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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINIMALNE WYMAGANIA

CZĘŚĆ VI

DOSTAWA MROŻONEK

CPV	15896000- 5	Produkty głęboko mrożone
	15331170- 9	Warzywa mrożone
	03311000- 2	Ryby
	15220000-6	Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

Spis treści

1. BROKUŁ RÓŻYCZKI 3
2. BUKIET WARZYW – MARCHEW, KALAFIOR, BROKUŁ 8
3. ĆWIARTKI ZIEMNIACZANE 13
4. DORSZ FILET CZERNIAK 17
5. FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CIĘTA 21
6. FRYTKI Z BATATÓW 26
7. GROSZEK ZIELONY 30
8. KALAFIOR RÓŻYCZKI 35
9. KOPER NAĆ MROŻONA 40
10. KULKI ZIEMNIACZANE 44
11. ŁOSOŚ FILET ZE SKÓRĄ 48
12. MALINA 52
13. MARCHEWKA KOSTKA 57
14. MARCHEW MINI CAŁA 61
15. MARCHEW Z GROSZKIEM 66
16. MIESZANKA KOMPOTOWA WIŚNIA TRUSKAWKA ŻURAWINA 71
17. MINI CROISSANT MAŚLANY OPAKOWANIE MIN. 250G (SZT/25G) 76
18. MIRUNA FILET BEZ SKÓRY 81
19. NAĆ PIETRUSZKA MROŻONA 85
20. SZPINAK ROZDROBNIONY 89
21. TRUSKAWKA 94
22. WŁOSZCZYZNA PASKI 99

1. BROKUŁ RÓŻYCZKI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brokuła mrożonego różyczki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brokułów mrożonych różyczki 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Brokuł różyczki

Części róży brokuła, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C

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

Brokuł różyczki		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Wygląd warzyw**	**Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 40 mm do 60 mm, z bardzo krótko przyciętą łodyżką, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady**
2.	**Barwa warzyw**	**Różyczki o barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia np. zżółknięcia lub zbrązowienia pączków kwiatowych**
3.	**Zdrowotność**	**Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki**
3.	**Konsystencja: - w stanie zamrożonym**	**Twarda, krucha**
	- po ugotowaniu	**Miękka, ale jędrna**
4.	**Smak i zapach (po ugotowaniu)**	**Charakterystyczny dla świeżego brokułu, bez zapachów i posmaków obcych**

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż: - rozluźnionych - uszkodzonych mechanicznie - zlepieńców trwałych - oblodzonych - z oparzeliną mrozową	 5 5 2 2 3	PN-A-75051
2	Zawartość różyczek o innej barwie (przejrzałych, o barwie brązowej, żółtej),%(m/m), nie więcej niż:	10	
3	Zawartość różyczek,%(m/m), nie więcej niż:		

	- o niewłaściwej wielkości - pokruszonych	10 5	
4	Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	1	
5	Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm^2/500g, nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[3]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

[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.)

[3] *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.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[4]

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.[5]

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,

[4] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[5] 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.

2. BUKIET WARZYW – MARCHEW, KALAFIOR, BROKUŁ

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mrożonego bukietu warzyw - marchwi, kalafiora i brokuła.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mrożonego bukietu warzyw - marchwi, kalafiora i brokuła 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Bukiet warzyw – marchew, kalafior, brokuł

Mieszanka warzyw głęboko mrożonych składająca się z kalafiora, brokuł i marchewki, utrwalonych przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C. Produkt uzyskany z warzyw świeżych, oczyszczonych, umytych, odpowiednio rozdrobnionych i poddanych procesowi szybkiego zamrażania (IQF).

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

Bukiet warzyw – marchew, kalafior, brokuł		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Wygląd warzyw**	**Warzywa powinny być zwarte, czyste, o wielkości od 40 mm do 60 mm, z bardzo krótko przyciętą łodyżką, bez przerastających listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady**
2.	**Barwa warzyw**	**Warzywa o barwie zielonej, białej i pomarańczowej, niedopuszczalne przebarwienia np. zżółknięcia lub zbrązowienia**
3.	**Zdrowotność**	**Zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, bez oznak zepsucia, wolne od zanieczyszczeń obcych, grudek lodu i zbryleń**
3.	**Konsystencja: - w stanie zamrożonym**	**Twarda, krucha**
	- po ugotowaniu	**Miękka, ale jędrna**
4.	**Smak i zapach (po ugotowaniu)**	**Charakterystyczny dla świeżego brokułu, kalafiora i marchewki, bez zapachów i posmaków obcych**

