***Załącznik nr 1 do umowy***

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zad.2 MIÓD**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

***opracował:*** *Szef służby żywnościowej ppor. Jacek MIKULSKI*

 *na podstawie opisu przedmiotu zamówienia sporządzonego przez*

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej

04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

**miód nektarowy WIELOKWIATOWY**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miodu nektarowego wielokwiatowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miodu nektarowego wielokwiatowego 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):

* Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.)
	1. **Określenie produktu**

**Miód nektarowy wielokwiatowy**

Miód nektarowy, wielokwiatowy wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, wydzielanego z nektarników kwiatowych lub pozakwiatowych.

**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 | Barwa- przed skrystalizowaniem- po skrystalizowaniu | Jasnokremowa do herbacianejOd jasnożółtej lub jasnoszarej do jasnobrązowej | Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.) |
| 2 | Konsystencja- przed skrystalizowaniem- po skrystalizowaniu | Płynna do półpłynnej, gęstaŚrednioziarnista  |
| 3 | Zapach  | Silny, zbliżony do zapachu wosku pszczelego, niedopuszczalny zapach fermentacyjny lub inny obcy |
| 4 | Smak  | Słodki, łagodny, niedopuszczalny posmak fermentacji lub inny obcy |

**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 | 20 | Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.) |
| 2 | Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy), g/100g, nie mniej niż | 60 |
| 3 | Zawartość sacharozy, g/100g, nie więcej niż | 5 |
| 4 | Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie, g/100g nie więcej niż | 0,1 |
| 5 | Przewodność właściwa, mS/cm, , nie więcej niż | 0,8 |
| 6 | Zawartość wolnych kwasów, mval/kg, nie więcej niż | 50 |
| 7 | Liczba diastazowa (wg skali Schade), nie mniej niż | 8 |
| 8 | Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF), mg/kg, nie więcej niż | 40 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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,
* 370g,
* 400g,
* 650g,
* 900g
* 1000g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Wykonać wg. metod podanych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s2018 z późn. zm.) na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicach 1 i 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.