ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY „GRÓJMISIE” ul. Okrężna 1C 05- 600 Grójec

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINIMALNE WYMAGANIA

CZĘŚĆ IV

DOSTAWA PRZYPRAW, MAKARONÓW, PRODUKTÓW MĄCZNYCH ORAZ POZOSTAŁYCH ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH I JAJ

CPV	15800000- 6	Różne produkty spożywcze
	15872000-1	Zioła i przyprawy korzenne
	15851100- 9	Makaron niegotowany
	15851000- 8	Produkty mączne
	15600000- 4	Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
	15400000- 2	Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
	15240000- 2	Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone
	15300000- 1	Owoce, warzywa i podobne produkty
	03142500 -3	Jaja

Spis treści

1 ANANAS PLASTRY PUSZKA 6
2 ANDRUCIKI (OPAKOWANIE) 10
3 BARSZCZ BIAŁY INSTANT 13
4 BRZOSKWINIE W SYROPIE POŁÓWKI 18
5 BUDYŃ WANILIOWY BEZ CUKRU 22
6 BISZKOPTY BEZGLUTENOWE 25
7 BURACZKI TARTE 29
8 CUKIER BIAŁY 32
9 CUKIER PUDER 36
10 CUKIER WANILINOWY 39
11 CHRUPKI KUKURYDZIANE 43
12 CIASTKA JAGLANE 47
13 CIASTKA OWSIANE 50
14 CIASTKA OWSIANE BEZGLUT. 54
15 CYNAMON MIELONY 59
16 CZEKOLADA BIAŁA 62
17 CZEKOLADA MLECZNA 65
18 CZOSNEK GRANULOWANY 69
19 DROŻDŻE SUSZONE INSTANT 72
20 DROŻDŻE ŚWIEŻE 77
21 FASOLA BIAŁA PUSZKA 80
22 GALARETKA 84
23 GAŁKA MUSZKATOŁOWA 88
24 GOŹDZIKI 91
25 GROCH ŁUSKANY (POŁÓWKI) 95
26 GROSZEK PTYSIOWY 100
27 GROSZEK ZIELONY PUSZKA 104
28 HERBATA CZARNA EKSPRESOWA 108
29 HERBATA EKSPRESOWA OWOCOWA 113

30 HERBATNIKI 116
31 HUMMUS 121
32 JAJA L (OD 63G-73G) 124
33 KAKAO NATURALNE ZAWART. 10-12% 128
34 KASZA BULGUR SYPKA 132
35 KASZA GRYCZANA SYPKA 138
36 KASZA JAGLANA SYPKA 142
37 KASZA JĘCZMIĘNNA SYPKA 147
38 KASZA JĘCZMIENNA PĘCZAK SYPKA 151
39 KASZA KUSKUS 156
40 KASZA MANNA 161
41 KRAKERSY (OPAKOWANIE) 165
42 KETCHUP ŁAGODNY 169
43 KISIEL BEZ CUKRU 173
44 KLEIK RYŻOWY 177
45 KONCENTRAT POMIDOROWY 181
46 KONFITURA BRZOSKWINIOWA 185
47 KUKURYDZA W PUSZCE 189
48 KURKUMA 193
49 KWASEK CYTRYNOWY 197
50 LIŚĆ LAUROWY 201
51 MAJERANEK 206
52 MAJONEZ 210
53 MAKARON BEZGLUTENOWY 214
54 MAKARON NITKA 219
55 MAKARON PSZENNY 223
56 MAKARON RAZOWY 228
57 MAKARON RYŻOWY 232
58 MARMOLADA WIELOOWOCOWA 236
59 MASA KRÓWKOWA 240
60 MASŁO ORZECHOWE 243
61 MĄKA KUKURYDZIANA 246
62 MĄKA PSZENNA TYP 480 251
63 MĄKA ZIEMNIACZANA 255

64 MĄKA ŻYTNIA TYP 2000 260
65 MIÓD WIELOKWIATOWY 264
66 MUESLI 267
67 MUS OWOCOWY TUBKA 271
68 MUSZTARDA STOŁOWA 275
69 NAPÓJ KOKOSOWY (B/G) 279
70 NAPÓJ OWSIANY (B/G) 283
71 NAPÓJ SOJOWY (B/G) 286
72 OCET 290
73 OGÓRKI KANAPKOWE 293
74 OGÓRKI KISZONE 297
75 OGÓRKI KONSERWOWE 300
76 OLEJ KOKOSOWY 303
77 OLEJ RZEPAKOWY 307
78 OKRĄGŁE BISZKOPTY (OPAK.) 311
79 PAPRYKA MIELONA SŁODKA 315
80 PŁATKI BEZGLUTENOWE 319
81 PAPRYKA WĘDZONA 323
82 PAPRYKARZ WARZYWNY 327
83 PASSATA POMIDOROWA 331
84 PASZTET SOJOWY 334
85 PIEPRZ CZARNY MIELONY 339
86 PŁATKI KUKURYDZIANE 343
87 PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE 347
88 PODPŁOMYKI BEZ CUKRU (OPAK.) 352
89 POMIDORY KROJONE W PUSZCE BEZ SKÓRKI 355
90 POMIDORY SUSZONE W ZALEWIE 360
91 POWIDŁA ŚLIWKOWE 363
92 PROSZEK DO PIECZENIA 366
93 PRZECIER OGÓRKOWY 369
94 PRZECIER POMIDOROWY 373
95 PRZYPRAWA DO PIERNIKA 376
96 PRZYPRAWA UNIWERSALNA 380
97 RYŻ BIAŁY SYPKI 384

98 SODA OCZYSZCZONA 388
99 SOK TŁOCZONY JABŁKOWY 392
100 SOS SOJOWY CIEMNY 395
101 SÓL 399
102 SZCZAW KONSERWOWY 403
103 TORTILLA PSZENNA (OPAK. MIN. 6 SZT.) 407
104. TOFU 411
105 TUŃCZYK PUSZKA W SOSIE WŁASNYM 414
106 WAFLE BEZGLUTENOWE OPAKOWANIE 418
107 WAFLE RYŻOWE NATURALNE 421
108 ZIOŁA PROWANSALSKIE 426
109 ZIELE ANGIELSKIE 430

1 ANANAS PLASTRY PUSZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ananas w syropie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ananas w syropie przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

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

- **PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne** – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- **PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne** – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i** warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- **PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne** – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Ananas w syropie

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry i pokrojonych w plastry ananasów, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 1 - Wymagania organoleptyczne

Ananas w syropie		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd owoców	Owoce zdrowe, obrane, pokrojone w plastry o równej grubości, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne ananasy ze skazami, pozostałością skórki
2	Barwa owoców	Kremowa do jasnożółtej
3	Klarowność zalewy	Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców
4	Konsystencja owoców	Miękkie lecz nie rozpadające się
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Ananas w syropie			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %(m/m), nie mniej niż	55	PN-A-75101-15
2	Zanieczyszczenia organiczne,%(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-17

3	Zanieczyszczenia mineralne,%(m/m), nie więcej niż	0,02	PN-A-75101-18
4	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m)	14-16	PN-EN 12143

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[1] [2]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-72/A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne. Pobieranie próbek.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według obowiązujących norm.

---

[1] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[2] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[3]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[4]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

[3] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[4] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

2 ANDRUCIKI (OPAKOWANIE)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania andruciki opakowanie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego andruciki opakowanie przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Andruciki opakowanie

Cienkie, suche wafle wypiekane z ciasta o niskiej zawartości tłuszczu i cukru

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 2 - Wymagania organoleptyczne

Andruciki			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Beżowa do jasnobrązowej	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[5]

[5] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek : – PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[6]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

[6] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[7]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

3 BARSZCZ BIAŁY INSTANT

1. Wstęp

1.1. Zakres

[7] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania barszczu białego instant.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego barszczu białego przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Barszcz biały instant

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez 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 dodatkowych, z którego otrzymuje się zupę – I danie obiadowe.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1 i Tabeli 2.

Tabela 3 - Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Barszcz biały instant			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Produkt sypki, widoczne składniki zgodnie ze składem surowcowym (m.in. kawałeczki ziemniaków, warzyw) 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	

Tabela 2 - Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

Barszcz biały instant			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd i konsystencja	Typowe dla barszczu, w zupie widoczne składniki zgodne z recepturą, konsystencja zawiesista z widocznymi kawałeczkami ziemniaków, warzyw, składniki dobrze uwodnione, jędrne, o dobrze zachowanych kształtach, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania	PN-A-79011-2
2	Barwa	Właściwa dla barszczu	
3	Zapach	Charakterystyczny dla barszczu, lekko wyczuwalny zapach wędzonki i majeranku, niedopuszczalne zapachy obce	

4	Smak	Charakterystyczny dla smaku barszczu z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak obcy oraz zbyt kwaśny	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 3.

Tabela 3 - Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[8] [9]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[10]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

[8] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[9] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[10] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

5. Badania

5.1. Metody badań

5.1.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.1.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[11]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[12]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,

[11] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[12] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

4 BRZOSKWINIE W SYROPIE POŁÓWKI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brzoskwinie w syropie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brzoskwinie w syropie przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

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

- **PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne** – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- **PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne** – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i** warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- **PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne** – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz

wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Brzoskwinie w syropie

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry i pokrojonych w połówki brzoskwiń, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 4 - Wymagania organoleptyczne

Brzoskwinie w syropie		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd owoców	Owoce zdrowe, obrane, pokrojone w plastry o równej grubości, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne brzoskwinie ze skazami, z pozostałością skórki
2	Barwa owoców	Pomarańczowa do jasnopomarańczowej
3	Klarowność zalewy	Klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców
4	Konsystencja owoców	Miękkie lecz nie rozpadające się

5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalny smak i zapach fermentacyjny

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[13] [14]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

[13] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[14] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

Pobieranie próbek wg normy: PN-72/A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne. Pobieranie próbek.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według obowiązujących norm.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[15]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[16]

---

[15] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

[16] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

5 BUDYŃ WANILIOWY BEZ CUKRU

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania budyniu waniliowego bez cukru.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego budyniu waniliowego bez cukru przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Produkt spożywczy w postaci proszku lub gotowego deseru otrzymywany głównie z mieszanki skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 5 - Wymagania organoleptyczne

Budyń waniliowy bez cukru			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	kremowa	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
3	Konsystencja	Sypki proszek	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[17]

[17] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[18]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

[18] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[19]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

6 BISZKOPTY BEZGLUTENOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania biszkoptów bezglutenowych.

---

[19] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego biszkoptów brezglutenowych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

– PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- - **Rozporządzenie Komisji (WE) NR 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r**. dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu
- - **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 828/2014 z dnia 30 lipca 2014** r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności

- **- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (…)

1.3. Definicja

Biszkopty bezglutenowe

Wyrób cukierniczy wytwarzany z surowców naturalnie nie zawierających glutenu lub specjalnie oczyszczonych z glutenu. Zawartość glutenu nie może przekraczać 20mg/kg.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 6 - Wymagania organoleptyczne

Biszkopty okrągłe			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Beżowa do jasnobrązowej	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[20]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

[20] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek : – PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[21]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[22]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

---

[21] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

[22] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

7 BURACZKI TARTE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania buraczków tartych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego buraczków tartych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Buraczki tarte

Buraczki ćwikłowe poddane obróbce termicznej, gotowane lub parowane, obrane lub rozdrobnione na drobnych oczkach (tzw. Wiórki).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 7 - Wymagania organoleptyczne

Buraczki tarte			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Intensywnie bordowa do ciemnoczerwonej, jednolita, bez zbrązowień.	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Smak i zapach słodkawo-kwaskowaty, bez posmaków fermentacji i goryczy. Konsystencja miękka, ale nie rozciapana.	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[23]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[24]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

---

[23] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[24] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[25]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

8 CUKIER BIAŁY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru białego.

[25] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru białego 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-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
- PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
- PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
- PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
- PN-A-74855-7 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru w roztworze
- PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-74855-14 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru metodą barwnych wzorców stałych
  - **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
  - **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
  - **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Określenie produktu

Cukier biały

Produkt spożywczy otrzymany w procesie przerobu buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, cukier biały, KN- kryształ niesegregowany, kategoria 2

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	Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy	PN-A-74855-2
2	Wygląd	Postać kryształków, sypki, bez zbryleń, zlepów, dopuszczalna obecność zrostów i kryształów bliźniaczych	
3	Smak	Słodki, charakterystyczny dla cukru	
4	Zapach	Bez obcego zapachu	
5	Klarowność roztworu	Roztwór klarowny	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (*m/m*), nie mniej niż	99,7	PN-A-74855-5
2	Zawartość wilgoci, % (*m/m*), nie więcej niż	0,06	PN-A-74855-4
3	Zawartość substancji redukujących, % (*m/m*), nie więcej niż	0,04	PN-A-74855-6
4	Zabarwienie roztworu cukru, jednostki ICUMSA, nie więcej niż	45	PN-A-74855-7
5	Zabarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, nie więcej niż	4,5	PN-A-74855-14
6	Zawartość popiołu, % (*m/m*), nie więcej niż	0,027	PN-A-74855-8

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 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. 5.1 i 5.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według normy podanej w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowania jednostkowe – worek papierowy 1 kg.