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Zawartość warzyw, % (m/m), nie więcej niż: - rozluźnionych - uszkodzonych mechanicznie - zlepieńców trwałych - oblodzonych - z oparzeliną mrozową	 5 5 2 2 3	PN-A-75051

2	Zawartość warzyw o innej barwie (przejrzałych, o barwie brązowej, żółtej),%(m/m), nie więcej niż:	10	
3	Zawartość warzyw %(m/m), nie więcej niż: - o niewłaściwej wielkości - pokruszonych	 10 5	
4	Zawartość warzyw uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż	1	
5	Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm^2/500g, nie więcej niż	0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[6] [7]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[8]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

[6] 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.)

[7] 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.)

[8] *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-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[9]

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.[10]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,

[9] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[10] 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: 7:30.

3. ĆWIARTKI ZIEMNIACZANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ćwiartek ziemniaczanych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Ćwiartki ziemniaczane

Ziemniaki mrożone w postaci ćwiartek, otrzymane ze świeżych, zdrowych bulw ziemniaka, obranych i umytych, pokrojonych na równe części i poddanych procesowi blanszowania oraz szybkiego zamrażania. Produkt przeznaczony do spożycia po obróbce termicznej. Produkt głęboko mrożony, przechowywany i transportowany w temperaturze nie wyższej niż -18st.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 3 - Wymagania organoleptyczne

Ćwiartki ziemniaczane		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Wygląd**	**Kształt zbliżony do równych części bulwy, bez nadmiernych uszkodzeń mechanicznych , przebarwień i oznak zepsucia.**
2.	**Barwa**	**Charakterystyczna dla ziemniaków, jednolita, bez ciemnych plam.**
3.	**Zdrowotność**	**Kawałki ziemniaka zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki**
3.	**Konsystencja: - w stanie zamrożonym**	**Twarda, krucha**
	- po ugotowaniu	**Miękka, ale jędrna**
4.	**Smak i zapach (po ugotowaniu)**	**Zapach typowy dla ziemniaka, bez obcych posmaków i zapachów**

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż: - składników pokruszonych - zlepieńców trwałych	 4 7	PN-A-75051
2	Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,04	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[11] [12]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[13]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

---

[11] 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.)

[12] 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.)

[13] *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[14]

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.[15]

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.

---

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

[15] 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: 7:30.

4. DORSZ FILET CZERNIAK

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dorsza fileta czerniaka mrożonego .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dorsza fileta czerniaka mrożonego 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-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone** - Wspólne wymagania i badania
- **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

Dorsz filet czerniak mrożony

Płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy;

Smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy;

Tekstura tkanki mięsnej: mazista / wysuszona;

- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd;

2.2. Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 4 - Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Wygląd**	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; bez wysuszki na powierzchni, tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla dorsza; niedopuszczalna obecność pasożytów	PN-A-86767
2	**Oprawienie**	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności ości, kości , skóry, skrzepów krwi	
3	**Sprężystość tkanki mięsnej**	Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna mazista	
4	**Zapach**	Charakterystyczny dla dorsza	
5	**Smak i zapach po ugotowaniu**	Swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
6	**Tekstura po ugotowaniu**	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką	
7	**Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g**	110	
8	**Zawartość glazury %(m/m), nie więcej niż**	5	PN-A-86767

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[16] [17]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[18]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją dostawcy.

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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według normy PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

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[19]

[16] *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.)*

[17] *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.)*

[18] *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.)*

[19] *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: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.
Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[20]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
- rodzaj oprawienia,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- 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.

[20] 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.)

5. FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CIĘTA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasolki szparagowej żółta ciętej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli szparagowej żółta ciętej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Fasola szparagowa żółta cięta

Fasola szparagowa w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C.

