***Załącznik nr 1.6 do SWZ/Załącznik nr 1 do umowy***

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

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

***opracował:*** *Szef służby żywnościowej por. 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

**minimalne wymagania jakościowe**

**DANIE INSTANT**

**MAKARON CARBONARA**

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

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – makaron carbonara.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – makaron carbonara.

**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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego   
  i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Danie instant – makaron carbonara**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych   
z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania,   
z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – makaron carbonara powinien zawierać w składzie co najmniej: 50% makaronu świderki, 10% śmietanki w proszku, 3% suszonego boczku wędzonego, 3% sera w proszku, suszone warzywa (smażona cebula, czosnek).

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce, |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Konsystencja typowa dla makaronu carbonara, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla makaronu carbonara |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż | 5,0 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

**2.4 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 50g,
* 55g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

**DANIE INSTANT**

**MAKARON W SOSIE GULASZOWYM**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – makaron w sosie gulaszowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – makaron w sosie gulaszowym.

**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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Danie instant – makaron w sosie gulaszowym**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych   
z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania,   
z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – makaron w sosie gulaszowym powinien zawierać w składzie co najmniej: 50% makaronu świderki, 12% suszonych warzyw (pomidory, cebula, czerwona papryka, czosnek), 0,5% suszonego mięsa wieprzowego, przyprawy.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce, |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Konsystencja typowa dla makaronu w sosie gulaszowym, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla makaronu w sosie gulaszowym |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż | 5,0 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

**2.4 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 52g,
* 55g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

**DANIE INSTANT**

**MAKARON W SOSIE PIECZARKOWYM**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – makaron w sosie pieczarkowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – makaron w sosie pieczarkowym.

**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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego   
  i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Danie instant – makaron w sosie pieczarkowym**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – makaron w sosie pieczarkowym powinien zawierać w składzie co najmniej: 55% makaronu świderki, 0,5% suszonej pieczarki.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce, |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Konsystencja typowa dla makaronu w sosie pieczarkowym, widoczny makaron i cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla makaronu w sosie pieczarkowym |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż | 5,0 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

**2.4 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 53g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

**DANIE INSTANT**

**PUREE ZIEMNIACZANE   
Z BOCZKIEM I CEBULKĄ**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką.

**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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Danie instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – puree ziemniaczane z boczkiem i cebulką powinno zawierać w składzie co najmniej: 50% ziemniaków, 3,5% boczku wieprzowego, 3,5% cebuli.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce, |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Konsystencja typowa dla puree ziemniaczanego z dodatkami, widoczne cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla puree ziemniaczanego z dodatkami |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

**2.4 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 51g,
* 53g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

**DANIE INSTANT**

**PUREE ZIEMNIACZANE   
Z KLOPSIKAMI I CEBULKĄ**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką.

**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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego   
  i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Danie instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych   
z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania,   
z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – puree ziemniaczane z klopsikami i cebulką powinno zawierać w składzie co najmniej: 60% ziemniaków, 9% kulki mięsne, 5% cebuli, 2,5 wędzonego boczku.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce, |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Konsystencja typowa dla puree ziemniaczanego z dodatkami, widoczne cząstki składników zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla puree ziemniaczanego z dodatkami |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

**2.4 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 53g,
* 59g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek, wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

**DANIE INSTANT**

**SPAGHETTI PO BOLOŃSKU**

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

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dania instant – spaghetti po bolońsku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dania instant – spaghetti po bolońsku.

**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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Danie instant – spaghetti po bolońsku**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotowe do spożycia danie.

Danie instant – spaghetti po bolońsku powinno zawierać w składzie co najmniej: 53% makaronu, 13% suszonych warzyw (pomidory, cebula, czosnek, por), przyprawy.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce, |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Konsystencja typowa dla spaghetti po bolońsku, widoczny makaron i cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla spaghetti po bolońsku |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku dania deklarowanego w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż | 5,0 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

**2.4 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 pozwolić na przygotowanie 1 porcji dania i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 57g,
* 60g,
* 61g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Danie instant powinno być pakowane w kubek wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamykany przy pomocy wieczka zgrzewanego do kubka.

Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

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

**ZUPA INSTANT**

**BARSZCZ CZERWONY Z GRZANKAMI**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant – barszczu czerwonego z grzankami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant – barszczu czerwonego z grzankami 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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Zupa instant – barszcz czerwony z grzankami**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem grzanek, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – barszcz czerwony z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 12% grzanek i 20% zagęszczonego soku z buraka ćwikłowego.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce, |

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Typowe dla barszczu czerwonego z grzankami, w zupie widoczne grzanki i dodane przyprawy, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla barszczu czerwonego z grzankami |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla barszczu czerwonego z grzankami, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku barszczu czerwonego z grzankami z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak obcy oraz zbyt słodki lub słony |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku, %(m/m), nie więcej niż | 15 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

2.4 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 16g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

**ZUPA INSTANT**

**ROSÓŁ Z KURY Z MAKARONEM**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant – rosołu z kury z makaronem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant – rosołu z kury z makaronem.

