

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

GULASZ ANGIELSKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Gulasz angielski

produkt, wyprodukowany z grubo i średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 90%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym .

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i/lub wytopionym tłuszczem; dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja - bloku konserwy - dość ścisła, krucha; - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna; Składniki równomiernie wymieszane; Na przekroju konserwy widoczne gruborozdrobnione kawałki mięsa, odcinające się od masy wiążącej, Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych i licznych pęcherzyków powietrza, składników zbyt rozdrobnionych, pozaklasowych lub z chrząstkami, ścięgnami itp.	
3	Barwa	Barwa: - powierzchni i na przekroju bloku - od jasnoróżowej do różowej, - galarety - słomkowa do jasnobursztynowej, - wytopionego tłuszczu - biała do kremowej; Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	10,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	16,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,2	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

PASZTET WIEPRZOWY

1 Wstęp

1.3 Zakres

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

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

1.4 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.5 Określenie produktu

Pasztet wieprzowy

Produkt, wyprodukowany z drobno rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 60%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 10%) i innych składników określonych recepturą, m.in. składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym .

2 Wymagania

1.2 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galareta i/lub wytopionym tłuszczem, dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku	PN-A-82056
2	Barwa	Barwa: - bloku na powierzchni i przekroju - od beżowej do ciemnobeżowej z dopuszczalnym odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednorodność barwy, - wytopionego tłuszczu - od białokremowej do kremowej, - galarety - od słomkowej do bursztynowej Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka puszki	
3	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - pasztetu - stała, smarowna, niedopuszczalna zbyt twarda i mazista, - galarety - stała do półpłynnej, - wytopionego tłuszczu - stała Wszystkie składniki równomiernie wymieszane; niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych, skupisk galarety i tłuszczu wewnątrz bloku konserwy	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, wyczuwalny smak wątroby i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	30,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz	nieobecne	

	beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g		PN-A-82055-12
--	--	--	---------------

Pozostałe wymagania 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.

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SZYNKA KONSERWOWA

1 Wstęp

1.6 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki konserwowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.7 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Szynka konserwowa

produkt, wyprodukowany z gruborozdrobnionego mięsa wieprzowego z szynki (nie mniej niż 75%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym .

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok konserwy może być otoczony niewielką ilością galarety i/lub tłuszczu; dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - dość ściśła, - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna Na przekroju konserwy widoczne większe kawałki mięsa widocznie odcinające się od masy wiążącej Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych, składników zbyt rozdrobnionych, pozaklasowych lub z chrząstkami, ścięgnami itp.	
3	Barwa	Barwa: - powierzchni i przekroju bloku – różowa, - galarety – słomkowa do jasno bursztynowej, - wytopionego tłuszczu – biała do kremowej Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	10,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	16,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	6,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

5 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

WIEPRZOWINA W SOSIE WŁASNYM

1 Wstęp

1.8 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wieprzowiny w sosie własnym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wieprzowiny w sosie własnym przeznaczonej dla odbiorcy.

1.9 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Wieprzowina w sosie własnym

produkt, wyprodukowany z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 90%), grubo i średnio rozdrobnionego, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i/lub wytopionym tłuszczem	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - ścisła, krucha, - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna; Większe kawałki mięsa związane galaretą, masą wiążącą, równomiernie wymieszane z przyprawami, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych	
3	Barwa	Barwa: - bloku na powierzchni i przekroju - od beżowej do ciemnobieżowej z dopuszczalnym odcieniem różowym - galarety - bursztynowa - wytopionego tłuszczu - od białej do kremowej; Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	35,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	15,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	16,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych	PN-A-82055-5
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

6 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

GOLONKA WIEPRZOWA

1 Wstęp

1.10 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego golonki wieprzowej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.11 Dokumenty powołane

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

- PN-A-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
- PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
- PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
- PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
- PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

1.3 Określenie produktu

Golonka wieprzowa

produkt, wyprodukowany z grubo i średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 80%, w tym mięsa z golonki wieprzowej nie mniej niż 52%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym .

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd powierzchni bloku	Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok otoczony lub nie galaretą i/lub wytopionym tłuszczem; dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku	PN-A-82056
2	Konsystencja, układ i jakość składników	Konsystencja: - bloku konserwy - dość ścisła, krucha - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna Na przekroju konserwy widoczne gruborozdrobnione kawałki mięsa, odcinające się od masy wiążącej, niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych i licznych pęcherzyków powietrza wewnątrz bloku konserwy	
3	Barwa	Barwa: - powierzchni i na przekroju bloku - od różowej do ciemnoróżowej - galarety - słomkowa do jasnobursztynowej, - wytopionego tłuszczu - biała do kremowej Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy (np. poszarzenia lub zbrunatnienia), dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	25,0	PN-A-82056
2	Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż	14,0	PN-A-04018
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	11,0	PN-ISO 1444
4	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,2	PN-A-82112 lub PN-ISO1841-2

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Szczelność opakowania	szczelne	PN-A-82055-4
2	Próba termostatowa	ujemna, treść konserwy o	PN-A-82055-5

		niezmienionych cechach organoleptycznych	
3	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g	nieobecne	PN-A-82055-12

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

7 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz

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

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.