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

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

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

6.1.2 Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

9 CUKIER PUDER

1 Wstęp

1.2 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru pudru.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru białego 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-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
- PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
- PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
- PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
- PN-A-74855-7 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru w roztworze
- PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-74855-14 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru metodą barwnych wzorców stałych
  - **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
  - **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.4 Określenie produktu

Cukier puder

Produkt spożywczy otrzymany w procesie przerobu buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, cukier biały drobno mielony

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

Cukier puder			
Lp.	**Cechy**	***Wymagania***	***Metody badań według***
1	Barwa	Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy	PN-A-74855-2
2	Wygląd	Postać proszku, sypki, bez zbryleń, zlepów, dopuszczalna obecność zrostów i kryształów bliźniaczych	
3	Smak	Słodki, charakterystyczny dla cukru	
4	Zapach	Bez obcego zapachu	
5	Klarowność roztworu	Roztwór klarowny	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Cukier puder			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (*m/m*), nie mniej niż	99,7	PN-A-74855-5
2	Zawartość wilgoci, % (*m/m*), nie więcej niż	0,06	PN-A-74855-4
3	Zawartość substancji redukujących, % (*m/m*), nie więcej niż	0,04	PN-A-74855-6
4	Zabarwienie roztworu cukru, jednostki ICUMSA, nie więcej niż	45	PN-A-74855-7
5	Zabarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, nie więcej niż	4,5	PN-A-74855-14
6	Zawartość popiołu, % (*m/m*), nie więcej niż	0,027	PN-A-74855-8

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 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. 5.1 i 5.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według normy podanej w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowania jednostkowe – worek papierowy 500 g

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

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

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

6.1.2 Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

10 CUKIER WANILINOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru wanilinowy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru wanilinowy przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
- PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
- PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
- PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
- PN-A-74855-7 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru w roztworze
- PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-74855-14 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru metodą barwnych wzorców stałych
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Cukier wanilinowy

Produkt spożywczy otrzymany w procesie przerobu buraków cukrowych z dodatkiem waniliny.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Cukier wanilinowy			
Lp.	**Cechy**	***Wymagania***	***Metody badań według***
1	Barwa	Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy	PN-A-74855-2
2	Wygląd	Postać kryształków, sypki, bez zbryleń, zlepów	
3	Smak	Słodki, charakterystyczny dla cukru	
4	Zapach	Bez obcego zapachu	
5	Klarowność roztworu	Roztwór klarowny	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 8 - Wymagania fizykochemiczne

Cukier waniliniowy		
Cechy	**Wymagania**	**Metody badań według**
Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (*m/m*), nie mniej niż	99,7	PN-A-74855-5
Zawartość wilgoci, % (*m/m*), nie więcej niż	0,06	PN-A-74855-4
Zawartość substancji redukujących, % (*m/m*), nie więcej niż	0,04	PN-A-74855-6
Zabarwienie roztworu cukru, jednostki ICUMSA, nie więcej niż	45	PN-A-74855-7
Zabarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, nie więcej niż	4,5	PN-A-74855-14
Zawartość popiołu, % (*m/m*), nie więcej niż	0,027	PN-A-74855-8

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[26] [27]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[28]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Metody badań

5.1.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.1.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[29]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

---

[26] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[27] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[28] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[29] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[30]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

11 CHRUPKI KUKURYDZIANE

1. Wstęp

[30] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Załącznik Nr. 4 do SWZ– Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV Dostawa przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ŻS.26.2.2026

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chrupek kukurydzianych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chrupek kukurydzianych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Chrupki kukurydziane

Przekąska wykonana z grysu kukurydzianego

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 9 - Wymagania organoleptyczne

Chrupki kukurydziane			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	jasnożółta	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[31]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek : –

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

[31] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[32]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[33]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,

---

[32] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

[33] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

12 CIASTKA JAGLANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciastek jaglanych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciastek jaglanych przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz

wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Ciastka jaglane

Ciastka kruche wypiekane o strukturze ziarnistej lub gładkiej z mąki jaglanej lub płatków jaglanych. Kształt regularny, biszkoy, owalny, powierzchnia bez pęknięć, dopuszczalna widoczna struktura ziaren.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 10 - Wymagania organoleptyczne

Ciastka jaglane			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Złocista do jasnożółtej	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[34]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek : –

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[35]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

[34] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*
[35] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[36]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

13 CIASTKA OWSIANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

[36] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciastek owsianych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciastek owsianych przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Ciastka owsiane

Ciastka kruche wypiekane o strukturze ziarnistej lub gładkiej z mąki owsianej lub płatków owsianych. Kształt regularny, okrągły, owalny, powierzchnia bez pęknięć, dopuszczalna widoczna struktura ziaren.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 11 - Wymagania organoleptyczne

Chrupki kukurydziane			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Od jasnej po ciemnozłocistą, typowa dla wypieczone owsa	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, swoisty, lekko orzechowy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[37]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek : –

[37] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[38]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[39]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,

[38] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[39] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

14 CIASTKA OWSIANE BEZGLUT.

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciastek owsianych bezglutenowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciastek owsianych bezglutenowych przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży
w jednostkach systemu oświaty.

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-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) NR 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r**. dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu

- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 828/2014 z dnia 30 lipca 2014** r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (…)

1.3. Definicja

Ciastka owsiane bezglutenowe

Ciastka kruche wypiekane o strukturze ziarnistej lub gładkiej z mąki bezglutenowej certyfikowanej jako bezglutenowa. Kształt regularny, okrągły, owalny, powierzchnia bez pęknięć, dopuszczalna widoczna struktura ziaren.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 12 - Wymagania organoleptyczne

Ciastka owsiane bezglutenowe			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Od jasnej po ciemnozłocistą, typowa dla wypieczone owsa	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[40]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek : –

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

[40] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[41]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[42]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

---

[41] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

[42] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

15 CYNAMON MIELONY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cynamonu mielonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cynamonu mielonego przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Cynamon mielony

Zmielona kora cynamonowca cejlońskiego

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 13 - Wymagania organoleptyczne

Cynamon mielony			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	brązowa	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
3	konsystencja	Sypki proszek	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[43]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

[43] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[44]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[45]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

[44] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[45] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

16 CZEKOLADA BIAŁA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady białej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady białej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

– PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Czekolada biała

Wyrób otrzymywany z tłuszczu kakaowego, mleka lub produktów mlecznych i cukru, zawierający nie mniej niż 20% tłuszczu kakaowego oraz nie mniej niż 14% suchej masy mlecznej, w tym co najmniej 3,5% tłuszczu mlecznego. Nie zawiera miazgi kakaowej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 14 - Wymagania organoleptyczne

Czekolada biała			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Jednolita biała do kremowej.	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, wyraźnie słodki, mleczno-maślany z nutą wanilii, brak posmaku spalonego mleka lub jęłczenia.	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[46]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek : –

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[47]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

---

[46] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[47] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[48]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

17 CZEKOLADA MLECZNA

1. Wstęp

1.1. Zakres

[48] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolada mleczna.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolada mleczna przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Czekolada mleczna

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych (miazgi, masła), mleka lub produktów mlecznych i cukru, zawierający nie mniej niż 25% suchej masy kakaowej, w tym co najmniej 3,5% tłuszczu mlecznego.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 15 - Wymagania organoleptyczne

Czekolada mleczna			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Barwa jednolita od jasnobrązowej do brązowej	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, brak posmaku spalonego mleka lub jęłczenia. Zapach wyrażnie kakaowo-mleczny, słodki, z nutą wanilii.	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[49]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek : –

[49] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[50]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[51]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,

[50] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[51] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

18 CZOSNEK GRANULOWANY

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czosnku granulowanego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czosnku granulowanego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Podstawa prawna

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

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

1.3 Definicja

Czosnek

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanego odpowiedniej obróbce czosnku pospolitego (Allium sativum L.), przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

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

Czosnek granulowany		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd i konsystencja	Sypki proszek
2	Barwa	Biaława do kremowej

3	Zapach	Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny, ostry, silnie piekący, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Czosnek granulowany			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	11,0	PN-ISO 939
2	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
3	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-EN ISO 2825.

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

19 DROŻDŻE SUSZONE INSTANT

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdży suszonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdży suszonych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Drożdże suszone

zamiennik prasowanych drożdży. Służą do wypieku pieczywa, ciast, ciasteczek i pączków.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 16 - Wymagania organoleptyczne

Drożdże suszone			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Kremowa z dopuszczalnym odcieniem szarym	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
3	konsystencja	Sypki proszek	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[52]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

[52] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6.1.Pakowanie*[53]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[54]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

<u>7. Dostawa</u>

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

[53] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[54] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

20 DROŻDŻE ŚWIEŻE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdży świeżych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdży świeżych przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-87/A-79002 Drożdże piekarskie prasowane - wraz ze zmianą PN-87/A-79002/A1:1995.**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 17 - Wymagania organoleptyczne

Drożdże świeże		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Barwa**	Kremowa do beżowej
2.	**Zapach**	Charakterystyczny dla drożdży, bez obcych zapachów
3.	**Smak**	Charakterystyczny dla drożdży, bez obcych posmaków
4.	**Konsystencja**	Jednolita, sprężysta

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według obowiązujących norm

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[55] [56]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[57]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

[55] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[56] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[57] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-87/A-79002 Drożdże piekarskie prasowane - wraz ze zmianą PN-87/A-79002/A1:1995.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[58]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

[58] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[59]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

21 FASOLA BIAŁA PUSZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasola biała puszka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej puszka przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków**

[59] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Fasola biała puszka

Produkt otrzymywany z dojrzałych nasion fasoli białej zalanych solanką poddanych procesowi pasteryzacji w szczelnie zamkniętych opakowaniach metalowych (w puszkach). Produkt charakteryzuje się wysoką zawartością białka roślinnego i błonnika, gotowy do bezpośredniego spożycia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 18 - Wymagania organoleptyczne

Fasola biała puszka

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Ziarna o barwie białej do kremowej
2	Barwa	Biała do kremowej
3	Konsystencja	Zalewa lekko mętna, zawartość miękka, ale delikatna i zwarta, ziarna nie mogą być rozgotowane ani tworzyć papki
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla fasoli białej, bez posmaków i zapachów obcych, łagodny lekko słony

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[60]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

[60] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6.1.Pakowanie[61]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[62]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

[61] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[62] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

22 GALARETKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- PN-A-82245 – Żelatyna spożywcza i pochodne
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Galaretka

Produkt spożywczy zawierający składniki pochodzenia zwierzęcego (otrzymany z odtłuszczonych kości i miękkich odpadów poubojowych zwierząt rzeźnych m.in. skóry, skórek. ścięgien, przez przeprowadzenie nierozpuszczalnego kolagenu w glutynę), w postaci sypkiej, zawierający naturalne barwniki i aromaty owocowe. Smaki: truskawkowa, cytrynowa, brzoskwiniowa, agrestowa.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 19 - Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Galaretka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zapach i smak	Charakterystyczny, niedopuszczalny obcy	PN-A-82245
2	Twardość żelu, stopnie Blooma, nie mniej niż	170	
3	Przezroczystość, %, nie mniej niż	94	
4	Barwa,%, nie mniej niż	60	
5	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	14	
6	Zawartość popiołu, %(m/m), nie więcej niż	2	
7	pH zolu	4÷7	
8	Zawartość substancji redukujących w przeliczeniu na SO_2 mg/kg, nie więcej niż	50	
9	Zawartość substancji utleniających w przeliczeniu na H_2O_2 mg/kg, nie więcej niż	25	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[63] [64]

2.3. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[65]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82245 – Żelatyna spożywcza i pochodne

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[66]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

---

[63] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[64] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[65] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[66] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[67]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

[67] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

23 GAŁKA MUSZKATOŁOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania gałki muszkatołowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gałki muszkatołowej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie**
- **PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej**
- **PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.**
- **PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy**
- **PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Gałka muszkatołowa

Wysuszone pozbawione osnówki i łupiny nasienie drzewa muszkatołowego korzennego. Jest to przyprawa korzenna o charakterystycznym i silnym aromacie, lekko gorzkim, korzennym smaku. Stosowana w postaci gotowego proszku w formie mielonej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 20 - Wymagania organoleptyczne

Gałka muszkatołowa			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Od jasnobrązowej do ciemnobrązowej	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce, intensywny, lekko korzenny, gorzkawy, piekący	
3	Smak	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne smaki obce	
4	Konsystencja	Sypki proszek	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[68]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

[68] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[69]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

[69] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[70]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

24 GOŹDZIKI

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

---

[70] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego goździków przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Goździki

Wysuszone, nierozwinięte pąki kwiatowe drzewa goździkowego. Jedna z najsilniejszych przypraw korzennych, charakteryzująca się wysoką zawartością eugenolu o intensywnym zapachu i piekącym smaku.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 21 - Wymagania organoleptyczne

Goździki			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Od ciemnobrązowej do czerwono-brązowej	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce, swoisty korzenny	
3	Smak	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne smaki obce	
4	Konsystencja	Małe szypułki, pałeczki	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[71]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

[71] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[72]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[73]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

[72] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[73] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

25 GROCH ŁUSKANY (POŁÓWKI)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu łuskanego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu łuskanego przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Groch łuskany połówki

Rozłupane ziarna grochu siewnego, bez względu na kształt, czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu, pozostające na sicie, którego oczka mają średnicę 4mm

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 22 - Wymagania organoleptyczne

Groch łuskany połówki			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd zewnętrzny	Czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia, połówki	pkt 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów	PN-A-74013

3	Barwa	Żółta	pkt 5.2

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 23 - Wymagania fizykochemiczne

Groch łuskany połówki			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A-74011
2	Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-74015
3	Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,2	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74016
5	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	
6	Zawartość grochu całego, % (m/m), nie więcej niż	5	PN-V-74008
7	Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż	3	
8	Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż	7	
9	Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż	1	
10	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż w tym: łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż	0,1 0,05	
11	Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż	3	

12	Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż	5	
13	Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[74] [75]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[76]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

---

[74] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[75] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[76] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

6.1.Pakowanie[77]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[78]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

[77] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[78] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

