

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-WDROŻENIOWY
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

WOJSKOWA DOKUMENTACJA
TECHNICZNO – TECHNOLOGICZNA
WDTT-02/Żywn.

Indywidualna racja żywnościowa „S-RS”

Edycja 7

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH</p> <p><i>[Signature]</i> plk Marek ADAMOWICZ</p> <p>2026-02-19</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p><i>[Signature]</i> plk Mariusz STABULEWSKI</p> <p>07 STY 2026</p>

Spis treści

1 Fotografie przedstawiające zestaw indywidualnej racji żywnościowej „S-RS”	4
2 Opis ogólny wyrobu	5
3 Wymagania techniczne.....	5
3.1 Wymagania dotyczące produktów	5
3.2 Wymagania konstrukcyjne	7
3.3 Wymagania dotyczące trwałości.....	7
3.4 Wymagania dotyczące przechowywania	7
3.5 Wymagania dotyczące transportu.....	8
3.6 Wymagania dotyczące bezpieczeństwa	8
3.7 Wymagania dotyczące materiałów	8
4 Skład zestawów indywidualnej racji żywnościowej „S-RS”	8
5 Opis wykonania	21
6 Wymagania dotyczące konserwacji, pakowania i znakowania	21
6.1 Konserwacja.....	21
6.2 Pakowanie.....	21
6.3 Znakowanie.....	21
7 Zasady odbioru	22
7.1 Tryb oceny zgodności	22
7.2 Nadzór nad wyrobem	22
8 Załączniki.....	23
Załącznik nr 1 Wymagania dotyczące wołowiny suszonej	24
Arkusze uzgodnień (tylko w dokumencie oryginalnym)	29

1 Fotografie przedstawiające zestaw indywidualnej racji żywnościowej „S-RS”**Fot. 1 – Zestaw indywidualnej racji żywnościowej „S-RS”****Fot. 2 – Skład zestawu indywidualnej racji żywnościowej S-RS**

1 – konserwa warzywno-mięsna; 2 – owoce liofilizowane; 3 – wołowina suszona, 4 – koncentrat napoju; 5 – batony owocowo-zbożowe; 6 – zapalki; 7 – haczyk; 8 – tabletki do dezynfekcji wody do picia; 9 – łyżka jednorazowa; 10 – bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny; 11 – suchary; 12 – przyprawy, guma do żucia, cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej; 13 – serwetka; 14 – chusteczka nawilżona; 15 – torebka strunowa

2 Opis ogólny wyrobu

Indywidualna racja żywnościowa „S-RS” przeznaczona jest do zapewnienia kompletnego (pełnego) całodobowego wyżywienia dla jednego żołnierza wykonującego zadania specjalne, przy założeniu, że nie będzie wykorzystywana przez więcej niż 30 kolejnych dni.

Indywidualna racja żywnościowa „S-RS” obejmuje trzy zestawy przeznaczone do wyżywienia jednego żołnierza w czasie jednej doby.

Zestaw powinien składać się z produktów przeznaczonych na jeden posiłek dla jednego żołnierza umieszczonych we wspólnym opakowaniu (fot. 1 i 2).

W zależności od rodzaju produktów wchodzących w skład indywidualnej racji żywnościowej „S-RS” rozróżnia się 21 zestawów.

Zestawy powinny składać się z produktów w ilościach określonych w tablicach od 1 do 21.

W celu przygotowania do spożycia napojów wchodzących w skład racji niezbędna jest woda w ilości 150 ml (do zestawów nr 1, 4, 7, 10, 13, 16, 19) i 250 ml (do pozostałych zestawów).

Wartość energetyczna indywidualnej racji żywnościowej „S-RS” powinna wynosić 3200 – 3400 kcal.