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Wygląd**	Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady	PN-A-75051
2	**Barwa**	Intensywna żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii	
3	**Dojrzałość**	Odcinki strąków pochodzące z fasoli młodej	
4	**Zdrowotność**	Odcinki strąków zdrowe, bez oznak zapleśnienia, gnicia oraz bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	**Zanieczyszczenia**	Odcinki strąków czyste, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego	
6	**Konsystencja** **- w stanie zamrożonym** **- po ugotowaniu**	 Twarda Krucha, bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista	
7	**Smak i zapach**	Charakterystyczny dla świeżej fasoli, bez zapachów i posmaków obcych	PN-A-75051

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 6 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według

1	**Zawartość odcinków strąków, % (m/m), nie więcej niż** **- uszkodzonych mechanicznie** **- z oparzeliną mrozową** **- o niewłaściwej długości** **w tym o długości poniżej10mm** **- ze skazami**	 5 10 10 2 3	PN-A-75051
2	**Zawartość wolnych ziaren, sztuk/500g, nie więcej niż**	5	
3	**Zawartość odcinków strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk/500g, nie więcej niż**	3	
4	**Zawartość odcinków strąków dojrzewających,%(m/m), nie więcej niż**	10	
5	**Zawartość odcinków strąków uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż**	4	
6	**Zawartość niejadalnych końców strąka, sztuk/500g, nie więcej niż**	2	
7	**Zawartość innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż**	0,05	
8	**Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż**	0,03	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[21] [22]

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

[21] *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.)*
[22] *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.)*
[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.)*

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

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 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.

[24] *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.[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: 7:30

[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.)

6. FRYTKI Z BATATÓW

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania frytek z batatów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego frytek z batatów 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Frytki z batatów

Otrzymane z obranych, umytych i pokrojonych w paski batatów, poddanych procesowi blanszowania oraz utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C.

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

Frytki z batatów		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Wygląd**	**Kształt równych pasków o zbliżonej wielkości, bez nadmiernych uszkodzeń mechanicznych,**
2.	**Barwa**	**Charakterystyczna dla batatów – pomarańczowa lub pomarańczowo-żółta, jednolita, bez oznak zepsucia i przebarwień.**
3.	**Zdrowotność**	**Paski zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, bez nadmiernych grudek lodu oraz zbryleń świadczącychi o ponownym zamrożeniu.**
3.	**Konsystencja: - w stanie zamrożonym**	**Twarda, krucha**
	- po ugotowaniu	**Miękka, ale jędrna**
4.	**Smak i zapach (po ugotowaniu)**	**Typowa dla batatów, bez obcych zapachów i posmaków, wolna od zanieczyszczeń obcych.**

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż: - składników pokruszonych - zlepieńców trwałych	 4 7	PN-A-75051
2	Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	

5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,04	

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

---

[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.)

Według norm podanych w Tabeli 3.

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.

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.[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:

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

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

Dostawa do godziny: 7:30.

7. GROSZEK ZIELONY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego groszku zielonego 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Groszek zielony

Produkt otrzymany z groszku zielonego, blanszowanego, utrwalonego przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 8 - Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Groszek zielony, sypki, nie oblodzony, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady	PN-A-75051
2	Barwa składników	Charakterystyczna dla użytych składników, bez przebarwień	
3	Zdrowotność	Składniki zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	Smak i zapach po ugotowaniu	Charakterystyczny dla użytych składników , bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	 Twarda, krucha Osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości	
6	Zanieczyszczenia	Składniki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	PN-A-75051

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 9 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż:		PN-A-75051

	- składników pokruszonych - zlepieńców trwałych	4 7	
2	Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,04	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[31] [32]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[33]

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.

Dopuszczalna masa netto:- do 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

[31] *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.)*

[32] *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.)*

[33] *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[34]

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.[35]

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,

[34] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[35] 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: 7:30.

8. KALAFIOR RÓŻYCZKI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kalafiora mrożonego różyczki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kalafiora mrożonego różyczki 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Kalafior różyczki

Części róży kalafiora, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C

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

Kalafior różyczki		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Wygląd warzyw**	Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 40 mm do 60 mm, z bardzo krótko przyciętą łodyżką, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady
2.	**Barwa warzyw**	Różyczki o barwie od białej do jasnokremowej, niedopuszczalne przebarwienia np. zżółknięcia lub zbrązowienia pączków kwiatowych
3.	**Zdrowotność**	Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki
3.	**Konsystencja:** **- w stanie zamrożonym**	Twarda, krucha
	- po ugotowaniu	Miękka, ale jędrna
4.	**Smak i zapach (po ugotowaniu)**	Charakterystyczny dla świeżego brokułu, bez zapachów i posmaków obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	**Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:** **- rozluźnionych** **- uszkodzonych mechanicznie** **- zlepieńców trwałych** **- oblodzonych** **- z oparzeliną mrozową**	 5 5 2 2 3	PN-A-75051
2	**Zawartość różyczek o innej barwie (przejrzałych, o barwie brązowej, żółtej), % (m/m), nie więcej niż:**	10	
3	**Zawartość różyczek, % (m/m), nie więcej niż:** **- o niewłaściwej wielkości**	 10	