26 GROSZEK PTYSIOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego groszku ptysiowego przeznaczonego w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **– PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie -** Pobieranie próbek i kontrola jakości
- **– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie -** Metody badań
- **– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze -** Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- **– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe –** Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 - Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Groszek ptysiowy

Wyrób piekarniczy w postaci drobnych, lekkich i kruchów kuleczek otrzymywany przez wypiek napowietrzonego ciasta parzonego (ptysiowego). Charakteryzuje się pustą przestrzenią wewnątrz i jest tradycyjnym dodatkiem do zup.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 24 - Wymagania organoleptyczne

Groszek ptysiowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd zewnętrzny	Kuleczki o regularnym lub lekko nieregularnym kształcie. Suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń, bez oznak zapleśnienia	pkt 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów	PN-A-74013
3	Barwa	Jednolita od jasnożółtej do złocistej	pkt 5.2

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[79] [80]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[81]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[82]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

---

[79] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[80] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[81] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[82] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[83]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

---

[83] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Dostawa do godziny: 7:00

27 GROSZEK ZIELONY PUSZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania groszek zielony puszka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego groszek zielony puszka przeznaczonego w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Groszek zielony puszka

Produkt otrzymywany z młodych, soczystych, nie całkowicie dojrzałych nasion grochu siewnego, zalanych solanką poddanych procesowi pasteryzacji w szczelnie zamkniętych opakowaniach metalowych (w puszkach).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 25 - Wymagania organoleptyczne

Groszek zielony puszka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd zewnętrzny	Ziarna o barwie od jasnozielonego do oliwkowej, jednolite w opakowaniu, zalewa może być lekko mętna	pkt 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów	PN-A-74013
3	Barwa	Jasnozielona do oliwkowej	pkt 5.2

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[84] [85]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[86]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[87]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

---

[84] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[85] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[86] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[87] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[88]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

[88] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Dostawa do godziny: 7:00

28 HERBATA CZARNA EKSPRESOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty czarnej ekspresowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty czarnej ekspresowej przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-ISO 1572 Herbata - Przygotowanie rozdrobnionej próbki o znanej zawartości suchej masy**
- **PN-ISO 9768 Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego**
- **PN-ISO 1575 Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego**
- **PN-ISO 1576 Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie**
- **PN-ISO 1577 Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie**
- **PN-ISO 1578 Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie**
- **PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych**
- **PN-ISO 5498 Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna**
- **PN-ISO 6078 Herbata czarna - Terminologia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Herbata czarna ekspresowa

Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku Camellia sinensis (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci listków i pąków liściowych zamkniętych w torebkach z włókien celulozowych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 26 - Wymagania organoleptyczne

Herbata czarna ekspresowa		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
Suche liście		
1	Wygląd	Liście barwy czarnej, jednolite, staranne, wolne od zanieczyszczeń
2	Zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy
Napar		

3	Wygląd naparu	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy
Napar do oceny powinien być przygotowany według metody opisanej w PN-ISO 3103.		

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 27 - Wymagania fizykochemiczne

Herbata czarna ekspresowa			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wyciąg wodny, % (m/m), nie mniej niż	32	PN-ISO 9768
2	Popiół ogólny, % (m/m), Nie więcej niż Nie mniej niż	 8 4	PN-ISO 1575
3	Popiół rozpuszczalny w wodzie jako procent popiołu ogólnego, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-ISO 1576
4	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH), % (m/m) nie mniej niż nie więcej niż	 1,0* 3,0*	PN-ISO 1578
5	Popiół nierozpuszczalny w kwasie chlorowodorowym, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-ISO 1577
6	Włókno surowe, % (m/m), nie więcej niż	16,5	PN-ISO 5498

* Jeżeli alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie jest wyrażona w milimolach KOH na 100 g zmielonej próbki, wartości graniczne są następujące: - najniższa dopuszczalna 17,8 - najwyższa dopuszczalna 53,6.
Wszystkie wielkości podano w przeliczeniu na suchą masę oznaczaną w temperaturze 103 ± 2°C według PN-ISO 1572.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[89] [90]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[91]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

---

[89] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[90] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[91] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagow

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[92]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[93]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

[92] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

[93] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

29 HERBATA EKSPRESOWA OWOCOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty owocowej ekspresowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty owocowej ekspresowej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. **Definicja**

Herbata owocowa ekspresowa

aromatyczna mieszanka suszonych owoców, stworzona do szybkiego i łatwego przygotowania smacznej herbaty. Smaki: malinowa, truskawkowa z poziomką, owoce leśne, malina z żurawiną, malina z pigwą, granat, brzoskwiniowa.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 28 - Wymagania organoleptyczne

Herbata owocowa ekspresowa			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zapach – przed zaparzeniem	Charakterystyczny dla herbaty owocowej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy	
2	Zapach i smak napar	charakterystyczny dla herbaty owocowej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[94]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[95]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

---

[94] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*
[95] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[96]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

30 HERBATNIKI

[96] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Załącznik Nr. 4 do SWZ– Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV Dostawa przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ŻS.26.2.2026

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbatników przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

– PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Herbatniki

Rodzaj pieczywa cukierniczego trwałego, o strukturze drobnoporowatej lub wielowarstwowej, z ciasta nielaminowanego lub laminowanego na bazie mąki, tłuszczu (np. masła), cukru i środków spulchniających wzbogaconego dodatkami smakowo-zapachowymi

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 29 - Wymagania organoleptyczne

Herbatniki			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Beżowe do jasnobrązowej	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[97]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

[97] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.1. Pobieranie próbek : – PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[98]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[99]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,

[98] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[99] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

31 HUMMUS

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego hummusu przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.3 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.4 Definicja

Pasta spożywcza otrzymana z ugotowanej i rozdrobnionej ciecierzycy z dodatkiem pasty sezamowej tahini, oleju roślinnego, czosnku, soku z cytryny oraz przypraw.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 30 - Wymagania organoleptyczne

Hummus			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
3	Konsystencja	Gęsta, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, kawałkami warzyw,	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[100]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

[100] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[101]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[102]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,

[101] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[102] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

32 JAJA L (OD 63G-73G)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jaj L.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jaj L przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-85/A-86503 Jaja spożywcze.**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Jaja

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

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 31 - Wymagania organoleptyczne

Jaja			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Skorupa	O normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona	Wg. 4.2
2	Komora powietrzna	O wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma; w jajach oznakowanych, jako „ekstra” – o wysokości nie przekraczającej 4mm	
3	Białko	Przejrzyste, gęste, bez ciał obcych	
4	Żółtko	Słabo widoczne, podczas prześwietlania widoczne jako cień, bez wyraźnego zarysu, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych	

5	Tarczka zarodkowa	Niewidoczna	
6	Zapach	Swoisty, bez obcego zapachu	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[103] [104]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[105]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-85/A-86503 Jaja spożywcze.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

---

[103] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[104] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[105] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6.1.Pakowanie[106]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[107]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

---

[106] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[107] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Dostawa do godziny: 7:00.

33 KAKAO NATURALNE ZAWART. 10-12%

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kakao naturalnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kakao naturalnego przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy bulgur.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy bulgur przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

– PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek

– PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości

– PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy

– PN-A-88031 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie sedymentacji proszku kakaowego

– PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kakao (kakao w proszku)

Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, o zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12% suchej masy

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 32 - Wymagania organoleptyczne

Kakao naturalne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Jasnobrązowa do brązowej	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
3	Konsystencja	Proszek sypki, dopuszcza się lekkie zbrylenie łatwo rozsypujące się	

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Kakao naturalne			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	93	PN-A-88027
2	zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m),	powyżej 10 do 12	PN-A-88021
3	kwasowość : - w stopniach normalnych, nie więcej niż - pH nie większe niż	20,00 7,0	PN-A-88024
4	liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g tłuszczu, nie więcej niż	3,5	PN-A-88024
5	Sedymentacja, ml, nie więcej niż - po 5 min - po 10 min	2,5 4,5	PN-A-88031
6	zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,2	PN-A-88022
7	obecność szkodników zbożowo- mącznych i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[108]

[108] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i tabela 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[109]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

[109] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[110]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

34 KASZA BULGUR SYPKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy bulgur sypkiej.

---

[110] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy bulgur sypkiej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy**
- **PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego**
- **PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kasza bulgur sypka

to rodzaj kaszy pełnoziarnistej otrzymanej z pszenicy durum. Ziarna pszenicy są gotowane, suszone, a następnie zmielone na mniejsze cząstki.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 33 - Wymagania organoleptyczne

Kasza bulgur sypka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Ziarna o zaokrąglonym kształcie, produkt sypki, niedopuszczalne trwałe zlepienia	PN-A-74013
2	Barwa	Charakterystyczna, jasnożółta	
3	Zapach	Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy	
4	Smak po ugotowaniu	Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Kasza bulgur sypka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14,5	PN-EN-ISO 712
2	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm, % (m/m) nie więcej niż	0,3	PN-A-74015
3	Stopień rozdrobnienia: - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż	2,2 85	
	- przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż	1,8 20	
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016

5	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
6	Zawartość nie obłuszczonych ziaren, %(m/m), nie więcej niż: - kaszy	0,2	
	- jęczmienia lub jego części	niedopuszczalna	
7	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:	1,0	
8	Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż: - w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	0,1 niedopuszczalna	
9	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[111] [112]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[113]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

[111] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[112] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[113] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-87/A-74203 Przetwory zbożowe. Kasza jęczmienna.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[114]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[115]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,

[114] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[115] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

35 KASZA GRYCZANA SYPKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy gryczanej sypka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy gryczanej sypkiej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kasza gryczana sypka

Kasza otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, prażonego i sortowanego ziarna gryki

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 34 - Wymagania organoleptyczne

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Żółta z odcieniem brunatnym	PN-A-74013
2	Smak	Swoisty, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy	
3	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 35 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	13,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość kaszy i mąki gryczanej przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 1mm, %(m/m) nie więcej niż	0,2	PN-A-74015
3	Zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 2,4mm, %(m/m) nie więcej niż	7	
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-74016

5	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	Niedopuszczalna	
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż:	1,2	
	w tym		
	- nie obłuszczonych ziaren gryki,	0,5	
	- obłuszczonych ziaren roślin uprawnych	0,2	
	- ziaren roślin obcych	0,5	
	- zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	Niedopuszczalna	
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[116] [117]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[118]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

[116] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[117] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[118] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Pobieranie próbek wg normy: PN-76/A-74204 Przetwory zbożowe. Kasza gryczana.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[119]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[120]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,

[119] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[120] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

36 KASZA JAGLANA SYPKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy jaglanej sypkiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy jaglanej sypkiej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy**
- **PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego**
- **PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz

wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kasza jaglana sypka

Produkt otrzymywany z łuszczonych, polerowanych nasion prosa, kasza drobnoziarnista, naturalnie bezglutenowa, charakteryzująca się wysokość wartością odżywczą oraz lekko orzechowym smakiem.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 36 - Wymagania organoleptyczne

Kasza jaglana sypka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Ziarna o zaokrąglonym kształcie, produkt sypki, niedopuszczalne trwałe zlepienia	PN-A-74013
2	Barwa	Charakterystyczna, jasnożółta do intensywnie żółtej.	

3	Zapach	Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy	
4	Smak po ugotowaniu	Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy, smak swoisty łagodny lekko orzechowy	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Kasza jaglana sypka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14,5	PN-EN-ISO 712
2	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm, % (m/m) nie więcej niż	0,3	PN-A-74015
3	Stopień rozdrobnienia: - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż	2,2 85 1,8 20	
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
6	Zawartość nie obłuszczonych ziaren, %(m/m), nie więcej niż: - kaszy - jęczmienia lub jego części	0,2 niedopuszczalna	
7	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:	1,0	

8	Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż: - w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	0,1 niedopuszczalna	
9	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[121] [122]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[123]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-87/A-74203 Przetwory zbożowe. Kasza jęczmienna.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

---

[121] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[122] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[123] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[124]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[125]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

[124] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[125] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

37 KASZA JĘCZMIĘNNA SYPKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy jęczmiennej sypkiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy jęczmiennej sypkiej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy**
- **PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego**
- **PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Produkt otrzymany z oczyszczonego, sortowanego, obłuszczonego, pokrojonego, zaokrąglonego i wypolerowanego ziarna jęczmienia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 37 - Wymagania organoleptyczne

Kasza jęczmienna sypka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Ziarna o zaokrąglonym kształcie, produkt sypki, niedopuszczalne trwałe zlepienia	PN-A-74013
2	Barwa	Charakterystyczna, jasnoszara	
3	Zapach	Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy	
4	Smak po ugotowaniu	Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Kasza jęczmienna sypka

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14,5	PN-EN-ISO 712
2	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm, % (m/m) nie więcej niż	0,3	PN-A-74015
3	Stopień rozdrobnienia: - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż	2,2 85 1,8 20	
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
6	Zawartość nie obłuszczonych ziaren, %(m/m), nie więcej niż: - kaszy - jęczmienia lub jego części	0,2 niedopuszczalna	
7	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:	1,0	
8	Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż: - w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	0,1 niedopuszczalna	
9	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[126] [127]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

[126] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[127] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[128]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-87/A-74203 Przetwory zbożowe. Kasza jęczmienna.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[129]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

---

[128] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[129] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[130]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

38 KASZA JĘCZMIENNA PĘCZAK SYPKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

[130] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy jęczmiennej pęczak sypkiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy jęczmiennej pęczak sypkiej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy**
- **PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego**
- **PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kasza jęczmienna pęczak

Produkt otrzymany z oczyszczonego, sortowanego, obłuszczonego, pokrojonego, zaokrąglonego i wypolerowanego ziarna jęczmienia, najmniej przetworzonego, pozbawione twardej łuski ale zachowujące nienaruszoną strukturę ziarniaka.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 38 - Wymagania organoleptyczne