3 Wymagania techniczne

3.1 Wymagania dotyczące produktów

Produkty wchodzące w skład indywidualnej racji żywnościowej „S-RS” powinny spełniać wymagania:

- konserwy warzywno-mięsne – NO-89-A202; masa netto: 300 g,
 - bigos z kielbasą,
 - fasola po bretońsku,
 - fasola z wołowiną,
 - filet z piersi kurczaka w sosie serowym,
 - gulasz drobiowy,
 - gulasz węgierski,
 - karkówka w sosie z warzywami,
 - kurczak curry z ryżem i warzywami,
 - kurczak w sosie słodko-kwaśnym,
 - leczo z kielbasą,
 - makaron po bolońsku,
 - makaron z kielbasą w sosie pomidorowym,
 - mięso z kaszą gryczaną,
 - mięso z kaszą jęczmienną,
 - mięso z ryżem i warzywami,
 - paprykarz łowicki,
 - potrawka z kurczaka po meksykańsku,
 - pulpety w sosie pomidorowym,

- pulpety w sosie warzywnym,
- pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym,
- wieprzowina w sosie pieczeniowo-chrzanowym,
- wołowina suszona – załącznika nr 1,
- suchary – NO-89-A200; SU-1, masa netto: 45 g,
- owoce liofilizowane: wiśnia, truskawka, banan, jabłko, ananas, pomarańcza, mieszanka – specyfikacji technicznej ST-13-2019, masa netto: 15 g,
- koncentraty napojów – specyfikacji technicznej ST-04-2013,
 - czekolady do picia: classic o smaku waniliowym, o smaku: pomarańczowym, wiśniowym, bananowym z wapniem; masa netto: 25 g,
 - koncentrat napoju izotonicznego; masa netto: 20 g,
- batony owocowo-zbożowe – specyfikacji technicznej ST-06-2014, o smaku: żurawinowym, figowym, morelowym, gruszkowym, wiśniowym, limonkowym; masa netto: 35 g,
- guma do żucia – PN-A-88100 p. 3, o różnych smakach, bez cukru, słodzona w 100 % ksylitolem, zwykła, drażerowana, w kształcie poduszeczki, masa netto: 1 szt.: (1 ± 0,1) g,
- cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej – PN-A-88104, typu karmelek twardy bez nadzienia, zawartość ekstraktu kawy naturalnej nie mniej niż 4,5 %, masa netto: od 4 g do 5 g,
- sól – PN-C-84081-2, spożywcza, warzona, próżniowa, jodowana, masa netto: 1 g,
- pieprz – PN-A-86965, czarny, rozdrobniony (mielony), masa netto: 0,2 g,
- chusteczka nawilżona – bibułkowa biała, gładka, bez plam, zabrudzeń, pleśni, złożona, równo obcięta, nawilżona środkiem o działaniu odświeżającym,
- serwetka – papierowa, 3-warstwowa, biała, o wymiarach 330 mm x 330 mm, złożona, czysta, nieuszkodzona mechanicznie,
- torebka strunowa – torebka foliowa z zamknięciem strunowym (trwałość struny powinna pozwalać na wielokrotne otwieranie i zamykanie torebki) o wymiarach 230 mm x 320 mm, grubości folii co najmniej 0,04 mm, czysta, nieuszkodzona mechanicznie, wykonana z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością,
- łyżka jednorazowa – specyfikacji technicznej ST-15-2019,
- zapalki – PN-EN 1783, min. 6 szt. w pudełku oraz 3 szt. zapalek sztormowych,
- tabletki do dezynfekcji wody do picia – tabletki zawierające nie mniej niż 8,5 mg NaDCC lub innego równorzędnego środka o składzie niezbędnym do dezynfekcji min. 1 l wody niesprawdzonego pochodzenia,
- haczyk – haczyk metalowy w kształcie litery S, długości (70 – 75) mm i średnicy (2,2 – 2,4) mm, umożliwiający zawieszenie opakowania zestawu, oznakowany informacją: „przeznaczone do zawieszenia opakowania zestawu z wodą podczas przeprowadzania procesu dezynfekcji”
- bezplomieniowy podgrzewacz chemiczny – specyfikacji technicznej ST-15-2019,

z wyłączeniem warunków przechowywania, okresów minimalnej trwałości, pakowania oraz znakowania opakowań jednostkowych określonych w powyższych normach PN. Produkty te należy przechowywać w temperaturze od 4 °C do 25 °C i wilgotności względnej otoczenia. Okres minimalnej trwałości produktów wchodzących w skład indywidualnej racji żywnościowej „S-RS” powinien wynosić co najmniej 27 miesięcy. Znakowanie opakowań jednostkowych według NO-89-A209 punkt 5.1.1.