	- pokruszonych	5	
4	**Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g, nie więcej niż**	1	
5	**Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm^2/500g, nie więcej niż**	0,5	
6	**Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż**	0,03	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[36] [37]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[38]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

[36] *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.)*

[37] *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.)*

[38] *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.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie*[39]*

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.[40]

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,

[39] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[40] 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.

9. KOPER NAĆ MROŻONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: koper nać mrożona.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koper nać mrożona 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Koper nać mrożona

Nać kopru ogrodowego głęboko mrożona, otrzymana ze świeżych, zdrowych roślin kopru, oczyszczonych, umytych i rozdrobnionych, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C. Przeznaczony do bezpośredniego wykorzystania jako dodatek do potraw po rozmrożeniu lub podczas obróbki termicznej.

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

Koper nać mrożona		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Wygląd warzyw**	Części kopru głęboko mrożone, oczyszczone, umyte i rozdrobnione, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady
2.	**Barwa warzyw**	Zielona, charakterystyczna dla świeżego kopru
3.	**Zdrowotność**	Produkt zdrowy, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, bez dodatku soli, konserwantów i wzmacniaczy smaku.
3.	**Konsystencja: - w stanie zamrożonym**	Krucha, delikatna
	- po ugotowaniu	Miękka
4.	**Smak i zapach (po ugotowaniu)**	Charakterystyczny dla świeżego kopru, bez zapachów i posmaków obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż: - składników pokruszonych - zlepieńców trwałych	 4 7	PN-A-75051
2	Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,04	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[41] [42]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

---

[41] 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.)

[42] 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.)

[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.)*

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 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

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.

[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.)

Dostawa do godziny: 7:30.

10. KULKI ZIEMNIACZANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kulek ziemniaczanych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Kulki ziemniaczane

Otrzymane z ziemniaków poddanych obróbce technologicznej, uformowanych w kształt kulek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C.

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

Kulki ziemniaczane		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Wygląd**	Kulki o regularnym, zbliżonym kształcie i wielkości, bez nadmiernych uszkodzeń mechanicznych.
2.	**Barwa**	Charakterystyczna dla produktu ziemniaczanego, jednolita, bez oznak przypalenia, zepsucia lub przebarwień.
3.	**Zdrowotność**	Produkt zdrowy, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, bez dodatku soli, konserwantów i wzmacniaczy smaku.
3.	**Konsystencja: - w stanie zamrożonym**	Twarda
	- po ugotowaniu	Miękka
4.	**Smak i zapach (po ugotowaniu)**	Charakterystyczny dla świeżego ziemniaka, bez zapachów i posmaków obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż: - składników pokruszonych - zlepieńców trwałych	 4 7	PN-A-75051
2	Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,04	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[46] [47]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[48]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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

---

[46] 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.)

[47] 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.)

[48] *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[49]

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.[50]

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: 7:30.

[49] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[50] 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.)

11. ŁOSOŚ FILET ZE SKÓRĄ

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łososia fileta ze skórą.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łososia fileta ze skórą 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-82350 Mrożone wyroby kulinarne** - Pobieranie próbek i metody badań
- **PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne** – Metody badań chemicznych
- **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

Łosoś filet ze skórą

Płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, ze skórą i bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy;

Smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy;

Tekstura tkanki mięsnej: mazista / wysuszona;

- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd;

2.2. Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 13 - Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Wygląd**	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; bez wysuszki na powierzchni, tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla łososia; niedopuszczalna obecność pasożytów	PN-A-86767
2	**Oprawienie**	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności ości, kości , skóry, skrzepów krwi	
3	**Sprężystość tkanki mięsnej**	Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna mazista	
4	**Zapach**	Charakterystyczny dla łososia	
5	**Smak i zapach po ugotowaniu**	Swoisty, właściwy dla łososia; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
6	**Tekstura po ugotowaniu**	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia; dopuszcza się lekko miękką	
7	**Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g**	110	

8	**Zawartość glazury %(m/m), nie więcej niż**	5	PN-A-86767

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[51] [52]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[53]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją dostawcy.

