

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **Produkty mleczarskie**

### **MLEKO SPOŻYWCZE UHT 2% tł.**

#### **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15511210-8

#### **1 Wstęp**

##### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka spożywczego UHT o zaw. 2% tł.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka spożywczego UHT o zaw. 2% tł. przeznaczonego dla odbiorcy.

##### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

##### **1.3 Definicja**

##### **Mleko spożywcze UHT o zaw. 2% tł.**

Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT.

#### **2 Wymagania**

##### **2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Smak i zapach	Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zafałszowanie - rozwodnienie	niedopuszczalne punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C	PN-EN ISO 5764
2	Kwasowość °SH lub pH	6,0÷7,5 6,6÷6,8	PN-A-86122 PN-EN ISO 2917
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	2,0±0,05	PN-EN ISO 1211 PN-EN ISO 2446
4	Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż	1,0280	PN-EN ISO 12185 PN-EN ISO 5764
5	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż	2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-ISO 5707
7	Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących	niedopuszczalna	PN-EN ISO 18330

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,5 l
- 1 l
- 1,5 l.

Zamawiający określa rodzaj opakowania i pojemność opakowania podczas składania zamówienia

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia mleka spożywczego UHT o zawartości 2% tł. deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 707  
PN-EN ISO 1211/2446  
PN-EN ISO 22935-2  
PN-EN ISO 2446  
PN-EN ISO 2917  
PN-EN ISO 4833, 11290  
PN-ISO 5707  
PN-EN ISO 5764  
PN-EN ISO 12185  
PN-EN ISO 18330  
PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – karton pięciowarstwowy polietylenowo – aluminiowy (wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością) o pojemności 0,5l, 1l, lub 1,5l. z możliwością wielokrotnego otwierania i zamykania typu Combiblock, CombiTop, CombiLift, CombiTwist lub CombiSwift

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

**Opakowanie zbiorcze** – opakowanie zbiorcze typu shrink, 6x1l, folia PE termokurczliwa

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

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

Opakowania transportowe powinny stanowić paletki tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku owijane lub nie folią termokurczliwą.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu

- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

## **MLEKO SPOŻYWCZE UHT 1,5% tł. BEZ LAKTOZY**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka spożywczego UHT o zaw. 1,5% tł. bez laktozy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka spożywczego UHT o zaw. 1,5% tł. bez laktozy przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Określenie produktu

#### Mleko spożywcze UHT o zaw. 1,5% tł. bez laktozy

Produkt uzyskany z mleka surowego poddanego enzymatycznemu rozkładowi laktozy, normalizacji, homogenizacji, a następnie sterylizacji metodą UHT.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Smak i zapach	Właściwy dla mleka sterylizowanego, lekko słodki smak, bez obcych posmaków i zapachów	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zafałszowanie - rozwodnienie	niedopuszczalne punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C	PN-EN ISO 5764
2	Kwasowość °SH lub pH	6,0÷7,2 6,5÷6,8	PN-A-86122 PN-EN ISO 2917
3	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	1,5±0,05	PN-EN ISO 1211 PN-EN ISO 2446
4	Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż	1,0290	PN-EN ISO 12185 PN-EN ISO 5764
5	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż	2 dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-ISO 5707
6	Pozostałość antybiotyków i innych substancji hamujących	niedopuszczalna	PN-EN ISO 18330

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,5 l
- 1 l
- 1,5 l.

Zamawiający określa rodzaj opakowania i pojemność opakowania podczas składania zamówienia

#### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia mleka spożywczego UHT bez laktozy o zawartości 1,5% tł. deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **5 Metody badań**

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

##### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

##### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

##### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

#### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

**6.1.1. Opakowanie jednostkowe** – karton pięciowarstwowy polietylenowo – aluminiowy (wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością) o pojemności 0,5l, 1l, lub 1,5l. z możliwością wielokrotnego otwierania i zamykania typu CombiBlock, CombiTop, CombiLift, CombiTwist lub CombiSwift

**6.1.2. Opakowanie zbiorcze** – opakowanie zbiorcze typu shrink, 6x1l, folia PE termokurczliwa  
Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza

- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

## **MLEKO ZSIADŁE**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15551000-5

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka zsiadłego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka zsiadłego przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Mleko zsiadłe

Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego ukwaszonego zakwasem z czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*, bez dodatku niemlecznych składników smakowych, mleka w proszku.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Jednolity skrzep, dopuszczalny lekki podciek serwatki	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa	Biała z odcieniem lekko kremowym	
3	Smak i zapach	Lekko kwaśny, do kwaśnego; orzeźwiający charakterystyczny dla mleka zsiadłego – lekko drożdżowy	
4	Konsystencja	Jednolita, galaretowata	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,7-1,0	PN-A-86122 PN-EN ISO 2917
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	2,0÷3,0	PN-EN ISO 1211 PN-EN ISO 2446

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Objętość netto powinna być zgodna deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 400-500 g

Zamawiający określa rodzaj opakowania i pojemność opakowania podczas składania zamówienia

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446  
PN-EN ISO 22935-2  
PN-EN ISO 2446  
PN-EN ISO 2917  
PN-EN ISO 4833, 11290  
PN-ISO 5707  
PN-EN ISO 5764  
PN-EN ISO 12185  
PN-EN ISO 18330  
PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe do produktów mlecznych – produkt pakowany w kubek PP zgrzewalny do produktów mlecznych zamykany folią wielowarstwową wieczkową (PE/PET/Alu) lub butelki z tworzywa sztucznego zamykane plastikową zakrętką (plombą gwarancyjną) lub kubek PP/PS z zamknięciem (wiaderko z wieczkiem) o masie od 400g do 500g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości

- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

## **ŚMIETANA 18% tł.**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15512000-0

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietany o zawartości 18% tł.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śmietany o zawartości 18% tł. przeznaczonej dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Śmietana 18% tł.

Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonego, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, o zawartości tłuszczu 18% (m/m); poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego powodujących obniżenie Ph i koagulację.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej	PN-A-86028
2	Smak i zapach	Smak czysty, śmietankowy, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
3	Konsystencja	Płynna, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość °SH	15÷32	PN-EN ISO 11869
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	18,0	PN-EN ISO 1211
3	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2; dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-EN ISO 13366-2 IDF 129
4	Pozostałość antybiotyków, neutralizatorów kwasowości, konserwantów chemicznych (np. sorbinianów), barwników i innych substancji hamujących	niedopuszczalna	PN-EN ISO 18330
5	Białka roślinne Żelatyna skrobia	niedopuszczalna	PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA PN-EN ISO 21415-1 PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3 Objętość netto.**

Dopuszczalna masa netto:

- 400 g
- 1000 g.

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Zamawiający określa rodzaj opakowania i pojemność opakowania podczas składania zamówienia

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5. Metody badań**

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-EN ISO 13366-2

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

IDF 129

#### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2..

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić wiaderka z tworzywa sztucznego, pudełka kartonowe z laminatu wielowarstwowego lub kształtki z tworzywa sztucznego

o zawartości 400 g i 1000 g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

**ŚMIETANA KREMOWA 30% tł.**

## opis wg słownika CPV

kod CPV

15512000-0

### 1 Wstęp

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietany kremowej 30% tł.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śmietany kremowej 30% tł. przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 1.1. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

#### 1.2 Definicja

##### **Śmietanka kremowa 30% tł.**

Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany lub poddany procesowi UHT, o zawartości tłuszczu 30% (m/m);

### 2. Wymagania

#### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------

1	Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, w przypadku śmietanki niehomogenizowanej dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej	PN-A-86028
2	Smak i zapach	Smak czysty, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i posmaku pasteryzacji	
3	Konsystencja	Płynna, jednolita w całej masie; bez grudek tłuszczu; lekko zawieszista	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1.	Kwasowość °SH, nie wyższa niż	8	PN-EN ISO 11869
2.	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	30,0	PN-EN ISO 1211
3.	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2; dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-EN ISO 13366-2 IDF 129
4.	Pozostałość antybiotyków, neutralizatorów kwasowości, konserwantów chemicznych (np. sorbiniany), barwników i innych substancji hamujących	niedopuszczalna	PN-EN ISO 18330
5.	Białka roślinne Żelatyna skrobia	niedopuszczalna	PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA PN-EN ISO 21415-1 PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Objętość netto

Dopuszczalna masa netto:

- 0,5 l
- 1 l

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Zamawiający określa rodzaj opakowania i pojemność opakowania podczas składania zamówienia

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-EN ISO 13366-2

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

IDF 129

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2..

