego chrzanu w ilości nie mniejszej niż 20%, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Przetarta, gęsta masa powstała z wymieszania tartego chrzanu i przetartych buraków
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla buraków ćwikłowych i chrzanu, ostry, kwaśnosłodki, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	6,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż	0,4	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10
4	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

350g - 850g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia ówkiły z chrzanem deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,4-0,9l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SAŁATKA WARZYWNA 5-SKŁADNIKOWA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej 5-składnikowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 5-składnikowej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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.)

1.3 Określenie produktu

Sałatka warzywna 5-składnikowa

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu.

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcięnięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

480g - 860g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sałatki warzywnej 5-składnikowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,5-0,9 l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zniszczeniem

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

SAŁATKA WARZYWNA 2-SKŁADNIKOWA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki warzywnej 2-składnikowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki warzywnej 2-składnikowej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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.)

1.3 Określenie produktu

Sałatka warzywna 2-składnikowa

Produkt otrzymany z rozdrobnionych warzyw (buraczki, cebula) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu.

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa rozdrobnione, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

480g - 860g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sałatki warzywnej 2-składnikowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,5-0,9 l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zniszczeniem

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

SZCZAW KONSERWOWY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki

przechowywania i pakowania szczawiu konserwowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szczawiu konserwowego 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, 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.)

1.3 Określenie produktu

Szczaw konserwowy

Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utwalonych przez pasteryzację. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Jednolita, przetarta masa; dopuszczalne lekkie rozwarstwienie
2	Barwa	Oliwkowozielona do ciemnozielonej
3	Konsystencja	Gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem
Dopuszczalna masa netto:
280g - 860g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia szczawiu konserwowanego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe słoiki szklane o pojemności 0,3-0,9 l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

LECZO PIECZARKOWE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania lecza pieczarkowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego lecza pieczarkowego 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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.)

1.3 Określenie produktu

Leczo pieczarkowe

Produkt otrzymany z rozdrobnionych świeżych warzyw (papryka, cebula) i pieczarek z dodatkiem tłuszczów jadalnych, koncentratu pomidorowego, kwasów spożywczych, soli i przypraw aromatyczno-smakowych, z ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym
2	Konsystencja i wygląd	Półpłynna do gęstej, z widocznymi kawałkami warzyw i pieczarek, cząstkami przypraw
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż	13,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, %(m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

650g - 800g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia leczno pieczarkowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,7 – 0,9 l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zniszczeniem

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 CZERWONA KONSERWOWA

1 Wstęp

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego fasoli czerwonej konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.1 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, 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.)

1.3 Określenie produktu

Fasola czerwona konserwowa

Produkt otrzymany z ziaren fasolki czerwonej zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu.

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - ziaren - zalewy	Ziarna zdrowe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, barwa czerwono-fioletowa, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne ziarna o innym zabarwieniu i innych odmian Mętna z osadem i fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania
2	Konsystencja	Ziarna miękkie, o wyrównanej konsystencji; niedopuszczalne rozgotowane
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla fasoli czerwonej konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; lekko wyczuwalna mączystość

2.5 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	PN-A-75101-17
3	Zawartość ziaren odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
4	Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy fasoli odciekniętej, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-16

2.6 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

280g - 400g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

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

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - puszki metalowe o masie 0,3-0,5l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

GROSZEK KONSERWOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw

- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, 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.)

1.3 Określenie produktu

Groszek konserwowy

Produkt otrzymany z młodych, zielonych ziaren groszku, zalanych roztworem soli kuchennej z dodatkiem cukru, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu.

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - ziaren - zalewy	Barwa zielonkawoliwkowa, ziarna całe, zdrowe, o wyrównanej barwie i wielkości w opakowaniu Barwa zielonkawa do zielonkawożółtej, opalizująca lub mętna z niewielkim osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania
2	Konsystencja	Miękka, wyrównana
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla groszku konserwowego, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, liczba fragmentów w 1kg netto produktu, nie więcej niż	9	PN-A-75101-17
3	Zawartość ziaren odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-75101-15
4	Obecność ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy groszku odciekniętego, %(m/m), nie więcej	1,5	PN-A-75101-16

	niż		
5	Zawartość ziaren popękanych w stosunku do masy groszku odciekniętego,%(m/m), nie więcej niż	20	

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

240g - 400g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - puszki metalowe o masie 0,3-0,5l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

KUKURYDZA KONSERWOWA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kukurydzy konserwowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kukurydzy konserwowej 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, 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.)

1.3 Określenie produktu

Kukurydza konserwowa

Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - ziaren - zalewy	Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania
2	Konsystencja	Miękka, wyrównana; dopuszcza się ziarna o twardszej konsystencji
3	Smak i zapach	Lekko słony i słodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
4	Masa netto ziaren po odciknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
5	Ziarna zbrązowiałe w stosunku do masy netto ziaren po odciknięciu, %(m/m), nie więcej	1,0	PN-A-75101-16

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

280g – 400g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia kukurydzy konserwowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - puszki metalowe o masie 0,3-0,5l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

SAŁATKA SZWEDZKA

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki szwedzkiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki szwedzkiej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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.)