**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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Zupa instant – rosół z kury z makaronem**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych   
lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych   
z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania,   
z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – rosół z kury z makaronem powinna zawierać w składzie co najmniej: 30% makaronu, 1,2% tłuszczu drobiowego i 0,1% suszonego mięsa z kury (lub 3% ekstraktu z kurczaka w proszku).

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczny makaron i cząstki warzyw (m.in. marchew, natka pietruszki), zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce, |

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Konsystencja typowa dla rosołu z kury z makaronem, widoczny makaron i cząstki warzyw (m.in. marchew, pietruszka, natka pietruszki), zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla rosołu z kury z makaronem |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż | 16 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

2.4 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 12g,
* 58g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

**ZUPA INSTANT**

**GROCHOWA Z GRZANKAMI**

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

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant - grochowej z grzankami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant - grochowej z grzankami.

**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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Zupa instant – grochowa z grzankami**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych   
z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem grzanek, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – grochowa z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 58% grochu lub mąki grochowej i 8,5% grzanek.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Typowe dla zupy grochowej z grzankami, w zupie widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla zupy grochowej z grzankami |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla zupy grochowej z grzankami, lekko wyczuwalny zapach wędzonki, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku zupy grochowej z grzankami, lekko wyczuwalny smak wędzonki, niedopuszczalny smak obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

2.4 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 22g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

**ZUPA INSTANT**

**PIECZARKOWA Z GRZANKAMI**

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

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant - pieczarkowej z grzankami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant - pieczarkowej z grzankami.

**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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Zupa instant – pieczarkowa z grzankami**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych   
z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem grzanek, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – pieczarkowa z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 12% grzanek, 4% zagęszczonego soku z pieczarek i 1% suszonych pieczarek.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Typowe dla zupy pieczarkowej z grzankami, w zupie widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym (m.in. drobinki pieczarek, natka pietruszki), niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla zupy pieczarkowej z grzankami |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla zupy pieczarkowej z grzankami, wyczuwalny zapach pieczarek, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku zupy pieczarkowej z grzankami, wyczuwalny smak pieczarek, niedopuszczalny smak obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu % (m/m), nie więcej niż | 13 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

2.4 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 14g,
* 15g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

**ZUPA INSTANT**

**POMIDOROWA Z MAKARONEM**

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

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant - pomidorowej z makaronem.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant - pomidorowej z makaronem.

**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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Zupa instant - pomidorowa z makaronem**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych   
z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem makaronu, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant - pomidorowa z makaronem powinna zawierać w składzie co najmniej: 17% makaronu i 25% koncentratu pomidorowego lub suszonych pomidorów.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczny makaron, cząstki warzyw zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Konsystencja typowa dla zupy pomidorowej z makaronem, widoczne kawałki użytych składników, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla zupy pomidorowej, niedopuszczalna barwa brunatna |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla zupy pomidorowej, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku zupy pomidorowej z makaronem, niedopuszczalny smak obcy oraz smak zbyt słony i zbyt kwaśny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu %(m/m), nie więcej niż | 12 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

2.4 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 pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 17g,
* 19g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

**ZUPA INSTANT**

**ŻUREK Z GRZANKAMI**

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

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy instant – żurku z grzankami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy instant – żurku z grzankami**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-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
* PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego

**1.3 Określenie produktu**

**Zupa instant – żurek z grzankami**

Produkt spożywczy, o konsystencji sypkiej, otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych   
z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, z dodatkiem grzanek, z którego po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu otrzymamy gotową do spożycia zupę.

Zupa instant – żurek z grzankami powinna zawierać w składzie co najmniej: 13% grzanek, 2% boczku wędzonego (lub wędzony tłuszcz wieprzowy), 0,5% czosnku, mąkę żytnią.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Produkt sypki, widoczne grzanki i inne składniki zgodnie ze składem surowcowym, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce |

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd i konsystencja | Typowe dla żurku z grzankami, w zupie widoczne grzanki i pozostałe składniki zgodne z recepturą, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Właściwa dla żurku z grzankami |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla żurku z grzankami, lekko wyczuwalny zapach wędzonki i majeranku, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla smaku żurku z grzankami z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak obcy oraz zbyt kwaśny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, w przeliczeniu na suchą masę, %(m/m), nie więcej niż | 0,2 | PN-A-79011-8 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż | 12 | PN-A-79011-7 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie 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.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna pozwalać na przygotowanie 1 porcji zupy o pojemności 200 – 350 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

* 15g,
* 17g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**.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.