Kasza jęczmienna pęczak sypka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Ziarna o zaokrąglonym kształcie, produkt sypki, niedopuszczalne trwałe zlepienia	PN-A-74013
2	Barwa	Charakterystyczna, jasnoszara	
3	Zapach	Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy	
4	Smak po ugotowaniu	Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Kasza jęczmienna pęczak sypka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14,5	PN-EN-ISO 712
2	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm, % (m/m) nie więcej niż	0,3	PN-A-74015

3	Stopień rozdrobnienia: - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), % nie mniej niż	2,2 85 1,8 20	
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
6	Zawartość nie obłuszczonych ziaren, %(m/m), nie więcej niż: - kaszy - jęczmienia lub jego części	0,2 niedopuszczalna	
7	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:	1,0	
8	Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż: - w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	0,1 niedopuszczalna	
9	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[131] [132]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[133]

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

3. Masa netto

[131] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[132] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[133] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-87/A-74203 Przetwory zbożowe. Kasza jęczmienna.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[134]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

[134] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[135]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

39 KASZA KUSKUS

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy kuskus.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy kuskus przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

[135] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

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

- **PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy**
- **PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza**
- **PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kasza kuskus

Produkt otrzymany z połączenia pełnoziarnistej mąki z pszenicy durum (semoliny) z wodą, solą i olejem, przeznaczony do celów konsumpcyjnych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 39 - Wymagania organoleptyczne

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Kasza kuskus			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Postać drobnych kuleczek	PN-A-74013
2	Barwa	Beżowa do ciemnobeżowej	
3	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty	
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 40 - Wymagania fizykochemiczne

Kasza kuskus			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	14,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
3	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[136] [137]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[138]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-72/A-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[139]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

---

[136] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[137] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[138] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[139] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[140]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

[140] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

40 KASZA MANNA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy manny.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy manny przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy**
- **PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego**
- **PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kasza manna

Produkt otrzymany z ziarna pszenicy, przeznaczona do celów konsumpcyjnych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 41 - Wymagania organoleptyczne

Kasza manna			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Ziarna o zaokrąglonym kształcie, produkt sypki, niedopuszczalne trwałe zlepienia	PN-A-74013
2	Barwa	Biała z odcieniem żółtawym	
3	Zapach	Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy	
4	Smak po ugotowaniu	Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Kasza manna			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	15,3	PN-EN-ISO 712
3	topień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850μm, %(m/m) nie mniej niż - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230μm, %(m/m) nie więcej niż	97 3	
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
7	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:	1,0	
8	Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż: - w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	0,1 niedopuszczalna	
9	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[141] [142]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[143]

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

---

[141] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[142] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[143] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-87/A-74203 Przetwory zbożowe. Kasza jęczmienna.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[144]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

[144] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[145]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

41 KRAKERSY (OPAKOWANIE)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krakersy (opakowanie).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krakersy (opakowanie) przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

---

[145] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.2. Podstawa prawna

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

– PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Krakersy (opakowanie)

Rodzaj wytrawnego, chrupkiego pieczywa cukierniczego, wypiekanego z ciasta pszennego z dodatkiem tłuszczu i substancji spulchniających. Kształt regularny, powierzchnia z widocznymi nakłuciami.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 42 - Wymagania organoleptyczne

Krakersy (opakowanie)			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Od jasnokremowej do złocistożółtej, jednolita.	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, swoista dla pieczywa pszennego, lekko słony.	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[146]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek : – PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

[146] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[147]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[148]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,

[147] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[148] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

42 KETCHUP ŁAGODNY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ketchupu łagodnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ketchupu łagodnego przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe – Sosy**
- **PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla**
- **i przeliczanie na białko**
- **PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego**
- **PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej**
- **PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego**
- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**
- **PN-EN 1139 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie enzymatyczne zawartości kwasu**
- **D-izocytrynowego - Metoda spektrometryczna z NADPH**

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Ketchup łagodny

Produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z ewentualnym dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie. 100g ketchupu wyprodukowano z nie mniej niż 150g pomidorów.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 43 - Wymagania organoleptyczne

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Ketchup łagodny

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym	PN-A-86951
2	Zapach i smak	Charakterystyczny dla użytych surowców w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków	
3	Konsystencja i wygląd	Konsystencja od półpłynnej do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Ketchup łagodny			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, ułamek masowy w %, nie mniej niż	35,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż	2,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość kwasu D-izocytrynowego w sosach ketchup, mg/100 g, nie mniej niż	15	PN-EN 1139
4	Zawartość białka w sosach ketchup, ułamek masowy w procentach, nie mniej niż	1,6	PN-A-04018
5	Zawartość cukrów ogółem w sosach ketchup o zawartości ekstraktu oznaczonego refraktometrycznie wynoszącej 35,0%, g/100 g, nie więcej niż	25	PN-A-75101-07
6	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż	2,5	PN-A-75101-10
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[149] [150]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[151]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[152]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

---

[149] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[150] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[151] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[152] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[153]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:00.

43 KISIEL BEZ CUKRU

[153] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Załącznik Nr. 4 do SWZ– Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV Dostawa przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ŻS.26.2.2026

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kisielu bez cukru .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kisielu bez cukru przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kisiel bez cukru

Sypki koncentrat spożywczy do przygotowywania deseru, o półpłynnej, żelowej konsystencji, składający się głównie ze skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej, nie zawierający dodatku cukru.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 44 - Wymagania organoleptyczne

Kisiel bez cukru			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Charakterystyczna dla produktu	
2	Zapach	Charakterystyczny , niedopuszczalne zapachy obce	
3	Konsystencja	Sypki proszek	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[154]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

[154] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6.1.Pakowanie[155]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[156]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

---

[155] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

[156] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

44 KLEIK RYŻOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kleik ryżowy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kleik ryżowy przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy**
- **PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego**
- **PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kleik ryżowy

Produkt zbożowy otrzymywany z najwyższej jakości polerowanego ziarna ryżu poddany procesowi ekstruzji lub obróbce hydrotermicznej, a następnie rozdrobnieniu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 45 - Wymagania organoleptyczne

Kleik ryżowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Drobna sypka struktura, płatki lub grysik.	PN-A-74013
2	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita	
3	Zapach	Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy	
4	Smak po ugotowaniu	Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy, swoisty dla ryżu	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Kleik ryżowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	15,3	PN-EN-ISO 712
3	topień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850μm, %(m/m) nie mniej niż - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230μm, %(m/m) nie więcej niż	97 3	
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
7	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:	1,0	
8	Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż: - w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	0,1 niedopuszczalna	
9	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[157] [158]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[159]

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

---

[157] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[158] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[159] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-87/A-74203 Przetwory zbożowe. Kasza jęczmienna.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[160]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

[160] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[161]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

45 KONCENTRAT POMIDOROWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koncentratu pomidorowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koncentratów pomidorowych przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

[161] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

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

- **PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego**
- **PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej**
- **PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej**
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Koncentrat pomidorowy

Produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, 30% pomidorów.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 46 - Wymagania organoleptyczne

Koncentrat pomidorowy		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Barwa	Czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla przetworów pomidorowych
2	Wygląd i konsystencja	Przetarta, jednorodna masa; niedopuszczalne objawy zapleśnienia i zafermentowania
3	Smak i zapach	Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2- Wymagania fizykochemiczne

Koncentrat pomidorowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	30,0	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie więcej niż	11,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż	0,4	PN-A-75101-05
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-75101-18

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[162] [163]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

[162] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[163] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[164]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[165]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

---

[164] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[165] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[166]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

46 KONFITURA BRZOSKWINIOWA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania konfitura brzoskwiniowa.

---

[166] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego konfitury brzoskwiniowej przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Podstawa prawna

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

- PN-A-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
    - **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
    - **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
    - **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
    - **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
    - **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
    - **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
    - **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
-

1.3 Definicja

Konfitura brzoskwiniowa

Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciw-pieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem. Charakteryzuje się wysoką zawartością owoców.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, zżelowana, szklista, smarowna masa z widocznymi fragmentami owoców, niedopuszczalna jednolita masa
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Konfitura brzoskwiniowa			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m)	28-50	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:		PN-A-75101-04

		0,5	
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki z wyjątkiem pestek), sztuk/100g, nie więcej niż - dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g	2 niedopuszczalne	PN-A-75101-17
5	Zawartość pestek i ich fragmentów w przeliczeniu na 500g dżemu, sztuk, nie więcej niż - dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g	1 pestka, fragmenty niedopuszczalne niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 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 opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

47 KUKURYDZA W PUSZCE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kukurydza w puszce.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kukurydza w puszce przeznaczonego w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kukurydza w puszce

Produkt otrzymywany z młodych, soczystych, całych ziaren kukurydzy cukrowej, zalanych solanką poddanych procesowi pasteryzacji w szczelnie zamkniętych opakowaniach metalowych (w puszkach).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 47 - Wymagania organoleptyczne

Kukurydza puszka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd zewnętrzny	Ziarna o barwie intensywnie żółtej, złocistej barwie, jednolite w opakowaniu, zalewa może być lekko mętna	pkt 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów	PN-A-74013
3	Barwa	Barwa intensywnie żółta, złocista	pkt 5.2

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[167] [168]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[169]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

[167] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[168] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[169] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[170]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

[170] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[171]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00

48 KURKUMA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kurkumy przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie**

[171] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- **PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej**
- **PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.**
- **PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy**
- **PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kurkuma

Przyprawa otrzymywana z wysuszonego i zmielonego kłącza ostryżu długiego. Charakteryzuje się intensywną żółto-pomarańczową barwą, korzennym aromatem oraz lekko gorzkim smakiem. Jest kluczowym składnikiem mieszanek curry oraz naturalnym barwnikiem spożywczym.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 48 - Wymagania organoleptyczne

Kurkuma			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	żółto-pomarańczowa	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne smaki obce	
4	Konsystencja	Sypki proszek	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[172]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

[172] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6.1.Pakowanie[173]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[174]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

<u>7. Dostawa</u>

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

---

[173] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[174] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

49 KWASEK CYTRYNOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kwasku cytrynowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kwasków cytrynowych przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-79734 Kwas cytrynowy spożywczy**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Kwasek cytrynowy

Środek spożywczy o konsystencji sypkich kryształów, jednowodny o wzorze sumarycznym $C_6H_8O_7$ H_2O i masie cząsteczkowej 210,14, klasy I.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 49 - Wymagania organoleptyczne

Kwasek cytrynowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Konsystencja	Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek lub proszek	PN-A-79734
2	Barwa	Kryształy bezbarwne lub proszek biały	
3	Zapach	Bez obcego zapachu	
4	Smak	Silnie kwaśny	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2- Wymagania fizykochemiczne

Kwasek cytrynowy			
Lp	**Cecha**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość kwasu cytrynowego, %(m/m), nie mniej niż	99,5	PN-A-79734
2	Pozostałość po prażeniu, %(m/m), nie więcej niż	0,10	
3	Zawartość wapnia, %(m/m), nie więcej niż	0,03	

4	Zawartość siarczanów, %(m/m), nie więcej niż	0,07	
5	Zawartość kwasu szczawiowego	niedopuszczalna	
6	Zawartość żelazocyjanku potasowego	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[175] [176]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[177]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

---

[175] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[176] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[177] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

6.1.Pakowanie[178]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[179]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

[178] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[179] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

50 LIŚĆ LAUROWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania liścia laurowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego liści laurowych przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych**
- **PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników**
- **PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań**
- **PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie**
- **PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody - Metoda destylacji azeotropowej**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Liść laurowy

Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (Laurus nobilis L.).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 50 - Wymagania organoleptyczne

Liść laurowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Jasno-zielona do oliwkowo-zielonej z możliwym odcieniem mlecznym	
2	Zawartość liści o barwie odmiennej, nie więcej niż, % (m/m):		

	a) jasno-brązowej b) ciemno-brązowej	12 3	pkt. 5.2
3	Konsystencja	Łamliwa	
4	Zapach	Swoisty, bez zapachów obcych	
5	Smak	Gorzki, bez posmaków obcych	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 51 - Wymagania fizykochemiczne

Liść laurowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wymiary w cm: a) długość b) szerokość	 4 – 10 2 – 4	pkt. 5.3.1
2	Zawartość liści drobnych i połamanych, % (m/m), nie więcej niż	15	
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (gałązki, szypułki, inne części roślinne), % (m/m), nie więcej niż	4	PN-EN ISO 927
4	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027
6	Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	10	PN-ISO 939
7	Zawartość olejków eterycznych, % (m/m), nie mniej niż	1,8	PN-R-87019
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	1	PN-ISO 930

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[180] [181]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[182]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: **PN-R-87019 Surowce zielarskie – Pobieranie próbek i metody badań**

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[183]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

---

[180] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[181] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[182] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[183] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[184]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

<u>7. Dostawa</u>

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

---

[184] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

51 MAJERANEK

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majeranku przeznaczonego w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego**
- **PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie**
- **PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej**
- **PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy**
- **PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.**
- **PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

majeranek

Ziele majeranku przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi a, rozdrobnione liście i kwiaty powinny w 95% (*m/m*) przechodzić przez sito o boku oczka kwadratowego 5 mm; ziela pozostającego na sicie o boku oczka kwadratowego 0,25 mm – nie mniej niż 90% (*m/m*)

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 52 - Wymagania organoleptyczne

Majeranek		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Barwa	Szarozielonooliwkowa
2	Konsystencja	Sypka, bez zbryleń
3	Zapach	Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych
4	Smak	Korzenny, gorzkawy, bez obcych posmaków

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 53 - Wymagania fizykochemiczne

Majeranek			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	12	PN-ISO 939
2	Zawartość popiołu ogółnego,%(m/m) , nie więcej niż	16	PN-ISO 928
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	4,5	PN-ISO 930

4	Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż	0,7	PN-R-87019
5	Zawartość domieszek, %(m/m), nie więcej niż	10	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	1,5	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż	3	
8	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
9	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[185] [186]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[187]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

[185] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[186] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[187] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[188]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[189]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,

[188] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[189] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

52 MAJONEZ

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majonezów przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-86950 Majonez**
- **PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia**
- **PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej**
- **i kwasowości**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Majonez

Wyrób otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego.

Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 54 - Wymagania organoleptyczne

Majonez			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Konsystencja	Jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju	PN-A-86950

2	Barwa	Jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. ciemnienie	
3	Zapach	Właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów	
4	Smak	Charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 55 - Wymagania fizykochemiczne

Majonez			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość wody i substancji lotnych% (m/m), nie więcej niż	50,0	PN-A-86950
2	Zawartość tłuszczu, % (m/m)	50,5-78,5	
3	Zawartość żółtka jaja kurzego, % (m/m), nie mniej niż*	6,0	
4	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż	4,0	PN-ISO 660
5	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m), nie więcej niż	0,8	PN-A-86950
6	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	2,0	
7	Obecność syntetycznych barwników organicznych	niedopuszczalna	PN-A-75101-29
*Dotyczy żółtka czystego technicznie, czyli zawierającego około 20% (*m/m*) albumin			

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[190] [191]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

[190] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[191] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[192]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-86950 Majonez

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[193]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

---

[192] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[193] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[194]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:00.

53 MAKARON BEZGLUTENOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu bezglutenowego.

---

[194] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronem bezglutenowym przeznaczonym w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- - **Rozporządzenie Komisji (WE) NR 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r**. dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu
- - **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 828/2014 z dnia 30 lipca 2014** r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności
- **- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (…)

1.3. Definicja

Makaron bezglutenowy

Produkt spożywczy otrzymany z mąk naturalnie bezglutenowych (najczęściej kukurydzianej, ryżowej, gryczanej lub strączkowej) i wody. Nie może zawierać pszenicy, żyta, jęczmienia itp.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 56 - Wymagania organoleptyczne

Makaron bezglutenowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Postać różna o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, powierzchnia gładka bez pęknięć i widocznych zanieczyszczeń, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny. Dopuszczalne rodzaje makaronów bezglutenowych: penne, świderki, spaghetti, nitki, muszelki	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 57 - Wymagania fizykochemiczne

Makaron bezglutenowey			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[195] [196]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[197]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

[195] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[196] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[197] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[198]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[199]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,

[198] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[199] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

54 MAKARON NITKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu nitki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronów nitki przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Makaron nitka

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 58 - Wymagania organoleptyczne

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Makaron zacierka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Postać nitek o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty	

Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Makaron nitka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[200] [201]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[202]

[200] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[201] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[202] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[203]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

[203] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[204]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

55 MAKARON PSZENNY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaron pszennego.

---

[204] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu pszennego przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-A-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Makaron pszenny

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony, rodzaj: świderki, pióra, rurki, wstążki, mała muszelka, spaghetti, gniazda wstęgi.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 59 - Wymagania organoleptyczne

Makaron pszenny			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Forma makaronu o postaci np. świderki, pióra, rurki, wstążki, mała muszelka, spaghetti, gniazda wstęgi, o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej, wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 60 - Wymagania fizykochemiczne

Makaron pszenny			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	

6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[205] [206]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[207]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[208]

---

[205] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[206] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[207] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[208] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[209]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

---

[209] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Dostawa do godziny: 7:00.

56 MAKARON RAZOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu razowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu razowego przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Makaron razowy

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z mąki razowej, odpowiednio uformowany i wysuszony, rodzaj: świderki, pióra, rurki, wstążki, muszelka, spaghetti

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 61 - Wymagania organoleptyczne

Makaron razowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Forma makaronu, postać o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej, wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 62 - Wymagania fizykochemiczne

Makaron razowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130

2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[210] [211]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[212]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

---

[210] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[211] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[212] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[213]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[214]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

[213] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[214] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

57 MAKARON RYŻOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu ryżowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu ryżowego przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-A-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Makaron ryżowy

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z mąki ryżowej, odpowiednio uformowany i wysuszony. Jest to makaron o charakterystycznej białej, półprzezroczystej barwie.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 63 - Wymagania organoleptyczne

Makaron ryżowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Półprzezroczysty, o barwie białej do mlecznej lub lekko matowej, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 64 - Wymagania fizykochemiczne

Makaron ryżowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[215] [216]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[217]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

[215] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[216] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[217] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[218]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

[218] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[219]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

58 MARMOLADA WIELOOWOCOWA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marmolady wieloowocowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marmolady wieloowocowej przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Podstawa prawna

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

- PN-A-75100 Przetwory owocowe – Dżemy

[219] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
  - **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
  - **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
  - **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
-

1.3 Określenie produktu

Marmolada wieloowocowa

Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie części jadalnych owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, środków przeciw-pieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem. Wyróżnia się dwa główne rodzaje marmolady: twarda oraz miękka do smarowania.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, zżelowana, szklista, smarowna masa bez cząstek owoców
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, od ciemnoczerwonej do bordowej
3	Smak	Słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Marmolada wieloowocowa			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m)	28-50	PN-A-75101-02
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż:	0,5	PN-A-75101-04
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,01	PN-A-75101-18
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki z wyjątkiem pestek), sztuk/100g, nie więcej niż		

	- dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g	2 niedopuszczalne	PN-A-75101-17
5	Zawartość pestek i ich fragmentów w przeliczeniu na 500g dżemu, sztuk, nie więcej niż - dla dżemów w opakowaniach termoformowanych o masie netto do 30g	1 pestka, fragmenty niedopuszczalne niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników (roztoczy)	niedopuszczalna	PN-A-75100

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 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 opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

59 MASA KRÓWKOWA

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masa krówkowa.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masa krówkowa przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Podstawa prawna

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

- PN-A-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej

- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
  - **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
  - **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
  - **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
-

1.3 Określenie produktu

Masa krówkowa

Gęsty słodki produkt otrzymywany przez długotrwałe gotowanie mleka (lub śmietanki) z cukrem aż do uzyskania gęstej konsystencji i karmelowej barwy.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania

1	Wygląd i konsystencja	Masa jednolita, lśniąca, o barwie od jasnokremowej do ciemnobrązowej, niedopuszczalna obecność grudek cukru.
2	Barwa	Jasnokremowa do ciemnobrązowej
3	Smak	Bardzo słodki, wyraźnie mleczno karmelowy
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 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 opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

60 MASŁO ORZECHOWE

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła orzechowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masła orzechowego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Podstawa prawna

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

- PN-A-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
  - **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
  - **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
  - **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
  - **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

–

1.3 Określenie produktu

Masło orzechowe

Produkt otrzymywany z prażonych nasion orzeszków ziemnych poddanych procesowi mielenia do uzyskania półpłynnej, gęstej konsystencji. Może występować w formie gładkiej lub z kawałkami orzechów.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**

1	Wygląd i konsystencja	Gęsta masa, na powierzchni dopuszczalne oddzielenie oleju, który po wymieszaniu wraca do masy
2	Barwa	Od jasnobrązowej do ciemnozłotej.
3	Smak	Intensywnie orzechowy, charakterystyczny dla prażonych fistaszków, brak posmaków spalenizny, goryczy lub jełczenia
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 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 opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

61 MĄKA KUKURYDZIANA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki kukurydzianej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki kukurydzianej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali**
- **PN-EN ISO 1666 Skrobia- Oznaczanie wilgotności Metoda suszarkowa**
- **PN-EN ISO 3593 Skrobia- Oznaczanie popiołu**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Mąka kukurydziana

Produkt otrzymany przez z przemiału oczyszczonych i obłuszczonych ziarniaków kukurydzy, wypłukanych, oczyszczonych, wysuszonych i odsianych, przeznaczona do celów spożywczych i technicznych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 65 - Wymagania organoleptyczne

Mąka kukurydziana			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Smak i zapach	Swoisty, łagodny i lekko słodkawy, brak zapachu stęchlizny, jełczenia i obcych aromatów.	PN-A-74706

2	Barwa:	Czysto żółta	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Mąka kukurydziana			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	20	PN-EN ISO 1666
2	Zawartość popiołu w suchej masie % (m/m) ,nie więcej niż: - superior standard - superior	0,35 0,40	PN-EN ISO 3593
3	Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm ^{2}, nie więcej niż: - superior standard - superior	50 (tolerancja do 20%) 80 (tolerancja do 20%)	PN-A-74706
4	pH	5,5-7,5	
5	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego w suchej masie % (m/m), nie więcej niż: - superior standard - superior	0,06 0,07	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[220] [221]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[222]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[223]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

---

[220] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[221] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[222] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[223] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[224]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

[224] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

62 MĄKA PSZENNA TYP 480

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki pszennej typ 480.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej typ 480 przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy**
- **PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia**
- **PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie ilości i jakości glutenu**
- **PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza**
- **PN-EN ISO 2171 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory - Oznaczanie zawartości popiołu metodą spalania**
- **PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina - Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena**
- **PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości tłuszczowej**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Mąka pszenna typ 480

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy (Triticum aestivum ssp. vulgare).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 66 - Wymagania organoleptyczne

Mąka pszenna typ 480			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Biała z odcieniem żółtym	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty	
3	Smak	Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Mąka pszenna typ 480			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14	PN-EN-ISO 712

2	Zawartość popiołu - całkowitego, %(m/m) - nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	do 0,50 0,1	PN-ISO 2171 PN-A-74014
3	Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż	50	PN-ISO 7305
4	Liczba opadania, nie mniej niż	220	PN-EN ISO 3093
5	Ilość glutenu %, nie mniej niż	25	PN-A-74041
6	Rozpływalność glutenu, mm, nie więcej niż	9	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
9	Stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265μm, %(m/m) nie mniej niż - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150μm, %(m/m) nie mniej niż	99 70	PN-A-74015

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[225] [226]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[227]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

---

[225] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[226] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[227] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-72/A-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[228]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

[228] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[229]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

63 MĄKA ZIEMNIACZANA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki ziemniaczanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki ziemniaczanej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali**
- **PN-EN ISO 1666 Skrobia- Oznaczanie wilgotności Metoda suszarkowa**

---

[229] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- **PN-EN ISO 3593 Skrobia- Oznaczanie popiołu**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Mąka ziemniaczana

Produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczona do celów spożywczych i technicznych

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 67 - Wymagania organoleptyczne

Mąka ziemniaczana			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Smak i zapach	Typowy dla skrobii ziemniaczanej, bez obcego zapachu i posmaku	PN-A-74706

2	Barwa: - superior standard - superior	 Czysto biała, nie ciemniejsza od wzorca I Biała, nie ciemniejsza od wzorca II	
3	Barwa wg systemu CIE, L nie mniej niż: - superior standard - superior	 93 91	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Mąka ziemniaczana			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	20	PN-EN ISO 1666
2	Zawartość popiołu w suchej masie % (m/m) ,nie więcej niż: - superior standard - superior	 0,35 0,40	PN-EN ISO 3593
3	Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm ^{2}, nie więcej niż: - superior standard - superior	 50 (tolerancja do 20%) 80 (tolerancja do 20%)	PN-A-74706
4	pH	5,5-7,5	
5	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego w suchej masie % (m/m), nie więcej niż: - superior standard - superior	 0,06	

		0,07	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[230] [231]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[232]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[233]

---

[230] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[231] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[232] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

[233] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[234]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

---

[234] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Dostawa do godziny: 7:00.

64 MĄKA ŻYTNIA TYP 2000

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki żytnia typ 2000.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki żytniej typ 2000 przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali**
- **PN-EN ISO 1666 Skrobia- Oznaczanie wilgotności Metoda suszarkowa**
- **PN-EN ISO 3593 Skrobia- Oznaczanie popiołu**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Mąka żytnia typ 2000

Produkt otrzymany przez przemiał całego ziarna żyta. Liczba 2000 oznacza zawartość popiołu na poziomie około 2% w suchej masie, co czyni ją mąką o najwyższych walorach prozdrowotnych i dużej zawartości błonnika.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 68 - Wymagania organoleptyczne

Mąka żytnia typ 2000			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Smak i zapach	Typowy dla mąki żytniej, lekko kwaśny, bez obcego zapachu i posmaku	PN-A-74706
2	Barwa:	Mąka o niejednorodnej strukturze z widocznymi ciemnymi cząstkami otrąb, barwa szarobrązowa	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Mąka żytnia typ 2000			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	14-15	PN-EN ISO 1666
2	Zawartość popiołu w suchej masie % (m/m) ,nie więcej niż: - superior standard	0,35	PN-EN ISO 3593

	- superior	0,40	
3	Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm ^{2}, nie więcej niż: - superior standard - superior	 50 (tolerancja do 20%) 80 (tolerancja do 20%)	PN-A-74706
4	pH	5	
5	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego w suchej masie % (m/m), nie więcej niż: - superior standard - superior	 0,06 0,07	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[235] [236]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[237]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

[235] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[236] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[237] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[238]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[239]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,

[238] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[239] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

65 MIÓD WIELOKWIATOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miodu wielokwiatowego przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. **Definicja**

Miód wielokwiatowy

Jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły Apis mellifera z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin lub wydzielin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczół, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 69 - Wymagania organoleptyczne

Miód wielokwiatowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Złocista	
2	Zapach	Charakterystyczny , niedopuszczalne zapachy obce	
3	Konsystencja	Płynna, lejąca	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[240]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[241]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

---

[240] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[241] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[242]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

66 MUESLI

1. Wstęp

1.1. Zakres

[242] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego muesli przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali**
- **PN-EN ISO 1666 Skrobia- Oznaczanie wilgotności Metoda suszarkowa**
- **PN-EN ISO 3593 Skrobia- Oznaczanie popiołu**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Muesli

Mieszanka płatków zbożowych z dodatkami, produkt śniadaniowy stanowiący kompozycję różnych rodzajów płatków zbożowych (pełnoziarnistych) wzbogaconych o bakalie. Wieloskładnikowa sypka mieszanka.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 70 - Wymagania organoleptyczne

Muesli			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Smak i zapach	Swoisty dla użytych składników (zbożowo-owocowy), świeży, niedopuszczalny zapach jełczenia	PN-A-74706
2	Barwa: -	Barwa charakterystyczna dla użytych zbóż i owoców, całe płatki, nie pokruszone w pył	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[243] [244]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[245]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

[243] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[244] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[245] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[246]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

[246] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[247]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

67 MUS OWOCOWY TUBKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musu owocowego w tubce.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musu owocowego w tubce przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

- **PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej**
- **PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;**

[247] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji**
- **w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. **Definicja**

Mus owocowy w tubce

Mus produkowany wyłącznie z owoców, które stanowią 100% składu. Smaki: truskawka-banan-jabłko, banan-jabłko itp.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 71 - Wymagania organoleptyczne

Mus owocowy tubka

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Charakterystyczna dla danego produktu	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Konsystencja	Mus	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[248]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[249]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

[248] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*
[249] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[250]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

<u>7. Dostawa</u>

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

---

[250] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Dostawa do godziny: 7:00.