1.3 Określenie produktu

Sałatka szwedzka

Produkt otrzymany z pokrojonych w plasterki świeżych ogórków (co najmniej 72%), w zalewie z dodatkiem octu, soli, cukru, wody, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - warzyw - zalewy	Ogórki pokrojone w plastry, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu, pokryte całkowicie zalewą Dopuszczalny lekki osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej
2	Konsystencja	Składniki miękkie lecz nie rozpadające się
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Chlorek sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	70	PN-A-75101-15

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

450g - 860g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sałatki szwedzkiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,5-1,2 l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 specyfikacji rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

SAŁATKA PATISONOWA

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki patisonowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki patisonowej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, 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.)

1.3 Określenie produktu

Sałatka patisonowa

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek świeży- co najmniej 60%, patison co najmniej - 12%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

600g - 860g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sałatki patisonowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,65-1,2 l. Opakowania powinny być

wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

SAŁATKA RUBINOWA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki rubinowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki rubinowej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, 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.)

1.3 Określenie produktu

Sałatka rubinowa

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusta biała - co najmniej 40%, marchew - co najmniej 15%, buraki wiórki - co najmniej 7%, cebula - co najmniej 5%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa rozdrobnione, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Chlorek sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcieknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

400g - 860g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sałatki rubinowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,45-1,2 l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa

i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

SAŁATKA NADDUNAJSKA

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałatki naddunajskiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałatki naddunajskiej 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-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, 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.)

1.3 Określenie produktu

Salatka naddunajska

Produkt otrzymany z krojonych warzyw (ogórek kwaszony - co najmniej 32%, marchew - co najmniej 15%, papryka - co najmniej 10%, cebula - co najmniej 10%) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, cukru, soli, przypraw aromatyczno- smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu; miękkie lecz nie rozpadające się
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas użyty, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-04
2	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
5	Stosunek masy warzyw po odcięciu do deklarowanej masy netto opakowania, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy: 400g - 860g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sałatki rubinowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,5-1,2 l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

PRZECIER OGÓRKOWY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331000-7

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przecieru ogórkowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przecieru ogórkowego 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-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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.)

1.3 Określenie produktu

Przecier ogórkowy

Produkt otrzymany w wyniku przetarcia ogórków kwaszonych, utrwalony w procesie pasteryzacji. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Typowa dla ogórków kwaszonych
2	Konsystencja	Przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów ogórków i ich nasion, dopuszcza się rozwarstwienie.
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, bez obcych posmaków i zapachów

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, % (m/m), nie mniej niż	4	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, % (m/m), nie mniej niż	0,6	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, % (m/m), nie więcej niż	3,5	PN-A-75101-10
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

280g - 900g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,3-0,9l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielona przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

PIECZARKI KONSERWOWE (MARYNOWANE)

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieczarek marynowanych (konserwowych).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieczarek marynowanych (konserwowych) 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-68/A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, 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.)

1.3 Określenie produktu

Pieczarki marynowane

Produkt otrzymany z pieczarek całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych oraz ewentualnym dodatkiem warzyw (marchew, cebula), utwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Grzyby całe, z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą;	PN-A-78509
2	Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku grzybów, dopuszczalne lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym; barwa zalewy - słomkowa	
3	Konsystencja	Grzyby jędrne, nie dopuszcza się grzybów rozpadających się	
4	Smak i zapach	Korzennokwaśny, bez posmaków i zapachów obcych;	

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość, cm - średnica kapeluszy - długość trzonów, nie większa niż	od 1,0 do 4,0 1,5	PN-A-78509
2	Zawartość grzybów uszkodzonych, %(m/m), nie więcej niż	4,0	

3	Zawartość grzybów zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż	nie dopuszcza się	
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy,% (m/m)	od 0,8 do 1,5	
5	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,1	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż - pochodzenia roślinnego - pochodzenia zwierzęcego	0,02 niedopuszczalna	
8	Stosunek masy grzybów po odciknięciu do deklarowanej masy netto opakowania, %(m/m), nie mniej niż	60	

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

400g-1000g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia pieczarek marynowanych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9-1,2l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
- skład asortymentowy,

- data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

OLIWKI CZARNE I ZIELONE KONSERWOWE

opis wg słownika CPV

kod CPV
15331450-6

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwek czarnych i zielonych konserwowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwek czarnych i zielonych konserwowych 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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.)

1.3 Określenie produktu

Oliwki czarne i zielone konserwowe

Produkt otrzymany ze świeżych czarnych i zielonych oliwek drylowanych, zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe drylowane, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, o barwie ciemnej, czarne; oliwkowej
2	Konsystencja	Miękka, jędrna, wyrównana w opakowaniu
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla oliwek konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
4	Masa netto oliwek po odciknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	65	PN-A-75101-15

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

400g - 550g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelcy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane o pojemności 0,4-1,2 L–Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

ANANAS W SYROPIE

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 ananasa w syropie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ananasa w syropie 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-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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.)
- 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 Określenie produktu

Ananas w syropie

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry i pokrojonych w plastry ananasów, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd owoców	Owoce zdrowe, obrane, pokrojone w plastry o równej grubości, bez uszkodzeń mechanicznych: niedopuszczalne ananasy ze skazami, pozostałością skórki
2	Barwa owoców	Kremowa do jasnożółtej
3	Klarowność zalewy	Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców

4	Konsystencja owoców	Miękkie lecz nie rozpadające się
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
2	Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-17
3	Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż	0,02	PN-A-75101-18
4	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m)	14-16	PN-EN 12143

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 340g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – puszki blaszane (opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością) o pojemności 0,58l.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europaletcie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

SELER KONSERWOWY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331400-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania selera konserwowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego selera konserwowego 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-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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.)