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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według normy PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

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.

---

[51] 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.)

[52] 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.)

[53] *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[54]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.
Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[55]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
- rodzaj oprawienia,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- 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.

[54] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[55] 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.)

12. MALINA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego malin mrożonych 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Malina mrożona

Maliny całe, bez szypułek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C.

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Jednolitość odmianowa**	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051
2	**Wygląd**	Owoce całe, bez szypułek, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców	
3	**Dojrzałość**	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
4	**Zdrowotność**	Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	**Konsystencja** **- w stanie zamrożonym** **- w stanie rozmrożonym**	 Twarda Osłabiona, z wyciekiem soku, owoce nieznacznie utraciły naturalny kształt	
6	**Smak i zapach** **w stanie rozmrożonym**	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
7	**Minimalna średnica owocu, mm**	12	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:** **- uszkodzonych mechanicznie** **- pokruszonych** **- niekształtnych** **- oblodzonych** **- zlepieńców trwałych**	 10 5 2 5 5	PN-A-75051
2	**Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:** **- przejrzałych** **- niewybarwionych** **- zielonych**	 12 8 1	
3	**Zawartość owoców zepsutych, sztuk/1000g owoców, nie więcej niż**	1	
4	**Zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi, %(m/m), nie więcej niż**	5	
5	**Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego,cm^2/500g owoców, nie więcej niż**	2	
6	**Zawartość owoców z pozostałością szypułki, sztuk/500g owoców, nie więcej niż**	2	
7	**Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż**	0,05	
8	**Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż minimalna średnica, %(m/m), nie więcej niż**	10	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[56] [57]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

[56] *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.)*

[57] *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 .[58]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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[59]

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.

[58] *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.)*
[59] *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 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.[60]

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: 7:30.

[60] 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.)

13. MARCHEWKA KOSTKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchewki kostki 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Marchew kostka

Produkt otrzymany z obranej, umytej, blanszowanej marchwi, w postaci małych kostek utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C.

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Obrane, małe kilkucentymetrowe kostki, o w miarę wyrównanej wielkości, nie oblodzone, jednolite odmianowo, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady	PN-A-75051
2	Barwa	Pomarańczowoczerwona, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory, typowa dla odmiany, praktycznie jednolita	
3	Zdrowotność	Marchewki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla marchwi, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	 Twarda, krucha Osłabiona, miękka lecz nie mazista	
6	Zanieczyszczenia	Marchewki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	PN-A-75051

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 16 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość marchewek, % (m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych mechanicznie, - zlepieńców trwałych	 5 5	PN-A-75051
2	Aktywność enzymatyczna	Ujemny wynik testu na obecność peroksydazy	
3	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż		

		0,05	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[61] [62]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[63]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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

[61] 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.)
[62] 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.)
[63] 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[64]

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.[65]

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: 7:30.

[64] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[65] 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.)

14. MARCHEW MINI CAŁA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marchew mini cała.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchwi mini całej 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Marchewka mini cała

Produkt otrzymany z obranej, umytej, blanszowanej marchwi, w postaci całych małych marchewek utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Wygląd ogólny**	Całe, obrane, małe kilkucentymetrowe marchewki, o w miarę wyrównanej wielkości, nie oblodzone, jednolite odmianowo, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady	
2	**Barwa**	Pomarańczowoczerwona, barwa rdzenia zbliżona do barwy kory, typowa dla odmiany, praktycznie jednolita	
3	**Zdrowotność**	Marchewki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	PN-A-75051
4	**Smak i zapach (po ugotowaniu)**	Charakterystyczny dla marchwi, bez zapachów i posmaków obcych	
5	**Konsystencja** **- w stanie zamrożonym** **- po ugotowaniu**	 Twarda, krucha Osłabiona, miękka lecz nie mazista	
6	**Zanieczyszczenia**	Marchewki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	PN-A-75051

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 18 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Zawartość marchewek, % (m/m), nie więcej niż:** **- uszkodzonych mechanicznie,**	 5	PN-A-75051

	- zlepieńców trwałych	5	
2	**Aktywność enzymatyczna**	Ujemny wynik testu na obecność peroksydazy	
3	**Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż**	0,05	
4	**Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż**	0,03	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[66] [67]

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.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

[66] 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.)