68 MUSZTARDA STOŁOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musztardy stołowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztard stołowych przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-A-86964 Musztarda**
- **PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej**
- **PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;**
- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji**
- **w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Musztarda stołowa

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych zgodnych z recepturą.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 72 - Wymagania organoleptyczne

Musztarda stołowa			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa i wygląd	Właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszczalne czarne punkty w przypadku stosowania gorczycy czarnej	PN-A-86964
2	Konsystencja	Gęsta do pół-gęstej masa z nie wyczuwalnymi cząstkami rozdrobnionych ziaren gorczycy i przypraw	
3	Zapach	Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych	

4	Smak	Lekko piekący, słodkawy; lekko słony	PN-A-86964

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Musztarda stołowa			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Sucha substancja, %, nie mniej niż	20	PN-ISO 1026
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, nie mniej niż	1,0	PN-A-75101-04
3	Chlorek sodu, % - w musztardzie delikatesowej w granicach	5-7 2-7 3	PN-A-75101-10
4	Cukry ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, %, nie mniej niż	3	PN-A-75101-07

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[251] [252]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[253]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

[251] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[252] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[253] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-86964 Musztarda

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[254]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

[254] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[255]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:0.

69 NAPÓJ KOKOSOWY (B/G)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napój kokosowy (b/g).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napój kokosowy (b/g) w tubce przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

[255] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) NR 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r**. dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu

- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 828/2014 z dnia 30 lipca 2014** r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (…)

1.3. **Definicja**

Napój kokosowy (b/g)

Produkt roślinny stanowiący alternatywę dla mleka krowiego, otrzymywany z miąższu orzecha kokosowego i wody. Jest to płyn o białej barwie i płynnej konsystencji przeznaczony do bezpośredniego spożycia, dodawania do kawy, płatków śniadaniowych lub koktajli.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 73 - Wymagania organoleptyczne

Napój kokosowy (b/g)			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Charakterystyczna dla danego produktu, barwa biała do lekko kremowej, dopuszczalne naturalne rozwarstwianie	
2	Zapach	Charakterystyczny dla świeżego kokosa, lekko słodkawy, orzeźwiający, delikatny, niedopuszczalne zapachy obce,	
3	Konsystencja	Płynna	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[256]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

[256] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[257]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[258]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

[257] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[258] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

70 NAPÓJ OWSIANY (B/G)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napój owsiany (b/g).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napój owsiany (b/g) w tubce przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne
- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) NR 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r**. dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu

- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 828/2014 z dnia 30 lipca 2014** r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (…)

1.3. **Definicja**

Napój owsiany (b/g)

Produkt roślinny stanowiący alternatywę dla mleka krowiego, otrzymywany z pełnoziarnistego owsa i wody. Jest to płyn o białej barwie i płynnej konsystencji przeznaczony do bezpośredniego spożycia, dodawania do kawy, płatków śniadaniowych lub koktajli.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 74 - Wymagania organoleptyczne

Napój owsiany (b/g)			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Charakterystyczna dla danego produktu, barwa jasnokremowa do beżowej, dopuszczalne naturalne rozwarstwianie	
2	Zapach	Charakterystyczny dla świeżego owsa, lekko słodkawy, orzeźwiający, delikatny, niedopuszczalne zapachy obce,	
3	Konsystencja	Płynna	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[259]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[260]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

---

[259] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[260] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[261]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

71 NAPÓJ SOJOWY (B/G)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napój sojowy (b/g).

---

[261] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napój sojowy (b/g) w tubce przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne
- PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) NR 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r**. dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu

- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 828/2014 z dnia 30 lipca 2014** r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (…)

1.3. **Definicja**

Napój sojowy (b/g)

Produkt roślinny stanowiący alternatywę dla mleka krowiego, otrzymywany z nasion soi i wody. Jest to płyn o białej barwie i płynnej konsystencji przeznaczony do bezpośredniego spożycia, dodawania do kawy, płatków śniadaniowych lub koktajli.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 75 - Wymagania organoleptyczne

Napój sojowy (b/g)			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Charakterystyczna dla danego produktu, barwa od kremowej do lekko żółtawej, dopuszczalne naturalne rozwarstwianie i osad na dnie	
2	Zapach	Charakterystyczny dla nasion soi, lekko słodkawy, orzeźwiający, delikatny, niedopuszczalne zapachy obce,	
3	Konsystencja	Płynna	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[262]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

[262] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[263]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[264]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,

[263] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[264] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

72 OCET

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego octu przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. **Definicja**

Ocet spirytusowy

Produkt otrzymywany w wyniku fermentacji octowej roztworu alkoholów np. spirytusu, wina, cydru przez bakterie kwasu octowego.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 76 - Wymagania organoleptyczne

Ocet			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Charakterystyczna dla danego produktu, przezroczysta bezbarwna	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Konsystencja	Płynna	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[265]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[266]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

---

[265] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[266] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[267]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

73 OGÓRKI KANAPKOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków kanapkowych.

---

[267] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków kanapkowych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
-

1.3. **Definicja**

Ogórki kanapkowe

Produkt spożywczy otrzymywany przez marynowanie i wekowanie ogórków w zalewie z wody, octu, cukru i soli kuchennej, pokrojonych wzdłuż w cienkie plastry, przechowywanych w szklanych słoikach.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 77 - Wymagania organoleptyczne

Ogórki konserwowe			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Charakterystyczna dla danego produktu, jasno-turkusowa do żółtawo-zielonej	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[268]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

[268] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6.1.Pakowanie[269]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[270]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

---

[269] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[270] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

74 OGÓRKI KISZONE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków kiszonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków kiszonych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. **Definicja**

Ogórki kiszone

Produkt spożywczy otrzymywany ze świeżych, całych i zdrowych ogórków gruntowych poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej w zalewie solnej z dodatkiem przypraw roślinnych (koper, chrzan, czosnek). Bez udziału octu i konserwantów.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 78 - Wymagania organoleptyczne

Ogórki kiszone			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Od oliwkowej do szaro-zielonej, jednolita, zalewa mętna	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[271]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

[271] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[272]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[273]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

---

[272] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[273] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

75 OGÓRKI KONSERWOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków konserwowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków konserwowych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. **Definicja**

Ogórki konserwowe

Produkt spożywczy otrzymywany przez marynowanie i wekowanie ogórków w zalewie z wody, octu, cukru i soli kuchennej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 79 - Wymagania organoleptyczne

Ogórki konserwowe			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Charakterystyczna dla danego produktu, zielona do jasnozielonej, oliwkowej	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[274]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[275]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

---

[274] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*
[275] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[276]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

76 OLEJ KOKOSOWY

1. Wstęp

[276] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Załącznik Nr. 4 do SWZ– Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV Dostawa przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ŻS.26.2.2026

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju kokosowego .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego olejów kokosowych przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74/A-86945 Produkty przemysłu olejarskiego. Klasyfikacja, nazwy i określenia.
- PN-87/A-86906 Tłuszcze roślinne jadalne. Surowe oleje roślinne - wraz ze zmianą PN-A-86906/A1:1995.
- PN-86/A-86908 Tłuszcze roślinne jadalne. Rafinowane oleje roślinne.
- Przepisy odbioru. Metody badań. Pakowanie. Znakowanie. Przechowywanie. Transport
- Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy - w zakresie tłuszczów w postaci emulsji.
- PN-73/A-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych.
- PN-60/A-86913 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie substancji tłuszczowej.
- PN-70/A-86914 Tłuszcze roślinne jadalne. Oznaczanie liczby jodowej.
- PN-60/A-86915 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby hydroksylowej.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Olej kokosowy

Tłuszcz roślinny otrzymywany z miąższu owoców palmy kokosowej, po podgrzaniu staje się przezroczystą cieczą, tłuszcz o wysokiej stabilności termicznej, odporny na utlenianie.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 80 - Wymagania organoleptyczne

Olej kokosowy		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Barwa**	W stanie stałym: śnieżnobiała do lekko kremowej, jednolita. W stanie płynnym przezroczysta bez osadów
2.	**Zapach**	Charakterystyczny dla produktu, intensywny, przyjemny, słodkawy, niedopuszczalny zapach obcy.
3.	**Smak**	Charakterystyczny dla produktu, niedopuszczalny posmak obcy.
4.	**Konsystencja**	Jednolita, oleista

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według obowiązujących norm.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[277] [278]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

[277] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[278] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[279]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-76/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy - w zakresie tłuszczów w postaci emulsji.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[280]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

[279] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*
[280] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[281]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

77 OLEJ RZEPAKOWY

1. Wstęp

[281] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Załącznik Nr. 4 do SWZ– Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV Dostawa przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ŻS.26.2.2026

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju rzepakowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego olejów rzepakowych przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- PN-74/A-86945 Produkty przemysłu olejarskiego. Klasyfikacja, nazwy i określenia.
- PN-87/A-86906 Tłuszcze roślinne jadalne. Surowe oleje roślinne - wraz ze zmianą PN-A-86906/A1:1995.
- PN-86/A-86908 Tłuszcze roślinne jadalne. Rafinowane oleje roślinne.
- Przepisy odbioru. Metody badań. Pakowanie. Znakowanie. Przechowywanie. Transport
- Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy - w zakresie tłuszczów w postaci emulsji.
- PN-73/A-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych.
- PN-60/A-86913 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie substancji tłuszczowej.
- PN-70/A-86914 Tłuszcze roślinne jadalne. Oznaczanie liczby jodowej.
- PN-60/A-86915 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby hydroksylowej.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Olej rzepakowy

Spożywczy olej roślinny wytwarzany z nasion rzepaku.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 81 - Wymagania organoleptyczne

Olej rzepakowy		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Barwa**	Złocista
2.	**Zapach**	Charakterystyczny dla produktu, niedopuszczalny zapach obcy.
3.	**Smak**	Charakterystyczny dla produktu, niedopuszczalny posmak obcy.
4.	**Konsystencja**	Jednolita, oleista

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według obowiązujących norm.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[282] [283]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[284]

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

---

[282] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[283] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[284] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-76/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy - w zakresie tłuszczów w postaci emulsji.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[285]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

[285] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[286]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

78 OKRĄGŁE BISZKOPTY (OPAK.)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania biszkoptów okrągłych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego biszkoptów okrągłych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

---

[286] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.2. Podstawa prawna

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

– PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Biszkopty okrągłe

Ciastka z ciasta biszkoptowego na bazie mąki i jaj.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 82 - Wymagania organoleptyczne

Biszkopty okrągłe			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Beżowa do jasnobrązowej	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[287]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek : – PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

[287] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[288]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[289]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

[288] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

[289] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

79 PAPRYKA MIELONA SŁODKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryka mielona słodka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki mielonej słodkiej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Papryka mielona słodka

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym owoców papryki (Capsicum annuum), przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 83 - Wymagania organoleptyczne

Papryka mielona słodka		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd i konsystencja	Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia
2	Barwa	Pomarańczowo-czerwona do brunatno-czerwonej
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców, lekko słodki, bez posmaków obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 84 - Wymagania fizykochemiczne

Papryka mielona słodka			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	11,0	PN-ISO 939
2	Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), nie więcej niż	6,5	PN-ISO 928
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-ISO 930
4	Zawartość, kapsaicynoidów w przeliczeniu na kapsaicynę, %(m/m), nie mniej niż	0,1	PN-R-87019
5	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
6	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[290] [291]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[292]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

---

[290] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[291] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[292] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[293]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

[293] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[294]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

80 PŁATKI BEZGLUTENOWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków bezglutenowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków bezglutenowych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

---

[294] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy;

– PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek;

– PN-ISO 712 Zboża i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Rutynowa metoda odwoławcza;

– PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;

– PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;

– PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) NR 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r**. dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu

- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 828/2014 z dnia 30 lipca 2014** r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (…)