1.3 Określenie produktu

Seler konserwowy

Produkt otrzymany z obranego, pokrojonego w cienkie paski korzenia selera, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli i cukru, pasteryzowany, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Seler rozdrobniony (pocięty w paski), w klarownej zalewie
2	Barwa	Biała z odcieniem kremowym, wyrównana
3	Konsystencja	Wyrównana, miękka, lecz nie rozgotowana, zachowany kształt nadany przy rozdrobnieniu
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla selera, bez posmaków i zapachów obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-10
2	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

4	Stosunek masy selera po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15
---	--	----	---------------

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 180g - 800g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,3-1,7 l. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
- skład asortymentowy,

- data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

BRZOSKWINIE W SYROPIE

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 brzoskwiń w syropie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brzoskwiń w syropie 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-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną

- 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.)
- 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 Określenie produktu

Brzoskwinie w syropie

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry, pokrojonych na połówki brzoskwiń, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd owoców	Owoce zdrowe, obrane, pokrojone na połówki o wyrównanej wielkości, bez pestek, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne brzoskwinie częściowo zielone, ze skazami, pozostałością skórki
2	Barwa owoców	Żółtopomarańczowa
3	Klarowność zalewy	Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców
4	Konsystencja owoców	Owoce mięsiste, miękkie, lecz nie rozpadające się
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
2	Zanieczyszczenia organiczne, %(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-17
3	Zanieczyszczenia mineralne, %(m/m), nie więcej niż	0,02	PN-A-75101-18
4	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m)	14-16	PN-EN 12143

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto oraz masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem. Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 450g - 840g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – puszki blaszane (opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością) o pojemności 0,5-0,9l.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

SOK OWOCOWO-WARZYWNY 0,25 – 0,33L

opis wg słownika CPV

kod CPV

15320000-7

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku owocowo-warzywnego 0,25l – 0,33l.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku owocowo-warzywnego 0,25l – 0,33l 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
- PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej
- 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 Określenie produktu

Sok owocowo-warzywny 0,25l – 0,33l

Produkt płynny, otrzymany z soków i/lub półproduktów warzywnych (soki warzywne zagęszczone, przeciery warzywne) oraz soków i/lub półproduktów owocowych (soki owocowe zagęszczone, przeciery owocowe) spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

Asortyment soków:

- banan-marchew-jabłko,
- brzoskwinia-marchew-jabłko,
- malina-marchew-jabłko,

- truskawka-marchew-jabłko,
- marchew-jabłko-pomarańcza.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd: - sok naturalnie mętny - sok przecierowy	Sok mętny lub opalizujący, dopuszcza się obecność osadu pochodzącego z tkanki roślinnej Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym bez zapachów i posmaków obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %, nie mniej niż	0,30	PN-EN 12147
2	pH, nie więcej niż	4,4	PN-EN 1132
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %, nie więcej niż: - dla soku z udziałem soku i/lub przecieru z truskawek	0,04 0,06	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,25l - 0,33l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

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

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią butelki szklane, butelki plastikowe lub kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK o pojemności 0,25l - 0,33l, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
- skład asortymentowy,
- data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasa jakości handlowej,

- alergeny,
- kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SOK WIELOWARZYWNY

1 Wstęp

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
- PN-EN 12133 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości chlorków. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

1.3 Określenie produktu

Sok wielowarzywny

Produkt otrzymany z soków warzywnych surowych lub soków warzywnych zagęszczonych (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu) lub przecierów z warzyw, z więcej niż dwóch gatunków warzyw, z ewentualnym dodatkiem przypraw, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd	Płyn klarowny lub naturalnie mętny z zawiesiną przetartych części jadalnych miążgi; dopuszcza się rozwarstwienie	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych warzyw, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych warzyw, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż	0,3	PN-EN 12147
2	pH, nie więcej niż	4,4	PN-EN 1132
3	Zawartość soli, w sokach z jej dodatkiem, %(m/m), nie więcej niż:	1,0	PN-EN 12133
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż:	0,04	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,30 - 0,33l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią butelki szklane lub kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK o pojemności 0,30-0,33l, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SOK POMIDOROWY 0,30L

opis wg słownika CPV

kod CPV

15322100-2

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomidorowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomidorowego 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-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
- PN-EN 12133 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości chlorków. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej
- 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.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

1.2 Określenie produktu

Sok pomidorowy

Produkt otrzymany ze świeżych pomidorów lub z soku pomidorowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku surowego podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z dodatkiem soli, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miążgi; dopuszcza się rozwarstwienie
2	Barwa	Właściwa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż	0,19	PN-EN 12147
2	pH, nie więcej niż	4,4	PN-EN 1132
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż:	1,5	PN-EN 12133
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż:	0,04	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,3l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku pomidorowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią szklane butelki lub kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SOK JABŁKOWY 1L

opis wg słownika CPV

kod CPV
15321600-0

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłkowego 1l.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego 1l 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczenie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie zawartości alkoholu etylowego
- 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 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.)