[67] 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.)

[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.)*

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[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 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.[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

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

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.

15. MARCHEW Z GROSZKIEM

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marchewki z groszkiem.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchewki z groszkiem 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Marchewka z groszkiem

Produkt otrzymany z obranej, umytej, blanszowanej marchwi, w postaci małych kostek z dodatkiem groszku zielonego, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Obrane, małe kilkucentymetrowe kostki marchewki z groszkiem, o w miarę wyrównanej wielkości, nie oblodzone, jednolite odmianowo, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady	PN-A-75051
2	Barwa	Pomarańczowoczerwona, zielona , typowa dla odmiany, praktycznie jednolita	
3	Zdrowotność	Marchewki/groszek zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla marchwi i groszku, bez zapachów i posmaków obcych	
5	Konsystencja - w stanie zamrożonym - po ugotowaniu	 Twarda, krucha Osłabiona, miękka lecz nie mazista	
6	Zanieczyszczenia	Marchewki/groszek czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	PN-A-75051

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 20 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość marchewek i groszku, % (m/m), nie więcej niż: - uszkodzonych mechanicznie,	 5 5	PN-A-75051

	- zlepieńców trwałych		
2	Aktywność enzymatyczna	Ujemny wynik testu na obecność peroksydazy	
3	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,05	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[71] [72]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[73]

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.

Dopuszczalna masa netto: do 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

[71] 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.)
[72] 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.)
[73] 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 Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[74]

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.[75]

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

[74] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
[75] 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: 7:30.

16. MIESZANKA KOMPOTOWA WIŚNIA TRUSKAWKA ŻURAWINA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki kompotowej wiśnia truskawka i żurawina.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki kompotowej wiśnia truskawka i żurawina 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Mieszanka kompotowa – wiśnia truskawka i żurawina

Produkt otrzymany przez wymieszanie owoców (wiśnia, truskawka i żurawina), utrwalonych przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Wygląd ogólny**	owoce (wiśnia, truskawka i żurawina) sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady	PN-A-75051
2	**Barwa składników**	Charakterystyczna dla użytych składników, bez przebarwień	
3	**Zdrowotność**	Składniki zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	**Smak i zapach po ugotowaniu**	Charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów i posmaków obcych	
5	**Konsystencja** **- w stanie zamrożonym** **- po ugotowaniu**	 Twarda, krucha Osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości	
6	**Zanieczyszczenia**	Składniki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	PN-A-75051

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 22 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż:** **- składników pokruszonych** **- zlepieńców trwałych**	 4 7	PN-A-75051

2	**Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż**	6	
4	**Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż**	0,2	
5	**Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż**	0,04	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[76] [77]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[78]

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.

Dopuszczalna masa netto: do 2,5 kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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

[76] 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.)
[77] 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.)
[78] 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[79]

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.[80]

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

[79] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[80] *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: 7:30.

17. MINI CROISSANT MAŚLANY OPAKOWANIE MIN. 250G (SZT/25G)

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mini croissant maślany opakowanie 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Mini croissant maślany opakowanie

Wyrób piekarniczo-cukierniczy z ciasta półfrancuskiego, głęboko mrożony, przeznaczony do wypieku lub dopieczenia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 23 - Wymagania organoleptyczne

Mini croissant maślany		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Wygląd**	**Produkt w formie małych rogalików o charakterystycznym, półksiężycowatym kształcie. Wyroby wykonane z ciasta warstwowego z dodatkiem masła, o równomiernej strukturze i prawidłowym wyrośnięciu po wypieku.**
2.	**Barwa**	**Barwa po wypieku złocista do jasnobrązowej**
3.	**Zdrowotność**	**Produkt wolny od zanieczyszczeń obcych, oznak zepsucia oraz nadmiernej ilości lodu i zbryleń świadczących o ponownym zamrożeniu.**
3.	**Konsystencja: - w stanie zamrożonym**	**Twarda, krucha**
	- po ugotowaniu	**Miękka, ale jędrna**
4.	**Smak i zapach (po ugotowaniu)**	**Charakterystyczny dla wyrobów z ciasta półfrancuskiego z dodatkiem masła, bez obcych zapachów i posmaków**

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	**Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż:** **- składników pokruszonych** **- zlepieńców trwałych**	 4 7	PN-A-75051
2	**Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż**	6	
4	**Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż**	0,2	

5	**Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż**	0,04	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[81] [82]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[83]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

---

[81] 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.)