1.3. Definicja

Płatki bezglutenowe

Produkt zbożowy otrzymywany z całych lub rozdrobnionych ziaren zbóż naturalnie wolnych od glutenu (kukurydza, ryż, gryka, jagły, owiec certyfikowany) poddane obróbce hydrotermicznej, gniecionych lub ekstrudowanych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 85 - Wymagania organoleptyczne

Płatki bezglutenowe			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Charakterystyczna dla surowca np. złocista dla kukurydzy itp.	
2	Zapach	Swoisty. zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny	
3	Smak	Swoisty. Smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny	

2.3. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[295]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

[295] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i tabela 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[296]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

[296] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[297]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

81 PAPRYKA WĘDZONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryka wędzona .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki wędzonej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie

[297] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Papryka wędzona

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym owoców papryki rocznej, które przed zmieleniem poddawane są procesowi wędzenia, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 86 - Wymagania organoleptyczne

Papryka wędzona

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia
2	Barwa	Pomarańczowo-czerwona do brunatno-czerwonej i bordowej
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców, lekko słodki, bez posmaków obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 87 - Wymagania fizykochemiczne

Papryka wędzona			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	11,0	PN-ISO 939
2	Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), nie więcej niż	6,5	PN-ISO 928
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-ISO 930
4	Zawartość, kapsaicynoidów w przeliczeniu na kapsaicynę, %(m/m), nie mniej niż	0,1	PN-R-87019
5	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
6	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[298] [299]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[300]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[301]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

---

[298] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[299] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[300] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[301] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[302]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

82 PAPRYKARZ WARZYWNY

[302] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Załącznik Nr. 4 do SWZ– Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV Dostawa przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ŻS.26.2.2026

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania paprykarz warzywny .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego paprykarz warzywny przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Paprykarz warzywny

Przetwór warzywny w postaci pasty lub gęstej masy warzywnej przygotowywany z rozdrobnionych warzyw np. papryki, marchwi, cebuli i pomidorów z dodatkiem przypraw oraz koncentratu pomidorowego.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 88 - Wymagania organoleptyczne

Paprykarz warzywny		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd i konsystencja	Pasta lub gęsta masa z widocznymi drobnymi kawałkami warzyw
2	Barwa	Czerwono-pomarańczowy do czerwono-brązowego
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, warzyw, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[303] [304]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[305]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

---

[303] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[304] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[305] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[306]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

[306] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[307]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

83 PASSATA POMIDOROWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania passaty pomidorowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego passaty pomidorowej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz

[307] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. **Definicja**

Passata pomidorowej

Przecier pomidorowy, wytwarzany z najwyższej jakości włoskich pomidorów z rejonu Emiglia-Romagna. Gotowy przecier całkowicie pozbawiony skórek i nasion, który wykorzystamy jako bazę do sosów, zup itp.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 89 - Wymagania organoleptyczne

Passata pomidorowa			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	czerwona	

2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[308]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[309]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

---

[308] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[309] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[310]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:00.

84 PASZTET SOJOWY

1. Wstęp

1. Wstęp

[310] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Załącznik Nr. 4 do SWZ– Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV Dostawa przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ŻS.26.2.2026

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: pasztet sojowy .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego: pasztet sojowy w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

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

- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Pasztet sojowy

Gotowy do spożycia produkt roślinny o smarownej konsystencji otrzymywany z gotowych nasion soi lub białka sojowego z dodatkiem oleju roślinnego, warzyw, przypraw i substancji zagęszczających.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 90 - Wymagania organoleptyczne

Pasztet sojowy		
L.P.	**Cechy:**	Wymagania
1.	**Wygląd ogólny**	Masa jednolita lub z widocznymi kawałkami warzyw i przypraw.
2.	**Konsystencja i struktura**	Miękka, smarowna, bez twardych grudek
3.	**Barwa** **- na powierzchni**	Beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu
	- na przekroju	Szarobeżowa do brązowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednolitość barwy
5.	**Smak i Zapach**	Charakterystyczny dla wyrobu sojowego z wyczuwalnym smakiem użytych składników i przypraw; niedopuszczalny nietypowy lub obcy posmak i zapach. Niedopuszczalne: oznaki zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zapachy inne, nieswoiste.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[311] [312]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[313]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-82062

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[314]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

---

[311] Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

[312] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

[313] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[314] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[315]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

<u>7. Dostawa</u>

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

[315] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

85 PIEPRZ CZARNY MIELONY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu czarnego mielonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu czarnego mielonego przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie**
- **PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego**
- **PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej**
- **PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań**
- **PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Pieprz czarny mielony

Wysuszone, wykształcone, przesortowane, rozdrobnione tak że, wszystkie cząstki przechodzą przez sito o boku oczka kwadratowego 2mm, owoce pieprzu czarnego (*Piper nigrum* L.) z rodziny pieprzowatych, stosowane do poprawienia smaku i aromatyzowania potraw.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 91 - Wymagania organoleptyczne

Pieprz czarny mielony		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Barwa	Brunatnoczarna lub ciemnoszara do szarobrunatnej
2	Konsystencja	Sypka, dopuszcza się niewielkie zbrylenia łatwo rozsypujące się
3	Zapach	Swoisty, aromatyczny, korzenny, silny, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny, silnie piekący, bez posmaków obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Pieprz czarny mielony			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-ISO 939
2	Zawartość olejku, ml/100g, nie mniej niż	1,0	PN-R-87019

3	Zawartość popiołu ogółem, %(m/m), nie więcej niż	6,0	PN-ISO 928
4	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,5	PN-ISO 930
5	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej niż 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej	3,0	PN-A-74016
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-R-87019
7	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[316] [317]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[318]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

---

[316] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[317] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[318] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[319]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[320]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,

[319] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[320] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

86 PŁATKI KUKURYDZIANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków kukurydziane.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

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

– PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy;

– PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek;

– PN-ISO 712 Zboża i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Rutynowa metoda odwoławcza;

– PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;

– PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;

– PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Płatki kukurydziane

Produkt zbożowy otrzymywany z ziaren kukurydzy poddanych obróbce termicznej (gotowanie, walcowanie, prażenie). Powinny być chrupkie, suche o charakterystycznym smaku i zapachu kukurydzy.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 92 - Wymagania organoleptyczne

Płatki kukurydziane			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Jasnożółty do złocistego	
2	Zapach	Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny	

3	Smak	Swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2- Wymagania fizykochemiczne

Płatki kukurydziane			
Lp	**Cecha**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %, nie więcej niż	5	PN-ISO 712
2	Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	4	według 5.2.3.1
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych W tym nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia % nie więcej niż	0,3 0,05	
4	Obecność szkodników zbożowo mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalne	
5	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalne	
6	Zawartość luźnych plewek % nie więcej niż	0,2	
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl% nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[321]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

[321] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i tabela 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[322]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

[322] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[323]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

87 PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków owsianych górskich.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków owsianych górskich przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

[323] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

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

– PN-A-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy;

– PN-A-74001 Przetwory zbożowe - Pobieranie próbek;

– PN-ISO 712 Zboża i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Rutynowa metoda odwoławcza;

– PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia;

– PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń;

– PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego;

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Płatki owsiane górskie

Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddane obróbce hydrotermicznej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 93 - Wymagania organoleptyczne

Płatki owsiane górskie			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Szarobiała o różnych odcieniach	
2	Zapach	Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny	
3	Smak	Swoisty, lekko orzeszkowy, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2- Wymagania fizykochemiczne

Płatki owsiane górskie			
Lp	**Cecha**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %, nie więcej niż	12,	PN-ISO 712
2	Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	6	według 5.2.3.1
3	Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkość pierwiastka kwadratowego 150 μm, % nie więcej niż	2	PN-A-74015
4	Zawartość ziarna owsa i innych ziaren roślin uprawnych nie zgniecionych, % nie więcej niż	0,2	PN-A-74016
5	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych, % nie więcej niż	3,0	

	W tym ziaren żyta zgniecionych % nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych W tym nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia % nie więcej niż	0,3 0,05	
7	Obecność szkodników zbożowo mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalne	
8	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalne	
9	Zawartość luźnych plewek % nie więcej niż	0,2	
10	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl% nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[324]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

[324] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i tabela 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[325]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[326]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,

[325] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[326] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

88 PODPŁOMYKI BEZ CUKRU (OPAK.)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania podpłomyki bez cukru.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego podpłomyki bez cukru przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz

wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Podpłomyki bez cukru

Tradycyjny rodzaj przaśnego pieczywa cukierniczego wypiekanego w formie bardzo cienkich, kruchych płatków. Produkt otrzymany z prostego ciasta: mąka, woda i niewielka ilość tłuszczu, bez dodatku cukru.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 94 - Wymagania organoleptyczne

Podpłomyki bez cukru			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Jasna kremowa do słomkowej	

3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[327]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek : – PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[328]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

---

[327] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[328] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[329]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

89 POMIDORY KROJONE W PUSZCE BEZ SKÓRKI

[329] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Załącznik Nr. 4 do SWZ– Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV Dostawa przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ŻS.26.2.2026

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów krojonych w puszce bez skórki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów krojonych w puszce bez skórki przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Pomidory krojone w puszce bez skórki

Pomidory krojone w soku pomidorowym, produkt otrzymany z dojrzałych, świeżych owoców pomidora, poddany procesowi obierania ze skórki, krojenia w kostkę i zalania naturalnym sokiem pomidorowym.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 95 - Wymagania organoleptyczne

Pomidory krojone w puszce bez skórki			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Charakterystyczna dla danego produktu, intensywnie czerwona o jednolitej barwie	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne smaki obce	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[330]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

[330] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[331]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[332]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

[331] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[332] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

90 POMIDORY SUSZONE W ZALEWIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów suszonych w zalewie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów suszonych w zalewie przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Pomidory suszone w zalewie

Suszone pomidory w zalewie z oleju i przypraw. Minimum 61% zawartości suszonych pomidorów

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 96 - Wymagania organoleptyczne

Suszone pomidory w zalewie			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Charakterystyczna dla danego produktu, czerwona do bordowej, jednolita w barwie	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne smaki obce	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[333]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

[333] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[334]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[335]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,

[334] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[335] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

91 POWIDŁA ŚLIWKOWE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania powideł śliwkowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego powideł śliwkowych 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-75100 Przetwory owocowe – Dżemy
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

1.3 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.4 Definicja

Powidła śliwkowe

Produkt otrzymywany przez wysmażenie przecieru ze świeżych lub mrożonych śliwek węgierek.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania

1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, niemal smarowna konsystencja
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców, ciemna i bez substancji żelujących
3	Smak	Słodko-kwaśny, intensywnie śliwkowy, charakterystyczny dla użytych surowców, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych
5	Objawy zapleśnienia lub zafermentowania	Niedopuszczalne

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 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 opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 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.

7. Częstotliwość dostaw

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

92 PROSZEK DO PIECZENIA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania proszku do pieczenia.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego proszku do pieczenia przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2 Podstawa prawna

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Proszek do pieczenia

Sypka mieszanina zawierająca związek chemiczny rozkładający się w podwyższonej temperaturze z wydzieleniem produktów gazowych. Jego podstawowym zadaniem jest spulchnianie produktów piekarniczych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 97 - Wymagania organoleptyczne

Proszek do pieczenia			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	biała	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne smaki obce	
4	Konsystencja	Sypki proszek	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[336]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[337]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

---

[336] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[337] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[338]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
-

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

93 PRZECIER OGÓRKOWY

[338] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Załącznik Nr. 4 do SWZ– Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV Dostawa przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ŻS.26.2.2026

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przecieru ogórkowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przecieru ogórkowego w zalewie przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

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

- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Przecier ogórkowy

Przecier uzyskany z wcześniej ukwaszonych ogórków, o oliwkowo-zielonej barwie, zawierający drobne fragmenty ogórka oraz nasion o charakterystycznym kwaszonym smaku, o długim terminie

przydatności do spożycia, uzyskanym dzięki procesowi pasteryzacji. Skład: ogórki kwaszone, woda, sól, mieszanka przypraw).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 98 - Wymagania organoleptyczne

Przecier ogórkowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Oliwkowo-zielona	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne smaki obce	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[339]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

[339] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[340]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[341]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,

[340] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[341] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

94 PRZECIER POMIDOROWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przecieru pomidorowy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przecieru pomidorowy w zalewie przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

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

- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Przecier pomidorowy

Przecier uzyskany ze świeżych pomidorów, o czerwonej barwie, zawierający drobne fragmenty pomidorów, o długim terminie przydatności do spożycia, uzyskanym dzięki procesowi pasteryzacji. Skład : pomidory, woda, sól, mieszanka przypraw).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 99 - Wymagania organoleptyczne

Przecier pomidorowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Czerwona	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne smaki obce	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[342]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[343]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

---

[342] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[343] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[344]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:00.