1.3 Określenie produktu

Sok jabłkowy

Produkt otrzymany z soku jabłkowego surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd	Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców	
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem

Dopuszczalna objętość netto:

- 1l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku jabłkowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tabelicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
- skład asortymentowy,
- data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasa jakości handlowej,
- alergeny,
- kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SOK JABŁKOWY 0,2L

opis wg słownika CPV

kod CPV

15321600-0

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłkowego 0,2l.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego 0,2l 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczenie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie zawartości alkoholu etylowego
- 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 Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

1.3 Definicja

Sok jabłkowy 0,2l

Produkt otrzymany z soku jabłkowego surowego lub zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd	Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców	
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku jabłkowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zniszczeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

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

6.2 Znankowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

NEKTAR Z CZARNEJ PORZECZKI 1L

opis wg słownika CPV

kod CPV

15321000-4

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nektaru z czarnej porzeczki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nektaru z czarnej porzeczki 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczenie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie zawartości alkoholu etylowego
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

1.3 Określenie produktu

Nektar z czarnej porzeczki

Wyrób zdolny do fermentacji lecz niesfermentowany, otrzymany przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do:

- soku z czarnej porzeczki,
- soku z czarnej porzeczki odtworzonego z zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,
- zagęszczonego soku z czarnej porzeczki,
- soku z czarnej porzeczki wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej,
- soku z czarnej porzeczki w proszku,
- przecieru z czarnej porzeczki lub zagęszczonego przecieru z czarnej porzeczki
- mieszaniny tych wszystkich ww. wyrobów

spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa.

Minimalna zawartość soku lub przecieru z czarnej porzeczki -25%

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn z ewentualną zawiesiną rozdrobnionej tkanki użytych owoców, pozbawiony fragmentów skórki, nasion i części niejadalnych; dopuszczalne rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki owoców
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	25,0	PN-EN-12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, %(m/m), nie mniej niż	0,3	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, %(V/V), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 1l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia nektaru z czarnej porzeczki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny nektaru, uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.3 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml nektaru. Barwę ocenić wzrokowo, w świetle dziennym, trzymając próbkę na białym tle.

5.4 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml nektaru o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.5 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SOK JABŁKO-CZARNA PORZECZKA 100% NATURALNY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15321000-4

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłko-czarna porzeczka 100% naturalnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłko - czarna porzeczka 100% naturalnego 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).

- 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 Określenie produktu

Sok jabłko-czarna porzeczka 100% naturalny

Produkt otrzymany ze świeżych owoców (jabłek i czarnej porzeczki), metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem

Dopuszczalna objętość netto:

- 3l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tabelicy 1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony typu „bag - in - box” wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SOK JABŁKO-ARONIA 100% NATURALNY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15321000-4

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłko-aronia 100% naturalnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłko-aronia 100% naturalnego 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).

- 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 Określenie produktu

Sok jabłko-aronia 100% naturalny

Produkt otrzymany ze świeżych owoców (jabłek i aronii), metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem

Dopuszczalna objętość netto:

- 3l

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony typu „bag - in - box” wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergen,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SOK JABŁKO-GRUSZKA 100% NATURALNY

opis wg słownika CPV

kod CPV

15321000-4

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku jabłko-gruszka 100% naturalnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłko-gruszka 100% naturalnego 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).

- 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 Określenie produktu

Sok jabłko-gruszka 100% naturalny

Produkt otrzymany ze świeżych owoców (jabłek i gruszek), metodą „tłoczenia na zimno”, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn nieklarowny, mętny, dopuszczalny osad na dnie opakowania
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem

Dopuszczalna objętość netto:

- 3l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tabelicy 1.

5.2.1 Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

5.2.2 Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

5.2.3 Ocena zapachu i smaku

Zlewkę ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml napełnić 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony typu „bag - in - box” wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SOK POMARAŃCZOWY 1L

opis wg słownika CPV

kod CPV
15321100-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego 1l.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego 1l 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
- 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 Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

1.3 Określenie produktu

Sok pomarańczowy 1l

Produkt otrzymany z soku pomarańczowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd	Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę	p.5.2
2	Barwa	Żółta lub żółtopomarańczowa	
3	Smak	Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych	
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, wyraźny, bez zapachów obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	11,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l	5,8 -15,4	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż:	0,4	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż:	3	PN-A-75101-09

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 1l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku pomarańczowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SOK POMARAŃCZOWY 0,2L

opis wg słownika CPV

kod CPV

15321100-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku pomarańczowego 0,2l.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomarańczowego 0,2l 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczenie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie zawartości alkoholu etylowego
- 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 Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