Opakowania jednostkowe bezpośrednio poszczególnych produktów wchodzących w skład indywidualnej racji żywnościowej „S-RS” powinny spełniać wymagania:

- konserwy warzywno-mięsne – opakowanie aluminiowe, prostokątne o wymiarach: (160 ± 3) mm x (110 ± 3) mm x (30 ± 2) mm, pojemności 355 cm³, z ożebrowaniem, od wewnątrz pokryte

polipropylenem, od zewnątrz lakierowane w kolorze złotym, zamykane przy pomocy aluminiowego wieczka od wewnątrz pokrytego polipropylenem, na zewnątrz lakierowanego, zgrzewanego do kubka, umieszczone w kartonowej opasce ochronnej zabezpieczającej wieczko, dopasowanej do jego kształtu,

- wołowina suszona – załącznika nr 1,
- owoce liofilizowane – specyfikacji technicznej ST-13-2019, opakowanie w kolorze ciemnym,
- suchary – opakowanie z wielowarstwowej folii poliamid/polietylen typu flow-pack, o wymiarach paczki: (90 ± 5) mm x (50 ± 5) mm x (20 ± 2) mm,
- koncentrat czekolady do picia – specyfikacji technicznej ST-04-2013, torebka strunowa typu doypack z laminatu wielowarstwowego w kolorze ciemnym z zamknięciem strunowym (trwałość struny powinna pozwalać na kilkakrotne otwieranie i zamykanie), zamknięta zgrzewem, o pojemności 250 ml i wymiarach: (185 ± 5) mm x (110 ± 5) mm,
- koncentrat napoju izotonicznego – specyfikacji technicznej ST-04-2013, torebka strunowa typu doypack z laminatu wielowarstwowego, w kolorze ciemnym, z zamknięciem strunowym (trwałość struny powinna pozwalać na kilkakrotne otwieranie i zamykanie), zamknięta zgrzewem, o pojemności 250 ml,
- batony owocowo-zbożowe – specyfikacji technicznej ST-06-2014, opakowanie z folii laminowanej wielowarstwowej typu flow-pack,
- guma do żucia – opakowanie z folii laminowanej typu flow-pack zawierające 2 szt. gumy do żucia,
- cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej – opakowanie z folii laminowanej typu flow-pack,
- przyprawy: sól i pieprz – pojedyncze saszetki z laminatu zgrzewane,
- chusteczka nawilżona – torebka z laminatu zgrzewana,
- serwetka – zamknięta torebka foliowa,
- łyżka jednorazowa – specyfikacji technicznej ST-15-2019,
- zapalki – 3 szt. zapalek sztormowych i pudełko (zawierające min. 6 szt. zapalek) razem umieszczone w zamkniętej torebce foliowej,
- tabletki do dezynfekcji wody do picia – opakowanie typu blister zawierające 1 tabletkę,
- bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny – specyfikacji technicznej ST-15-2019.

Opakowania jednostkowe powinny spełniać wymagania NO-89-A209 punkt 5.2.1 i 5.2.2.

Dopuszcza się stosowanie innych opakowań po uzgodnieniu ze stronami umowy.

3.2 Wymagania konstrukcyjne

Zestaw indywidualnej racji żywnościowej „S-RS” (bez wody) powinien być zapakowany w torbę wykonaną z rękawa z tworzywa sztucznego o wymiarach:

- długość – (325 ± 10) mm,
- szerokość – (175 ± 10) mm.

Masa jednego zestawu z opakowaniem nie powinna przekraczać 720 g.