[82] 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.)

[83] *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.)*

Według norm podanych w Tabeli 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[84]

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.[85]

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

[84] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[85] *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: 7:30.

18. MIRUNA FILET BEZ SKÓRY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miruny fileta bez skóry.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miruny fileta bez skóry 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-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone** - Wspólne wymagania i badania
- **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

Miruna filet bez skóry

Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy;

Smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy;

Tekstura tkanki mięsnej: mazista / wysuszona;

- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd;

2.2. Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 24 - Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Wygląd**	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; bez wysuszki na powierzchni, tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla miruny; niedopuszczalna obecność pasożytów	PN-A-86767
2	**Oprawienie**	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności ości, kości , skóry, skrzepów krwi	
3	**Sprężystość tkanki mięsnej**	Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna mazista	
4	**Zapach**	Charakterystyczny dla miruny	
5	**Smak i zapach po ugotowaniu**	Swoisty, właściwy dla miruny; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
6	**Tekstura po ugotowaniu**	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny; dopuszcza się lekko miękką	
7	**Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g**	110	
8	**Zawartość glazury %(m/m), nie więcej niż**	5	PN-A-86767

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[86] [87]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[88]

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją dostawcy.

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 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według normy PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

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[89]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

[86] *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.)*

[87] *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.)*

[88] *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.)*

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

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.
Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[90]

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
- rodzaj oprawienia,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- 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.

[90] 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.)

19. NAĆ PIETRUSZKA MROŻONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania: pietruszka nać mrożona.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pietruszka nać mrożona 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Pietruszka nać mrożona

Nać pietruszki głęboko mrożona, otrzymana ze świeżych, zdrowych roślin pietruszki, oczyszczonych, umytych i rozdrobnionych, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C. Przeznaczony do bezpośredniego wykorzystania jako dodatek do potraw po rozmrożeniu lub podczas obróbki termicznej.

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

Pietruszka nać mrożona		
L.P.	**Cechy**	**Wymagania**
1.	**Wygląd warzyw**	Części pietruszki głęboko mrożone, oczyszczone, umyte i rozdrobnione, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady
2.	**Barwa warzyw**	Zielona, charakterystyczna dla świeżej pietruszki
3.	**Zdrowotność**	Produkt zdrowy, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, bez dodatku soli, konserwantów i wzmacniaczy smaku.
3.	**Konsystencja: - w stanie zamrożonym**	Krucha, delikatna
	- po ugotowaniu	Miękka
4.	**Smak i zapach (po ugotowaniu)**	Charakterystyczny dla świeżej pietruszki, bez zapachów i posmaków obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**	**Metody badań według**
1	Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż: - składników pokruszonych - zlepieńców trwałych	 4 7	PN-A-75051
2	Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż	6	
4	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2	
5	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,04	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[91] [92]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[93]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

---

[91] 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.)

[92] 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.)

[93] *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[94]

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.[95]

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.

---

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

[95] 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: 7:30.

20. SZPINAK ROZDROBNIONY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szpinaku rozdrobnionego 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Szpinak rozdrobniony

Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej

niż -18^{o}C, zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Wygląd** **- w stanie zamrożonym** **- w stanie rozmrożonym**	Szpinak rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku lub porcji; dopuszczalne pęknięcie bloku lub porcji, oszronienie produktu i opakowania; dopuszcza się niewielkie wyodrębnienie warstwy lodu Jednolita, nie rozdzielająca się masa; dopuszcza się niewielkie oddzielenie się płynu	PN-A-75051
2	**Barwa** **- w stanie zamrożonym** **- w stanie rozmrożonym**	Na powierzchni i przekroju bloku lub porcji - zielona; dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy, Zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy	
3	**Rozdrobnienie**	Stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien	
4	**Zdrowotność**	Szpinak bez zmian chorobowych, śladów pleśni i fermentacji	PN-A-75051
5	**Smak i zapach** **w stanie rozmrożonym**	Charakterystyczny dla szpinaku, nieco osłabiony, bez posmaku goryczki; nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Zawartość suchej masy,%(m/m), nie mniej niż**	5,5	PN-EN 12145
2	**Wyciek samoczynny, %(m/m), nie więcej niż**	25	PN-A-75051
3	**Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż**	0,05	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[96] [97]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[98]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

[96] *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.)*
[97] *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.)*
[98] *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 Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1.Pakowanie[99]

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.[100]

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,

[99] *Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)*
[100] *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: 7:30.

21. TRUSKAWKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego truskawek 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Truskawka

Truskawki całe bez szypułek, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Według Tabeli 1.

Tabela 27 - Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Jednolitość odmianowa**	Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii	PN-A-75051
2	**Wygląd**	Owoce bez szypułek, całe, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców	
3	**Dojrzałość**	Owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej	
4	**Zdrowotność**	Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki	
5	**Konsystencja** **- w stanie zamrożonym** **- w stanie rozmrożonym**	 Twarda Osłabiona, z wyciekiem soku, owoce nieznacznie utraciły naturalny kształt	
6	**Smak i zapach** **w stanie rozmrożonym**	Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych	
7	**Minimalna średnica owocu, mm**	15	

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 2 - Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Zawartość owoców innych odmian % (m/m), nie więcej niż**	15	PN-A 75051

2	**Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:** **- uszkodzonych mechanicznie** **- pokruszonych** **- niekształtnych** **- oblodzonych** **- zlepieńców trwałych**	 10 5 2 5 5	
3	**Zawartość owoców, % (m/m), nie więcej niż:** **- przejrzałych** **- niewybarwionych** **- zielonych**	 12 8 1	
4	**Zdrowotność:** **- zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi, %(m/m), nie więcej niż** **- zawartość owoców zepsutych, sztuk na 1000g owoców, nie więcej niż**	 5 1	
5	**Suma wad z wyjątkiem jednolitości odmianowej i owoców oblodzonych, % (m/m), nie więcej niż**	30	
6	**Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego,cm^2/ 500g owoców, nie więcej niż**	2	
7	**Zawartość owoców z pozostałością nasady szypułki, sztuk na 500g owoców, nie więcej niż**	2	
8	**Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż**	0,05	
9	**Wielkość, zawartość owoców, o średnicy od 12mm do 15mm %(m/m), nie więcej niż**	1	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[101] [102]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[103]

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.

Dopuszczalna masa netto:

- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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[104]

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

[101] *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.)*

[102] *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.)*

[103] *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.)*

[104] *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 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.[105]

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: 7:30.

[105] 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.)

22. WŁOSZCZYZNA PASKI

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego włoszczyzny paski 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-75051 Mrożone owoce i warzywa** - Pobieranie próbek i metody badań
- **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

Włoszczyzna paski

Produkt otrzymany przez wymieszanie rozdrobnionych warzyw (marchew – co najmniej 40%, pietruszka, seler, por – w zmiennych proporcjach), blanszowanych, utrwalonych przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Wygląd ogólny**	Warzywa rozdrobnione (marchew, pietruszka, seler - paski, por - paski), sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady	PN-A-75051
2	**Barwa składników**	Charakterystyczna dla użytych składników, bez przebarwień	
3	**Zdrowotność**	Składniki zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych	
4	**Smak i zapach po ugotowaniu**	Charakterystyczny dla użytych składników , bez zapachów i posmaków obcych	
5	**Konsystencja** **- w stanie zamrożonym** **- po ugotowaniu**	 Twarda, krucha Osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości	
6	**Zanieczyszczenia**	Składniki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych	PN-A-75051

2.3. Wymagania fizykochemiczne

Według Tabeli 2.

Tabela 29 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	**Wygląd ogólny, zawartość, % (m/m), nie więcej niż:** **- składników pokruszonych** **- zlepieńców trwałych**	 4 7	PN-A-75051
2	**Zawartość składników uszkodzonych przez choroby i szkodniki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż**	6	
3	**Zawartość składników z pozostałością skórki, sztuk/500g mieszanki, nie więcej niż**	4	
4	**Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż**	0,2	
5	**Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż**	0,04	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.[106] [107]

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .[108]

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.

Dopuszczalna masa netto:- 2,5kg.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

[106] *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.)*

[107] *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.)*

[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.)*

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - 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[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 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,

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

- 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.