1.3 Określenie produktu

Sok pomarańczowy 0,2l

Produkt otrzymany z soku pomarańczowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd	Płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi fragmentami owocu i/lub miąższu owocowego, tworzącymi osad i/lub zawiesinę	p.5.2
2	Barwa	Żółta lub żółtopomarańczowa	
3	Smak	Słodko-kwaśny, zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych	
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, wyraźny, bez zapachów obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	11,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/l	5,8 -15,4	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż:	0,4	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego, g/l, nie więcej niż:	3	PN-A-75101-09

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku pomarańczowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK z przyklejoną słomką wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergen,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SOK WIELOOWOCOWY 1L

opis wg słownika CPV

kod CPV
15321600-0

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku wieloowocowego 1l.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego 1l 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczenie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie zawartości alkoholu etylowego
- 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 Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

1.3 Określenie produktu

Sok wieloowocowy 1l

Produkt otrzymany przez zmieszanie (w zmiennych proporcjach) dwóch i więcej rodzajów soków zagęszczonych z owoców (m.in. jabłek, winogron, wiśni, czarnej porzeczki, czerwonej porzeczki, granatu, aronii), z dodatkiem witamin, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Płyn klarowny lub naturalnie mętny
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-09

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 1l.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku wieloowocowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartony wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergen,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

SOK WIELOOWOCOWY 0,2L

opis wg słownika CPV

kod CPV

15321600-0

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soku wieloowocowego 0,2l.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku wieloowocowego 0,2l 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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego
- 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 Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

1.3 Określenie produktu

Sok wieloowocowy 0,2l

Produkt otrzymany przez zmieszanie (w zmiennych proporcjach) dwóch i więcej rodzajów soków zagęszczonych z owoców (m.in. jabłek, winogron, wiśni, czarnej porzeczki, czerwonej porzeczki, granatu, aronii), z dodatkiem witamin, spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie i przeznaczony do bezpośredniego spożycia

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Wygląd	Płyn klarowny lub naturalnie mętny	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów i posmaków obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej		PN-A-75101-05

	niżej: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	
4	Zawartość alkoholu etylowego, %(V/V), nie więcej niż: - dla soków mających w swoim składzie sok malinowy, wiśniowy, jeżynowy, z bzu czarnego i róży - dla soków pozostałych	0,7 0,5	PN-A-75101-09

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Objętość netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia soku wielowocowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tabelicy 1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do próbki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe stanowią kartoniki wielowarstwowe powlekane termozgrzewalne typu TETRA PAK z przyklejoną słomką wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zniszczeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej.

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,
 - skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

DŻEM WIŚNIOWY **/jednoporcjowy/**

opis wg słownika CPV

kod CPV
15332294-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki

przechowywania i pakowania dżemu wiśniowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu wiśniowego 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-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

1.3 Określenie produktu

Dżem wiśniowy

Produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców (wiśni) świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy (min. 35%) z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, żelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi całymi wiśniami lub ich dużymi fragmentami, dopuszcza się występowanie rozdrobnionych owoców w żelowanej masie
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

T Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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

1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m)	30-50	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki z wyjątkiem pestek), sztuk/100g, nie więcej niż - dla dżemów o masie netto do 30g	2 niedopuszczalne	PN-A-75101-17
5	Zawartość pestek i ich fragmentów w przeliczeniu na 500g dżemu, sztuk, nie więcej niż - dla dżemów o masie netto do 30g	2 niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto: 25g-30g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia dżemu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapeśnienia wykonac organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- termoformowane a' 25g lub a' 30g o kształcie podstawy kwadratu lub prostokąta,
- typu alupak a' 25g lub a' 30g o kształcie podstawy koła.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 900g do 2400g.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwę produktu,
- skład asortymentowy,
- datę przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej,
- wartość netto wsadu,
- alergeny

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

POWIDŁA ŚLIWKOWE **/jednoporcjowe/**

opis wg słownika CPV

kod CPV
15332100-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania powideł śliwkowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego powideł śliwkowych 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-75102 Przetwory owocowe – Powidła śliwkowe
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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.)

1.3 Określenie produktu

Powidła śliwkowe

Produkt o odpowiedniej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych, śliwek węgerek w postaci świeżej, mrożonej, pasteryzowanej lub pulpy i/lub przecieru z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem

100g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 160g owoców.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników
2	Barwa	Brunatna z odcieniem czerwonym
3	Smak	Słodko-kwaśny, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

T Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż	>54	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,9	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
5	Zawartość pestek i ich fragmentów w jednym opakowaniu powideł, nie więcej niż: - do 500g - powyżej 500g	1 pestka +1 fragment lub 2 fragmenty	

		1 pestka +3 fragmenty lub 2 fragmenty	
6	Zawartość pestek i ich fragmentów w jednym opakowaniu powideł przecieranych	niedopuszczalna	
7	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75102

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto: 25g-30g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia powideł śliwkowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapeśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- termoformowane a' 25g lub a' 30g o kształcie podstawy kwadratu lub prostokąta,

- typu alupak a' 25g lub a' 30g o kształcie podstawy koła.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 900g do 2400g.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden

sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwę produktu,
- skład asortymentowy,
- datę przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej,
- wartość netto wsadu,
- alergeny

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

DŻEM TRUSKAWKOWY **/jednoporcjowy/**

opis wg słownika CPV

kod CPV
15332296-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dżemu truskawkowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu truskawkowego 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-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.)