3.3 Wymagania dotyczące trwałości

Wg NO-89-A209 punkt 2.2.

3.4 Wymagania dotyczące przechowywania

Wg NO-89-A209 punkt 6.2.

3.5 Wymagania dotyczące transportu

Wg NO-89-A209 punkt 6.1.

3.6 Wymagania dotyczące bezpieczeństwa

W trakcie obrotu i składowania bezpłomieniowego podgrzewacza chemicznego należy podjąć następujące środki ostrożności:

- zabezpieczyć przed uszkodzeniami fizycznymi,
- zabezpieczyć przed wodą, w tym przeciekaniem, śniegiem, deszczem oraz podmywaniem i zatapianiem,
- separować od silnych utleniaczy, środków łatwopalnych i amunicji,
- w magazynach zapewnić sprzęt do gaszenia pożarów typu D i A.

Tabletkę do dezynfekcji wody do picia należy wyraźnie oznakować poprzez napis informujący, że nie jest przeznaczona do spożycia.

3.7 Wymagania dotyczące materiałów

3.7.1 Materiał na opakowanie zestawu

Materiałem na opakowanie zestawu powinien być rękaw o szerokości (175 ± 10) mm i barwie ciemnooliwkowej, spełniający wymagania NO-89-A209 punkt 5.2.4.

3.7.2 Materiał na opakowania jednostkowe pośrednie produktów dodatkowych

Wg NO-89-A209 punkt 5.2.2.

4 Skład zestawów indywidualnej racji żywnościowej „S-RS”

4.1 Zestaw nr 1 (S-RS-1)

Według tablicy 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Fasola po bretońsku	300 g	300 g
2	Wołowina suszona oryginalna	25 g	25 g
3	Suchary	45 g	45 g
4	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g po przyrządzeniu 150 ml	25 g po przyrządzeniu 150 ml
5	Jabłko liofilizowane	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku morelowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: <ul style="list-style-type: none"> • sól • pieprz 	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.

12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.2 Zestaw nr 2 (S-RS-2)

Według tablicy 2.

Tablica 2

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku barbecue (BBQ)	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku figowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.3 Zestaw nr 3 (S-RS-3)

Według tablicy 3.

Tablica 3

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Gulasz węgierski	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku pieprzowym	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml

5	Banan liofilizowany	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezplamienowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.4 Zestaw nr 4 (S-RS-4)

Według tablicy 4.

Tablica 4

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Kurczak curry z ryżem i warzywami	300 g	300 g
2	Wołowina suszona oryginalna	25 g	25 g
3	Suchary	45 g	45 g
4	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g po przyrządzeniu 150 ml	25 g po przyrządzeniu 150 ml
5	Banan liofilizowany	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku morelowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezplamienowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.5 Zestaw nr 5 (S-RS-5)

Według tablicy 5.

Tablica 5

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Wieprzowina w sosie pieczeniowo-chrzanowym	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku barbecue (BBQ)	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku figowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpiełmieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.6 Zestaw nr 6 (S-RS-6)

Według tablicy 6.

Tablica 6

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Potrawka z kurczaka po meksykańsku	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku pieprzowym	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Pomarańcza liofilizowana	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g

11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpiełmieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.7 Zestaw nr 7 (S-RS-7)

Według tablicy 7.

Tablica 7

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Makaron po bolońsku	300 g	300 g
2	Wołowina suszona oryginalna	25 g	25 g
3	Suchary	45 g	45 g
4	Czekolada do picia o smaku bananowym	25 g po przyrządzeniu 150 ml	25 g po przyrządzeniu 150 ml
5	Wiśnia liofilizowana	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku morelowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpiełmieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.8 Zestaw nr 8 (S-RS-8)

Według tablicy 8.

Tablica 8

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Filet z piersi kurczaka w sosie serowym	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku barbecue (BBQ)	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g

4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku figowym	1 szt.	35 g
Produkty dodatkowe			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapałek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.9 Zestaw nr 9 (S-RS-9)

Według tablicy 9.

