

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## JAJA

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
03142500-3

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jaj 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):

- 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 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s. 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. U. L 347/671 z 20.12.2013 r.).

#### 1.3 Określenie produktu

##### Jaja spożywcze klasy AL

Jaja w skorupie pochodzące od kury domowej (*Gallus gallus*), z chowu ściółkowego (2) lub z chowu na wolnym wybiegu (1) lub z chowu ekologicznego (0), pierwszej klasy jakościowej (A), określane w kategorii wagowej jako duże (L), ważące od 63 do 73g, nadające się do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przygotowywania produktów jajecznych.

### 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 dla jaj kl. A

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Skorupa	O normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona	Wg. 4.2.2
2	Komora powietrzna	O wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma; w jajach oznakowanych, jako EKSTRA – o wysokości nie przekraczającej 4mm	
3	Białko	Przejrzyste, gęste, bez ciał obcych	
4	Żółtko	Słabo widoczne, podczas prześwietlania widoczne jako cień, bez wyraźnego zarysu, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych	
5	Tarczka zarodkowa	Niewidoczna	
6	Zapach	Swoisty, bez obcego zapachu	

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

### 2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2

Tablica 1 – Wymagania wagowe

L.p.	Nazwa kategorii	Symbol	Masa jaja (g)	Masa 100 jaj nie mniejsza niż (kg)	Metody badań według
1	Duże	L	Mniej niż 73 do 63	6,4	Wg. 4.2.2

### 2.4 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3 Trwałość

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

## 4 Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2295/2003 z dnia 23 grudnia 2003 r.

### 4.2 Metody badań

#### 4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Określanie wysokości komory powietrznej, wyglądu białka i żółtka, obecności ciał obcych i widoczności tarczki zarodkowej wykonywać, prześwietlając jaja. Kontrolne prześwietlenie jaj wykonać za pomocą lampy jajczarskiej. Podczas prześwietlania zwrócić uwagę na stabilność i barwę komory powietrznej oraz uszkodzenia skorupy.

Zapach jaj oceniać w temperaturze pokojowej bezpośrednio po otwarciu opakowania.

Określanie wyglądu skorupy należy wykonać wzrokowo przez oględziny jaj. Jaja podejrzane o mycie lub czyszczenie należy badać w świetle lampy ultrafioletowej z filtrem Wooda. Jaja myte lub czyszczone charakteryzują się niejednorodną i zwykle nieco słabszą fluorescencją, z widocznymi konturami plam po usuniętym brudzie.

Masę jaj określać, ważąc z dokładnością do 1,0g poszczególne jaja w próbce. Kontrolną masę 100 jaj określać ważąc je z dokładnością do 100g.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Wytłaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt. (ułożone tępym końcem ku górze).

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **5.2 Znakowanie**

Jaja klasy „A” znakuje się następująco:

- 1) Na skorupie powinien znajdować się kod producenta składający się z:
  - a. kodu systemu hodowli (w zależności od metod chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 – na wolnym wybiegu, 2 – ściółkowy, 3 – klatkowy),
  - b. kodu Państwa Członkowskiego (np. PL dla Polski),
  - c. weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.Kod producenta jest łatwo widoczny, czytelny i ma przynajmniej 2mm wysokości.
- 2) Opakowania zawierające jaja klasy „A” posiadają na zewnętrznej powierzchni następujące dobrze widoczne i czytelne oznaczenia:
  - a. kod zakładu pakowania,
  - b. klasa jakości (np. „klasa A” lub litera „A”),
  - c. klasa wagowa (np. L),
  - d. data minimalnej trwałości,
  - e. informacja zalecająca konsumentom przechowywanie jaj po zakupie w warunkach chłodniczych,
  - f. metoda chowu kur wyrażona słownie.

Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z deklaracją producenta.

## **6 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

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

# **PŁYNNA PASTERYZOWANA**

## **MASA JAJOWA – 1KG**

### **1 Wstęp**

#### **1.2 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płynnej pasteryzowanej masy jajowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płynnej pasteryzowanej masy jajowej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 1.2 Określenie produktu

### Płynna pasteryzowana masa jajowa

Produkt spożywczy otrzymany z wybitej treści świeżych jaj kurzych, poddanej procesowi filtracji, homogenizacji i pasteryzacji, wykorzystywany do przygotowania innych potraw.

## 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	Jednorodna płynna masa; niedopuszczalne jakiegokolwiek zanieczyszczenia stałe (np. pozostałości skorupki, błon)
2	Barwa	Od żółtej do pomarańczowej, właściwa dla zawartości jaja kurzego
3	Smak i zapach	Właściwy dla masy jajecznej, niedopuszczalny smak i zapach obcy

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto: 1kg.

## 5 Trwałość

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

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

Opakowania jednostkowe typu „bag in box” - torby z folii polietylenowej zamknięte zgrzewem o pojemności 1 kg zapakowane w pudła kartonowe, 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.

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## 7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

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

# PŁYNNA PASTERYZOWANA

## MASA JAJOWA – 10KG

### 1 Wstęp

#### 1.3 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płynnej pasteryzowanej masy jajowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płynnej pasteryzowanej masy jajowej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.2 Określenie produktu

##### Płynna pasteryzowana masa jajowa

Produkt spożywczy otrzymany z wybitej treści świeżych jaj kurzych, poddanej procesowi filtracji, homogenizacji i pasteryzacji, wykorzystywany do przygotowania innych potraw.

### 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	Jednorodna płynna masa; niedopuszczalne jakiegokolwiek zanieczyszczenia stałe (np. pozostałości skorupki, błon)
2	Barwa	Od żółtej do pomarańczowej, właściwa dla zawartości jaja kurzego
3	Smak i zapach	Właściwy dla masy jajecznej, niedopuszczalny smak i zapach obcy

#### 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: 10kg.

### 4 Trwałość

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

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania jednostkowe typu „bag in box” - torby z folii polietylenowej zamknięte zgrzewem o pojemności 10 kg zapakowane w pudła kartonowe, 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.

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w tygodniu\*.

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