1.3 Określenie produktu

Dżem truskawkowy

Produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców (truskawek) świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy (min. 30%) z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, żelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi całymi truskawkami lub ich dużymi fragmentami, dopuszcza się występowanie rozdrobnionych owoców w żelowanej masie
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców
3	Smak	Słodko-kwaśny bez posmaków obcych, charakterystyczny dla użytych owoców
4	Zapach	Charakterystyczny dla dżemu, bez zapachów obcych
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m)	30-50	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	>0,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,04	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki), sztuk/100g, nie więcej niż - dla dżemów o masie netto do 30g	2 niedopuszczalna	PN-A-75101-17
5	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto: 25g-30g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia powideł śliwkowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapleśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- termoformowane a' 25g lub a' 30g o kształcie podstawy kwadratu lub prostokąta,
- typu alupak a' 25g lub a' 30g o kształcie podstawy koła.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zniszczeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 900g do 2400g.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwę produktu,
- skład asortymentowy,
- datę przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej,
- wartość netto wsadu,
- alergen

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

DŻEM MALINOWY **/jednoporcyjowy/**

opis wg słownika CPV

kod CPV
15332290-3

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dżemu malinowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dżemu malinowego 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-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
- 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 Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2011 r. nr 91 poz. 525 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

1.3 Określenie produktu

Dżem malinowy.

Produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie jadalnych części malin świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy (min. 30%) z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, żelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi całymi owocami malin lub ich fragmentami; w opakowaniach termoformalnych dopuszcza się występowanie rozdrobnionych owoców w żelowanej masie
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
5	Objawy zapeśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m)	30-50	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki), sztuk/100g, nie więcej niż - dla dżemów o masie netto do 30g	2 niedopuszczalna	PN-A-75101-17
5	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

procesu produkcyjnego.

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto: 25g-30g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia dżemu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapeśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- termoformowane a' 25g lub a' 30g o kształcie podstawy kwadratu lub prostokąta,

- typu alupak a' 25g lub a' 30g o kształcie podstawy koła.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne od 900g do 2400g.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwę produktu,
- skład asortymentowy,
- datę przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- wartość netto wsadu

oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

FRUŻELINA TRUSKAWKOWA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frużeliny truskawkowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Frużelina truskawkowa

Produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, otrzymany z całych truskawek (zawartość owoców min. 60%) z dodatkiem cukru, regulatora kwasowości i substancji zagęszczających, utwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. Bez sztucznych barwników.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Całe truskawki w lekko żelowanej masie
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
5	Objawy zapeśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3.Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 250g – 400g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i objawów zafermentowania lub zapeśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- słoiki szklane,
- puszki metalowe okrągłe.

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwę produktu,

- skład asortymentowy,
- datę przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- wartość netto wsadu

oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

FRUŻELINA WIŚNIOWA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frużeliny wiśniowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Frużelina wiśniowa

Produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, otrzymany z całych wiśni (zawartość owoców min. 60%) z dodatkiem cukru, regulatora kwasowości i substancji zagęszczających, utwarty termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. Bez sztucznych barwników.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Całe wiśnie w lekko żelowanej masie, niedopuszczalna obecność pestek
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3.Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem

Dopuszczalna masa netto:

- 250g - 400g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i objawów zafermentowania lub zapleśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe:

- słoiki szklane,
- puszki metalowe okrągłe.

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

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

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

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwę produktu,
- skład asortymentowy,
- datę przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- wartość netto wsadu

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

ŻURAWINA DO MIĘS

opis wg słownika CPV

kod CPV

15332000-4

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny do mięs.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny do mięs 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-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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.)

1.3 Określenie produktu

Żurawina do mięs

Produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji otrzymany z owoców żurawiny (min. 40%), z dodatkiem cukru, substancji żelujących(pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem, pasteryzowany

100g wyrobu wyprodukowano z nie mniej niż 40g owoców.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe owoce i ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie,
2	Barwa	Charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia
3	Konsystencja	Niedopuszczalna zbyt twarda lub zbyt luźna
4	Smak	Słodko-kwaśny, bez posmaków obcych
5	Zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych
6	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego(listki, szypułki), sztuk/100g nie więcej niż	2	PN-A-75101-17

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto: 200g-500g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu i wykrywanie objawów zafermentowania lub zapleśnienia wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o zawartości od 0,25-0,55l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwę produktu,
- skład asortymentowy,
- datę przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej,
- wartość netto wsadu,
- alergeny

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

PŁATKI MIGDAŁOWE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków migdałowych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-R-75552 Migdały słodkie łuskane

1.3 Określenie produktu

Płatki migdałowe

Pozbawione skorupy i skórki, pokrojone na plasterki jądra migdałów słodkich, odmian uprawnych *Prunus amygdalus L.* poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Plasterki o grubości (ok.1mm-1,5mm), o kształcie podłużnym, zaokrąglonym, bez pozostałości skórki, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość płatków połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu
2	Barwa	Biało-kremowa
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda
4	Zapach i smak	Charakterystyczny dla migdałów, bez zapachów i posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	6,5	PN-R-75552