Tablica 9

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Leczo z kielbasą	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku pieprzowym	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Jabłko liofilizowane	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	1 szt.	35 g
Produkty dodatkowe			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapałek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.

18	Bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.
----	--------------------------------------	--------	--------

4.10 Zestaw nr 10 (S-RS-10)

Według tablicy 10.

Tablica 10

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Makaron z kielbasą w sosie pomidorowym	300 g	300 g
2	Wołowina suszona oryginalna	25 g	25 g
3	Suchary	45 g	45 g
4	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g po przyrządzeniu 150 ml	25 g po przyrządzeniu 150 ml
5	Truskawka liofilizowana	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.11 Zestaw nr 11 (S-RS-11)

Według tablicy 11.

Tablica 11

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Pulpety w sosie warzywnym	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku barbecue (BBQ)	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku morelowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g

10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezplamieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.12 Zestaw nr 12 (S-RS-12)

Według tablicy 12.

Tablica 12

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Bigos z kielbasą	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku pieprzowym	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Ananas liofilizowany	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku figowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezplamieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.13 Zestaw nr 13 (S-RS-13)

Według tablicy 13.

Tablica 13

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Mięso z ryżem i warzywami	300 g	300 g

2	Wołowina suszona oryginalna	25 g	25 g
3	Suchary	45 g	45 g
4	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g po przyrządzeniu 150 ml	25 g po przyrządzeniu 150 ml
5	Jabłko liofilizowane	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku figowym	1 szt.	35 g
Produkty dodatkowe			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.14 Zestaw nr 14 (S-RS-14)

Według tablicy 14.

Tablica 14

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Gulasz drobiowy	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku barbecue (BBQ)	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku morelowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	1 szt.	35 g
Produkty dodatkowe			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.

18	Bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.
----	--------------------------------------	--------	--------

4.15 Zestaw nr 15 (S-RS-15)

Według tablicy 15.

Tablica 15

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Fasola z wołowiną	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku pieprzowym	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Banan liofilizowany	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.16 Zestaw nr 16 (S-RS-16)

Według tablicy 16.

Tablica 16

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Mięso z kaszą gryczaną	300 g	300 g
2	Wołowina suszona oryginalna	25 g	25 g
3	Suchary	45 g	45 g
4	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g po przyrządzeniu 150 ml	25 g po przyrządzeniu 150 ml
5	Wiśnia liofilizowana	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku morelowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.

9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpiełmieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.17 Zestaw nr 17 (S-RS-17)

Według tablicy 17.

Tablica 17

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Pulpety w sosie pomidorowym	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku barbecue (BBQ)	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku figowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpiełmieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.18 Zestaw nr 18 (S-RS-18)

Według tablicy 18.

Tablica 18

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Paprykarz łowicki	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku pieprzowym	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Truskawka liofilizowana	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.19 Zestaw nr 19 (S-RS-19)

Według tablicy 19.

Tablica 19

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Mięso z kaszą jęczmienną	300 g	300 g
2	Wołowina suszona oryginalna	25 g	25 g
3	Suchary	45 g	45 g
4	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g po przyrządzeniu 150 ml	25 g po przyrządzeniu 150 ml
5	Pomarańcza liofilizowana	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku morelowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.

12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpiełmieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.20 Zestaw nr 20 (S-RS-20)

Według tablicy 20.

Tablica 20

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Karkówka w sosie z warzywami	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku barbecue (BBQ)	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu 250 ml	20 g po przyrządzeniu 250 ml
5	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku figowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpiełmieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

4.21 Zestaw nr 21 (S-RS-21)

Według tablicy 21.