95 PRZYPRAWA DO PIERNIKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do piernika.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do piernika przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

---

[344] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie**
- **PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej**
- **PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.**
- **PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy**
- **PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Przyprawa do piernika

Przyprawa do piernika ciast i deserów to mieszanka starannie dobranych przypraw korzennych takich jak, między innymi: goździki, cynamon, gałka muszkatołowa czy kolendra. Całość doprawiona jest kakao, mąką pszenną oraz zielem angielskim.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 100 - Wymagania organoleptyczne

Przyprawa do piernika			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	brązowa	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne smaki obce	
4	Konsystencja	Sypki proszek	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[345]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

[345] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[346]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[347]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

[346] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[347] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

96 PRZYPRAWA UNIWERSALNA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy uniwersalna.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy uniwersalna przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie**
- **PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej**
- **PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.**
- **PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy**
- **PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Przyprawa uniwersalna

Sypka kompozycja suszonych warzyw, soli oraz opcjonalnie suszonych ziół.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 101 - Wymagania organoleptyczne

Przyprawa uniwersalna			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Żółtawa do pomarańczowej (od kurkumy do marchwi) z widocznymi fragmentami ziół	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne smaki obce, słony, intensywnie warzywny	
4	Konsystencja	Sypki proszek z widocznymi fragmentami ziół, bez zbryleń i grudek	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[348]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[349]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

[348] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*
[349] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[350]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

[350] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

97 RYŻ BIAŁY SYPKI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu biały.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu biały przeznaczonego w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74220 Przetwory zbożowe - Ryż**
- **PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odowoławcza**
- **PN-ISO 7301 Ryż - Wymagania**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Ryż biały

Ryż biały, bardzo dobrze szlifowany, cały.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 102 - Wymagania organoleptyczne

Ryż biały			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Ziarna zdrowe, całe, czyste, dobrze wykształcone, dojrzale, barwa biała do kremowej, jednolita; produkt sypki, niedopuszczalne zlepienia nie rozpadające się pod naciskiem	PN-A-74220
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nietypowy	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 103 - Wymagania fizykochemiczne

Ryż biały			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	15,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	PN-ISO 7301

3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	
4	Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego %(m/m) nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość ziaren ryżu brązowego nie preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
6	Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
7	Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
8	Zawartość ziaren uszkodzonych, %(m/m) nie więcej niż	3,0	
9	Zawartość ziaren niedojrzałych i źle wykształconych %(m/m) nie więcej niż	2,0	
10	Zawartość ziaren kredowych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
11	Zawartość ziaren czerwonych i ziaren z czerwonym prążkiem %(m/m) nie więcej niż	12,0	
12	Zawartość ziaren ryżu woskowatego, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
13	Frakcja części ziaren poniżej 1,4 mm, %(m/m) nie więcej niż	0,1	
14	Zawartość ziaren łamanych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
15	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[351] [352]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[353]

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

3. Masa netto

[351] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[352] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[353] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74220 Przetwory zbożowe - Ryż

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[354]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

[354] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[355]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

98 SODA OCZYSZCZONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sody oczyszczonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sody oczyszczonej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

---

[355] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

1.2. Podstawa prawna

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

- **PN-C-84081-11 – Sól (chlorek sodowy) – Sprawdzanie barwy, wyglądu, smaku i zapachu**
- **PN-C-84081-17 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych i mechanicznych**
- **PN-C-84081-19 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie pH roztworu wodnego**
- **PN-C-84081-20 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości wody**
- **PN-C-84081-21 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości substancji nierozpuszczalnych w wodzie i przygotowanie roztworów podstawowych**
- **PN-C-84081-31 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości chlorków metodą merkurymetryczną**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Soda oczyszczona

Nieorganiczny związek chemiczny w postaci drobnego białego proszku. W przemyśle spożywczym (E500II) stosowana jako środek spulchniący.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 104 - Wymagania organoleptyczne

Soda oczyszczona			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Produkt krystaliczny, sypki	PN-C-84081-11
2	Barwa	Biała lub śnieżnobiała, jednolita	
3	Zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Smak	Swoisty, słonawo-alkaiczny	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[356] [357]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[358]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

---

[356] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[357] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[358] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[359]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[360]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,

[359] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[360] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

99 SOK TŁOCZONY JABŁKOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sok tłoczony jabłkowy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sok tłoczony jabłkowy w tubce przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

- **PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej**
- **PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;**
- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji**
- **w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. **Definicja**

Sok tłoczony jabłkowy

Produkt otrzymany bezpośrednio z mechanicznego wytłoczenia świeżych, zdrowych i dojrzałych owoców jabłoni. Sok poddawany jest jedynie procesowi łagodnej pasteryzacji.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 105 - Wymagania organoleptyczne

Sok tłoczony jabłkowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Jasnosłomkowa do złocisto-bursztynowej, dopuszczalny osad na dnie	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce	
3	Konsystencja	Płyn naturalnie mętny, zawierający cząstki miąższu	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[361]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[362]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

---

[361] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[362] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[363]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

100 SOS SOJOWY CIEMNY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sos sojowy ciemny.

---

[363] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sos sojowy ciemny w tubce przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie**
- **PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej**
- **PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.**
- **PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy**
- **PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. **Definicja**

Sos sojowy ciemny

Przyprawa w płynie otrzymywana z przefermentowanej mieszaniny ziarna soi, zbóż, wody i soli. Wersja ciemna charakteryzuje się dłuższym procesem dojrzewania. Brak GMO.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 106 - Wymagania organoleptyczne

Sos sojowy ciemny			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Barwa	Ciemna, brunatna do czarnej, nieprzejrzysty, wyraźnie gęsty.	
2	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalne zapachy obce, intensywny, głęboki, aromat fermentowanej soi.	
3	Konsystencja	Płynna	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[364]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

[364] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[365]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[366]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

[365] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[366] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

101 SÓL

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soli.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soli przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-C-84081-11 – Sól (chlorek sodowy) – Sprawdzanie barwy, wyglądu, smaku i zapachu**
- **PN-C-84081-17 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych i mechanicznych**
- **PN-C-84081-19 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie pH roztworu wodnego**
- **PN-C-84081-20 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości wody**
- **PN-C-84081-21 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości substancji nierozpuszczalnych w wodzie i przygotowanie roztworów podstawowych**
- **PN-C-84081-31 – Sól (Chlorek sodowy) – Oznaczanie zawartości chlorków metodą merkurymetryczną**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Sól

Sól wydobywana z naturalnego złoża metodą suchej eksploatacji i mechanicznego rozdrabniania urobku górniczego, drobno mielona, wzbogacana związkami jodu, przeznaczona do spożycia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 107 - Wymagania organoleptyczne

Sól			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Produkt krystaliczny, sypki	PN-C-84081-11
2	Barwa	Biała lub biała o naturalnym odcieniu szarym	
3	Zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Smak	Słony, bez obcego posmaku, zwłaszcza gorzkiego	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Sól			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość chlorku sodu (NaCl) w suchej masie, *% (m/m)*, co najmniej	97,0	PN-C-84081-31
2	Zanieczyszczenia mechaniczne	niedopuszczalne	PN-C-84081-17
3	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie, *% (m/m),* nie więcej niż	1,5	PN-C-84081-21
4	Zawartość wody w temperaturze 105 °C, *% (m/m)*, nie więcej niż	0,5	PN-C-84081-20
5	pH 1 % roztworu wodnego	od 6 do 8	PN-C-84081-19

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[367] [368]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[369]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

---

[367] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[368] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[369] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[370]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[371]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,

[370] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[371] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

102 SZCZAW KONSERWOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szczawiu konserwowego .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szczawiu konserwowego przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków**
- **PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych**

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Szczaw konserwowy

Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 108 - Wymagania organoleptyczne

Szczaw konserwowy		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd	Jednolita, przetarta masa; dopuszczalne lekkie rozwarstwienie
2	Barwa	Oliwkowozielona do ciemnozielonej

3	Konsystencja	Gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Szczaw konserwowy			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-75101-10
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-75101-18

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[372] [373]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[374]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

[372] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[373] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[374] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[375]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[376]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,

[375] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[376] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:30.

103 TORTILLA PSZENNA (OPAK. MIN. 6 SZT.)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tortilla pszenna.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tortilla pszenna przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Tortilla pszenna

Rodzaj płaskiego, okrągłego pieczywa (placka) wypiekanego z ciasta na bazie mąki pszennej, wody i tłuszczu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 109 - Wymagania organoleptyczne

Tortilla pszenna

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
2	Barwa	Jasnokremowa z charakterystycznymi małymi, brązowymi oczkami, powierzchnia gładka.	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[377]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[378]

[377] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*
[378] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[379]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

---

[379] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Dostawa do godziny: 7:00.

104. TOFU

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tofu .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tofu przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów** – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r.** o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r**. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Tofu

Produkt otrzymywany z nasion soi, o zwartej, jednolitej strukturze, bez dodatków smakowych i nadzienia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 110 - Wymagania organoleptyczne

SER RICOTTA		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	Wygląd	Konsystencja zwarta, jednolita, twarda, odpowiednia do krojenia.
2.	Barwa	Biała do lekko kremowej
3.	Konsystencja i struktura	Elastyczna, ziarnisto-kremowa, gładka, miękka, delikatna, wilgotna/
4.	Smak i zapach	Czysty, delikatny, mleczny, bez obcych smaków i posmaków

2.3. Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tabela 111- Wymagania fizykochemiczne

Tofu			
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań**
1.	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż	19,0	PN-EN ISO 1735

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[380] [381]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[382]

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

---

[380] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[381] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[382] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk wynosi +/- 3% z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk nie powinna być mniejsza od podanej w Tablicy 2.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według obowiązujących norm

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[383]*

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bez przegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

[383] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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 dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[384]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny 7:00

105 TUŃCZYK PUSZKA W SOSIE WŁASNYM

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tuńczyk puszka w sosie własnym.

---

[384] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tuńczyk puszka w sosie własnym przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Tuńczyk puszka w sosie własnym

Sterylizowana konserwa rybna otrzymana z mięśni ryb z rodziny tuńczykowatych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 112 - Wymagania organoleptyczne

Tuńczyk puszka w sosie własnym		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd	Jednolita masa, dopuszczalne lekkie rozwarstwienie
2	Barwa	Jasnoróżowa do beżowo-szarej
3	Konsystencja	Niedopuszczalna duża ilość ciemnego mięsa, łusek i skóry, mięso zwięzłe, soczyste, nierozpadające się w zalewie
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla tuńczyka, bez posmaków i zapachów obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[385] [386]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[387]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

[385] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*
[386] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*
[387] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[388]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[389]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,

[388] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[389] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:30.

106 WAFLE BEZGLUTENOWE OPAKOWANIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli bezglutenowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli bezglutenowych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wafle bezglutenowe

Lekkie pieczywo chrupkie otrzymywane z całych ziaren zbóż naturalnie wolnych od glutenu (ryż, kukurydza, gryka, jagły)

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 113 - Wymagania organoleptyczne

Wafle bezglutenowe			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytego ziarna	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[390]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[391]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

---

[390] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[391] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[392]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

107 WAFLE RYŻOWE NATURALNE

1. Wstęp

[392] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

Załącznik Nr. 4 do SWZ– Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV Dostawa przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ŻS.26.2.2026

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli ryżowych naturalne.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli ryżowych naturalnych przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

– PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

– PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

– PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

– PN-A-88022 Wyroby cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu PN-A-88022 Wyroby

cukiernicze trwałe – Oznaczanie zawartości popiołu

– PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania

Salmonella spp.

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Wafle ryżowe naturalne

Wykonane z ugotowanego i prasowanego ryżu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 114 - Wymagania organoleptyczne

Wafle ryżowe naturalne			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
2	Barwa	Biały do złocistego	
3	Zapach	Charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[393]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

[393] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

5.1. Pobieranie próbek :

Pobieranie próbek wg obowiązujących norm.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[394]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[395]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,

[394] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[395] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*

- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 7:00.

108 ZIOŁA PROWANSALSKIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziół prowansalskich.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziół prowansalskich przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie**
- **PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej**
- **PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.**
- **PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy**
- **PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Zioła prowansalskie

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych ziół takich jak: rozmaryn, bazylia, tymianek, szałwia lekarska, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, lebiodka i majeranek, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 115 - Wymagania organoleptyczne

Zioła prowansalskie		
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Barwa	Zielona do zielonooliwkowej
2	Konsystencja	Sypka, bez zbryleń
3	Zapach	Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Zioła prowansalskie			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-ISO 939
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-ISO 930
3	Zawartość olejku, (ml/100g), nie mniej niż	0,2	PN-R-87019

4	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż - cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż	3,0	PN-A-74016
5	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	PN-R-87027

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[396] [397]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[398]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

---

[396] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[397] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

[398] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[399]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[400]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

---

[399] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

[400] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

109 ZIELE ANGIELSKIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziela angielskiego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziela angielskiego przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Podstawa prawna

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie**
- **PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej**
- **PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.**
- **PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy**
- **PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.**
- **PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r**. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3. Definicja

Ziele angielskie

Wysuszone, wykształcone, lecz niedojrzale owoce (jagody) rośliny Pimenta officinalis L.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 116 - Wymagania organoleptyczne

Ziele angielskie			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd	Kuliste owoce o powierzchni chropowatej, każdy z pozostałością 4-działowego kielicha oraz pozostałością szypułki, niedopuszczalne objawy zapleśnienia	pkt. 5.2
2	Barwa	Swoista, jasno-brązowa do ciemno-brunatnej	

3	Zapach	Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych	
4	Smak	Swoisty, piekący, bez posmaków obcych	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Ziele angielskie			
Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wielkość owocu, mm, średnica nie mniejsza niż	3,0	pkt. 5.3.1
2	Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm, % (m/m), nie więcej niż	3,0	
3	Zawartość owoców niewykształconych, pustych, % (m/m), nie więcej niż	2,0	pkt. 5.3.2
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (szypułki, inne części roślinne), % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-EN ISO 927
5	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
6	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-R-87027
7	Zawartość popiołu ogólnego, % (m/m), nie więcej niż	5,0	PN-ISO 928
8	Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	12	PN-ISO 939
9	Zawartość olejków eterycznych, % (m/m), nie mniej niż	3,0	PN-R-87019
10	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % (m/m), nie więcej niż	0,5	PN-ISO 930

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[401] [402]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

[401] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)*

[402] *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)*

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[403]

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 powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[404]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2. Opakowania transportowe

---

[403] *Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)*

[404] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[405]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki.

Dostawa do godziny: 7:00.

[405] *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)*