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 200g,
- 500g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane, np.: typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, zachowująca transparentność przechowywanego produktu, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwę produktu,
- skład asortymentowy,
- datę przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej,
- wartość netto wsadu,
- alergeny

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

PESTKI DYNI ŁUSKANE

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pestek dyni łuskanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pestek dyni łuskanych przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Określenie produktu

Pestki dyni łuskane

Pozbawione łupiny pestki dyni, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

1	Wygląd	Czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), pozbawione łupiny, dobrze wykształcone, wolne od szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość pestek połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu
2	Barwa	Jasnozielona lub oliwkowa
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda
4	Zapach i smak	Charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych zwłaszcza przypalenia i zjełczenia

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 200g - 500g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane, np.: typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, zachowująca transparentność przechowywanego produktu, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowanie wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń

mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwę produktu,
- skład asortymentowy,
- datę przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej,
- alergeny

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

POMIDORY CAŁE W SOSIE POMIDOROWYM

opis wg słownika CPV

kod CPV

15331134-5

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów całych w sosie pomidorowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów całych w sosie pomidorowym 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-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

- 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.)

1.3 Określenie produktu

Pomidory całe w soku pomidorowym

Produkt otrzymany z całych, dojrzałych, obranych ze skórki pomidorów (co najmniej 60%) z dodatkiem soku pomidorowego i kwasu cytrynowego (regulator kwasowości), utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Pomidory całe, obrane, zdrowe, nieuszkodzone przez choroby i szkodniki, w zalewie, o wyrównanej wielkości; dopuszcza się nieznaczne pozostałości skórek, jednolite odmianowo,
2	Barwa	Typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym, jednolita
3	Konsystencja	pomidorów - miękka, wyrównana; niedopuszczalna zbyt twarda lub mazista
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników poddanych obróbce termicznej, bez posmaków i zapachów obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-17
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
3	Masa pomidorów po odcieknięciu w stosunku do masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	60	PN-A-75101-15

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 200g - 500g.

4 Trwałość

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

5 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

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

5.1.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - puszki metalowe okrągłe o zawartości od 0,25-0,55l. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz. U. 2015, poz. 29 z późn. zm.).

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na każdym opakowaniu musi widnieć etykieta z następującymi informacjami:

- nazwa produktu,

- skład asortymentowy,
 - data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia,
 - nazwa dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - klasa jakości handlowej,
 - wartość netto wsadu oraz po odcieku,
 - alergeny,
 - kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

MORELE SUSZONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15332410-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania moreli suszonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego moreli suszonych 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-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Określenie produktu

Morele suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek moreli, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Całe morele o w miarę wyrównanej wielkości, bez pestek i szypulek, pokryte pomarszczoną skórką, jednolite odmianowo
2	Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku moreli
3	Konsystencja	Mięsista, morele o elastycznym, giętkim miąższu
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Owoce suszone robaczywe	niedopuszczalne	PN-A-75101-16
2	Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż	12	
3	Owoce suszone z objawami zapleśnienia	niedopuszczalne	
4	Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż	2	
5	Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-17
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu moreli suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane, np.: typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, zachowująca transparentność przechowywanego produktu, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z obowiązującym prawem

- nazwa produktu,
- skład asortymentowy,
- data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasa jakości handlowej,
- kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał*.

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

ŚLIWKI SUSZONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15332410-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek suszonych 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-75201 Produkty owocowe – Śliwki suszone
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Określenie produktu

Śliwki suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Całe śliwki o w miarę wyrównanej wielkości, bez pestek i szypulek, pokryte pomarszczoną skórką, jednolite odmianowo, zdrowe (bez oznak zapleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń przez owady i inne szkodniki), bez uszkodzeń mechanicznych (dopuszczalne nieznaczne uszkodzenia skórki (dwa cięcia), niezbędne do usunięcia pestki)
2	Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku śliwek
3	Konsystencja	Mięsista, śliwki o elastycznym, giętkim miąższu
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Owoce suszone robaczywe	niedopuszczalne	PN-A-75101-16
2	Owoce suszone z wadami barwy i konsystencji, %(m/m), nie więcej niż	12	
3	Owoce suszone z objawami zapleśnienia	niedopuszczalne	
4	Zawartość owoców uszkodzonych (uszkodzenia skórki lub miąższu, stwardnienia, przypalenia), %(m/m), nie więcej niż	2	
5	Zawartość owoców ze śladami nadgnicia, %(m/m), nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia organicznego, %(m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A-75101-17
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18
8	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	35	PN-A-75201

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 1000g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia śliwek suszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu śliwek suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane, np.: typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, zachowująca transparentność przechowywanego produktu, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z obowiązującym prawem

- nazwa produktu,
- skład asortymentowy,
- data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasa jakości handlowej,
- kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcie

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał*.

*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.