Tablica 21

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w zestawie	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym
1	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym	300 g	300 g
2	Wołowina suszona o smaku pieprzowym	25 g	25 g
3	Suchary	90 g	45 g
4	Koncentrat napoju izotonicznego	20 g po przyrządzeniu	20 g po przyrządzeniu 250 ml

		250 ml	
5	Ananas liofilizowany	15 g	15 g
6	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	1 szt.	35 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	1 szt.	35 g
<i>Produkty dodatkowe</i>			
8	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.
9	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	1 szt.	od 4 g do 5 g
10	Przyprawy: • sól • pieprz	1 opak. 1 opak.	1 g 0,2 g
11	Serwetka	1 szt.	1 szt.
12	Chusteczka nawilżona	2 szt.	1 szt.
13	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.
14	Łyżka jednorazowa	1 szt.	1 szt.
15	Haczyk	2 szt.	2 szt.
16	Zapałki	1 opak.	nie mniej niż 6 szt., oraz 2 szt. zapalek sztormowych
17	Tabletka do dezynfekcji wody do picia	1 szt.	1 szt.
18	Bezpiełomieniowy podgrzewacz chemiczny	1 szt.	1 szt.

5 Opis wykonania

Wszystkie produkty wchodzące w skład zestawu indywidualnej racji żywnościowej „S-RS” powinny być umieszczone w torbie wykonanej zgodnie z NO-89-A209 punkt 5.2.3.

W opakowania jednostkowe pośrednie powinny być oddzielnie zapakowane następujące produkty dodatkowe:

- przyprawy, guma do żucia, cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej, serwetka, chusteczki nawilżone, torebka strunowa,
- haczyki, zapałki, tabletka do dezynfekcji wody do picia.

Dopuszcza się zapakowanie serwetki razem z łyżką jednorazową.

6 Wymagania dotyczące konserwacji, pakowania i znakowania

6.1 Konserwacja

Indywidualna racja żywnościowa „S-RS” nie wymaga zabiegów konserwacyjnych.

6.2 Pakowanie

Zestawy indywidualnej racji żywnościowej „S-RS” powinny być pakowane zgodnie z NO-89-A209 punkt 5.2.5.

6.3 Znakowanie

Wg NO-89-A209 punkt 5.1. Na każdym opakowaniu zestawu należy umieścić nadruk w postaci podziałki wyznaczającej pojemność 1 litra.

7 Zasady odbioru

7.1 Tryb oceny zgodności

Indywidualna racja żywnościowa „S-RS” podlega ocenie zgodności zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami w resorcie obrony narodowej.

7.2 Nadzór nad wyrobem

7.2.1 Postanowienia ogólne

Producent indywidualnej racji żywnościowej „S-RS” powinien opracować na podstawie NO-89-A209 oraz niniejszej WDTT udokumentowany plan jakości dotyczący planowania realizacji wyrobu pod względem wymagań jakościowych, wymaganych działań kontrolnych i kryteriów akceptacji. Do opracowania planu jakości producent może wykorzystać wytyczne zawarte w PN-ISO 10005 i/lub AQAP 2105. Plan powinien opisywać działania producenta niezbędne do zapewnienia, że wyrób i każdy jego składnik spełnia wymagania NO-89-A209 oraz niniejszej dokumentacji WDTT.

Sprawdzeniu podlega prawidłowe opracowanie i przestrzeganie planu jakości.

Plan jakości powinien zawierać co najmniej następujące elementy:

- szczegóły kontroli weryfikacyjnych (np. zakres badań, kontroli, wymagane dokumenty) w odniesieniu do wszystkich składników indywidualnej racji żywnościowej „S-RS”, używanych materiałów i opakowań,
- kryteria akceptacji,
- odpowiedzialności i uprawnienia,
- system zapisywania wyników z monitorowania i pomiarów produkcji indywidualnej racji żywnościowej „S-RS” (proces produkcji, warunki magazynowania składników i wyrobu gotowego, badania wyrobu gotowego).

7.2.2 Pobieranie próbek

Wg NO-89-A209 punkt 3.

7.2.3 Zakres badań

W ramach czynności związanych z realizacją procesu zapewnienia jakości dostaw indywidualnej racji żywnościowej „S-RS” należy:

- a) dokonać oceny dokumentów przedstawionych przez producenta indywidualnej racji żywnościowej „S-RS”:
 - a. świadectw/sprawozdań z badań określonych w NO-89-A209 pkt. 4.1.1 Tablica 2,
 - b. zaświadczeń/potwierdzeń pozostałych wymagań określonych w pkt. 3;
- b) wykonać badania laboratoryjne w zakresie określonym w NO-89-A209 punkt 4.1.2 Tablica 3; sprawdzenie deklarowanego składu produktów dotyczy produktów, dla których wymagania określone są w ST oraz załącznikach do WDTT.

7.2.4 Metody badań

Wg NO-89-A209 punkt 4.2.

Wynik badania „sprawdzenie składu zestawów indywidualnych racji żywnościowych” wykonywanego wg punktu 4.2.5 normy NO-89-A209:2025, należy przedstawić w świadectwie/sprawozdaniu z badań, wymieniając produkty wchodzące w skład badanego zestawu indywidualnej racji żywnościowej oraz ich numery partii produkcyjnych i daty minimalnej trwałości.

7.2.4.1 Sprawdzanie cech konstrukcyjno-użytkowych

Sprawdzanie cech konstrukcyjno-użytkowych produktów niespożywczych (łyżka jednorazowa, bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny) wykonać na zgodność z wymaganiami podanymi w punkcie 3.1.

8 Załączniki

- załącznik nr 1 – Wymagania dotyczące wołowiny suszonej

Załącznik nr 1

Wymagania dotyczące wołowiny suszonej**1 Wstęp****1.1 Zakres**

Niniejszym załącznikiem objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wołowiny suszonej wchodzącej w skład indywidualnej racji żywnościowej „S-RS”.

Postanowienia załącznika wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wołowiny suszonej wchodzącej w skład indywidualnej racji żywnościowej „S-RS”.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

PN-EN ISO 11290-1:2017-07 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria* spp. -- Część 1: Metoda wykrywania

PN-EN ISO 21871:2007 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania małych liczb przypuszczalnych *Bacillus cereus* – Wykrywanie obecności i oznaczanie najbardziej prawdopodobnej liczby

PN-EN ISO 4833-1:2013-12 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-EN ISO 4833-1:2013-12/Ap1:2016-11 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.

PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.

PN-EN ISO 6888-1:2001 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) - Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) - Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

PN-EN ISO 6888-1:2001/A2:2018-10 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) - Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera

PN-EN ISO 7937:2005 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby *Clostridium perfringens* – Metoda liczenia kolonii¹

¹ Norma wycofana

PN-ISO 1841-2:2002 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna²

PN-ISO 21527-2:2009 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni – Część 2: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95²

PN-ISO 21807:2005 Mikrobiologia żywności i pasz – Określanie aktywności wody

PN-ISO 4831:2007 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

1.3 Określenie produktu

wołowina suszona

produkt, uzyskany z wołowiny bez kości marynowanej w solance z przyprawami lub suchej mieszance przypraw, a następnie suszonej lub wędzonej w niezbyt wysokiej temperaturze (ok. 70 °C)

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Wołowina suszona powinna spełniać wymagania prawa żywnościowego.

Masa netto wołowiny suszonej powinna wynosić 25 g. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Wołowina suszona powinna spełniać wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne określone w tabeli 1.

Tabela 1 - Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wołowina suszona w postaci kawałków lub plastrów lub prasowanego batonu; powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu; nie dopuszczalne zawilgocenia powierzchni
2	Konsystencja	Stała, spójna, elastyczna, właściwa dla użytych surowców
3	Barwa	Brązowo-czerwona, typowa dla mięsa wołowego poddanego suszeniu i zastosowanych dodatków
4	Smak i zapach	Charakterystyczny, z wyczuwalnym dodatkiem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych
5	Aktywność wody, nie więcej niż	0,85
6	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	4,75

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według tabeli 2.