JABŁKA SUSZONE

opis wg słownika CPV

kod CPV

15332410-1

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jabłek suszonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłek suszonych 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-77608 Produkty owocowe – Jabłka, gruszki, wiśnie suszone
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Określenie produktu

Jabłka suszone

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych jabłek, krojonych, obranych lub nie obranych, bez komory nasiennej, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Plastry, kostka, cząstki, obrane lub nieobrane, bez komory nasiennej, o zachowanym kształcie
2	Barwa	Jasnokremowa do żółtej, dopuszczalne nieznaczne zbrunatnienie na krawędziach cięcia
3	Konsystencja	Lekko elastyczna, cząstki jabłek niezlepiające się przy ucisku
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wielkość, mm - plastry - cząstki	średnica nie mniej niż 30 mm nie mniej niż 90%(m/m)cząstek powinna mieć szerokość od 10mm do 25mm	pkt.5.3
2	Owoce z wadami barwy, %(m/m), nie więcej niż	5	PN-A-75101-16
3	Owoce uszkodzone mechanicznie, %(m/m), nie	10	

	więcej niż		
4	Wyściółki komór nasiennych, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż	10	
5	Szypułki lub nasiona, %(sztuk/100sztuk), nie więcej niż	5	
6	Owoce suszone robaczywe	nieobecne	
7	Objawy zepsucia	niedopuszczalne	PN-A-77608
8	Kawałki owoców, %(m/m), nie więcej niż	2	
9	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
10	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-75101-17
11	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	20	PN-A-77608

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 1000g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia jabłek suszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Produkt powinien pochodzić z bieżącej produkcji

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu jabłek suszonych wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

Wielkość sprawdzić mierząc średnicę plastrów i szerokość cząstek.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane, np.: typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, zachowująca transparentność przechowywanego produktu, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zniszczeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony

do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z obowiązującym prawem

- nazwa produktu,
- skład asortymentowy,
- data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasa jakości handlowej,
- kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał*.

*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.

POMIDORY SUSZONE W ZALEWIE OLEJOWEJ

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów suszonych w zalewie olejowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów suszonych w zalewie olejowej przeznaczonych dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw

1.3 Określenie produktu

Pomidory suszone w zalewie olejowej

Produkt otrzymany z pomidorów suszonych, zalanych zalewą z olejem słonecznikowym lub rzepakowym z dodatkiem soli, ziół, przypraw ewentualnie octu winnego, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt naturalny bez sztucznych konserwantów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania dotyczące odbioru

Odbiór wagowy dokonywany będzie na podstawie wskazania „masa netto po odsączeniu” zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - pomidorów - zalewy	Wysuszone połówki pomidorów, zdrowe, nieuszkodzone przez szkodniki i choroby, o w miarę wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie, bez oznak śladów pleśni i gnicia, barwa charakterystyczna dla pomidorów poddanych procesem technologicznym Z osadem i fragmentami tkanki roślinnej oraz zastosowanymi dodatkami na dnie opakowania
2	Konsystencja	Elastyczna, miękka, wyrównana w opakowaniu, niedopuszczalne pomidory rozgotowane, maziste lub zbyt twarde
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków i zapachów obcych

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość pomidorów odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż	50	PN-A-75101-15

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto po odsączeniu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto po odsączeniu zalewy:

- 200g - 800g.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o zawartości od 0,25-0,85l. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe- zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z obowiązującym prawem

- nazwa produktu,
- skład asortymentowy,
- data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia
- nazwa dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- klasa jakości handlowej,
- kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał*.

*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.

8 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odsączeniu zalewy.

ŻURAWINA SUSZONA

opis wg słownika CPV

kod CPV

15332000-4

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny suszonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego żurawiny suszonej 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-75101-03 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych- Oznaczanie zawartości suchej masy metodą wagową
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- 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 Określenie produktu

Żurawina suszona

Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych owoców żurawiny poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Całe owoce, czyste, zdrowe (nieuszkodzone przez owady i inne szkodniki), bez oznak pleśni i gnicia
2	Barwa	Ciemnoróżowa, czerwono-bordowa, zmieniona procesem technologicznym
3	Konsystencja	Owoce elastyczne, niefamiwe, nie zlepiające się przy nacisku,
4	Smak i zapach	Słodko-kwaśny, lekko cierpki, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Sucha masa,%(m/m), nie mniej niż	88,0	PN-A-75101-03
2	Zawartość owoców przypalonych, %(m/m), nie więcej niż	6,0	PN-A-75101-16
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, - pochodzenia zwierzęcego - pochodzenia roślinnego%(m/m), nie więcej niż	niedopuszczalna 0,3	PN-A-75101-17

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 500g,
- 1000g.

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torba transparentna typu Doypack ze struną, torebki z folii z laminatem barierowym lub opakowania wielowarstwowe na bazie aluminium lub metalizowane, np.: typu PET/AL./PE, PET/VMPET/PE, zachowująca transparentność przechowywanego produktu, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zniszczeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowanie transportowe – pudło tekturowe wodoodporne (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe należy układać warstwowo. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z obowiązującym prawem

- nazwa produktu,
- skład asortymentowy,
- data przydatności do spożycia lub okres przydatności do spożycia od daty wytworzenia
- nazwa dostawcy – producenta, adres,

- warunki przechowywania,
- klasa jakości handlowej,
- kod EAN – na każdym pojedynczym asortymencie/produkcje

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy na kwartał*.

*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.