² Norma wycofana

Tablica 2 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania
1	Liczba drobnoustrojów w 1 g, nie większa niż	10 ⁵ jtk
2	Bakterie <i>Salmonella</i> spp. w 25 g	Nieobecne
3	Bakterie <i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	Nieobecne
4	Liczba bakterii z grupy coli w 1 g, nie większa niż	10 ¹ jtk
5	Liczba gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich) <i>Staphylococcus aureus</i> w 1 g, nie większa niż	10 ² jtk
6	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> w 1 g, nie większa niż	10 ¹ jtk
7	Liczba <i>Bacillus cereus</i> w 1 g, nie większa niż	10 ² jtk
8	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie większa niż	2 x 10 ² jtk

2.4 Wymagania trwałościowe

Okres minimalnej trwałości wołowiny suszonej, licząc od daty produkcji, powinien wynosić minimum 27 miesięcy.

3 Metody badań

3.1 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Wygląd ogólny, konsystencję, barwę, smak i zapach ocenić organoleptycznie.

3.2 Oznaczanie aktywności wody

Wg PN-ISO 21807:2005. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

3.3 Oznaczanie zawartości chlorku sodu

Wg PN-ISO 1841-2:2002. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

3.4 Oznaczanie liczby drobnoustrojów

Wg PN-EN ISO 4833-1:2013-12, PN-EN ISO 4833-1:2013/A1:2016-11 oraz PN-EN ISO 4833-1:2013/A1:2022-06. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

3.5 Wykrywanie obecności *Salmonella* spp.

Wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04 oraz PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

3.6 Wykrywanie obecności *Listeria monocytogenes*

Wg PN-EN ISO 11290-1:2017-07. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

3.7 Oznaczanie liczby bakterii z grupy coli

Wg PN-ISO 4831:2007. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

3.8 Oznaczanie liczby gronkowców chorobotwórczych (koagulazo-dodatnich) *Staphylococcus aureus*

Wg PN-EN ISO 6888-1:2001, PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 oraz PN-EN ISO 6888-1:2001/A2:2018-10. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

3.9 Oznaczanie liczby *Clostridium perfringens*

Wg PN-EN ISO 7937:2005. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

3.10 Oznaczanie liczby *Bacillus cereus*

Wg PN-EN ISO 21871:2007. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

3.11 Oznaczanie liczby drożdży i pleśni

Wg PN-ISO 21527-2:2009. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

3.12 Sprawdzenie stanu opakowań jednostkowych

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w 4.1.

4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport

4.1 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe stanowi torebka płaska zgrzewana lub typu flow-pack lub typu doypack wykonana z folii wielowarstwowej. Produkt powinien być pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej przy użyciu azotu spożywczego bez dostępu powietrza. Dodatkowo w opakowaniu może znajdować się saszetka pochłaniająca tlen.

Opakowanie jednostkowe powinno być nieuszkodzone mechanicznie, czyste, bez obcych zapachów, szczelne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania w okresie minimalnej trwałości.

4.2 Znakowanie

Opakowanie jednostkowe powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym prawem.



4.3 Przechowywanie

Wołowina suszona powinna być przechowywana w szczelnie zamkniętych opakowaniach, w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności w temperaturze od 4 °C do 25 °C i wilgotności względnej otoczenia.

4.4 Transport

Wołowinę suszoną należy przewozić środkami transportu, które powinny być przeznaczone do przewozu żywności.

Arkusz uzgodnień (tylko w dokumencie oryginalnym)**do Wojskowej Dokumentacji Techniczno-Technologicznej WDTT-02/Żywn.
Indywidualna racja żywnościowa „S-RS” (Edycja 7)**

NAZWA INSTYTUCJI	PIĘCZĘĆ, PODPIS I DATA
ODDZIAŁ NADZOROWANIA-WARSZAWA SZEFOSTWA ZAPEWNIENIA JAKOŚCI AGENCJI UZBROJENIA	<p>Z upoważnienia SZEFA AGENCJI UZBROJENIA</p> <p> płk Adam KUBIAK Szef Oddziału Nadzorowania - Warszawa</p> <p>28 STY 2026</p>
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych	<p> SZEFA SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>2026 -02- 18</p>