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Słodka śmietanka tłusta o zawartości tłuszczu 30% o pojemności 0,5l, 1l.

w opakowaniach z pudełka kartonowego z laminatu wielowarstwowego z możliwością wielokrotnego otwierania i zamykania typu Combiblock, CombiTop, CombiLift, CombiTwist lub CombiSwift.

Rodzaj opakowania oraz pojemność określa ZAMAWIAJĄCY. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych,
- paletki tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku, owijane lub nie folią termokurczliwą.

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

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

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

## **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **JOGURT NATURALNY**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15551310-1

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu naturalnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Jogurt naturalny

Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa	Biała do lekko kremowej	
3	Konsystencja	Jednolita, gęsta, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić;	
4	Smak i zapach	Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1.	Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,8	PN-EN ISO 11869
2.	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	2,0	PN-EN ISO 2450

3.	Pozostałość antybiotyków, neutralizatorów kwasowości, konserwantów chemicznych (np. sorbiniany), barwników i innych substancji hamujących	niedopuszczalna	PN-EN ISO 18330
4.	Białka roślinne, żelatyna, skrobia, zagęstniki, cukry, aromat	niedopuszczalna	PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA PN-EN ISO 21415-1 PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem:

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

### 3 Masa netto

Dopuszczalna masa netto:

- 140 g – 180 g
- 180 g – 250 g

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Zamawiający określa rodzaj opakowania i pojemność opakowania podczas składania zamówienia

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

#### 5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### 5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

Wynik kwasowości miareczkowej otrzymany w °SH według powyższej metody pomnożyć przez współczynnik 0,0225 w celu przeliczenia na procent kwasu mlekowego.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – produkt pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o masie w przedziale 140 g – 180 g lub 180 g – 250 g

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

## **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **JOGURT OWOCOWY**

## opis wg słownika CPV

kod CPV

15551320-4

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu owocowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu owocowego przeznaczonego dla odbiorcy.

#### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

#### 1.3 Definicja

##### Jogurt owocowy

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych z dodatkiem owoców (co najmniej 5%).

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1.	Wygląd	Skrzep rozbitý; widoczne cząstki owoców	PN-A-86122 ISO 22935-2
2.	Barwa	Charakterystyczna dla użytych dodatków	
3.	Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków	
4.	Konsystencja	Jednolita, gęsta, wyczuwalne cząstki owoców	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1.	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	1,5÷3,0	PN-EN ISO 2450
2.	Pozostałość antybiotyków, i innych substancji hamujących	niedopuszczalna	PN-EN ISO 18330
3.	żelatyna, skrobia, zagęstniki bez oznakowania	niedopuszczalna	PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA PN-EN ISO 21415-1 PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g - 160
- 160 g – 200 g

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Zamawiający określa rodzaj opakowania i pojemność opakowania podczas składania zamówienia

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### 5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania

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

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

## **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – produkt pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o masie w przedziale 130 g – 160g lub 160 g – 200 g

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# JOGURT OWOCOWY ZE ZBOŻAMI

## opis wg słownika CPV

kod CPV

15551320-4

### 1 Wstęp

#### 1.3 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu owocowego ze zbożami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu owocowego ze zbożami przeznaczonego dla odbiorcy.

#### 1.4 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

#### 1.3 Określenie produktu

##### Jogurt owocowy ze zbożami

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych z dodatkiem owoców (co najmniej 5%), ziaren zbóż (co najmniej 2%), m.in. pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, gryki, ryżu – w zmiennych proporcjach. Dodatek może być zawarty w masie jogurtowej lub w osobnej komorze, przegródce do samodzielnego wymieszania.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Skrzep rozbity; widoczne dodatki (cząstki owoców i ziarna zbóż)	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych dodatków	
3	Konsystencja	Jednolita, gęsta, wyczuwalne dodatki (cząstki owoców i ziarna zbóż)	
4	Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1.	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	1,5÷3,0	PN-ISO 8262-3, PN-EN ISO 1211
2.	Pozostałość antybiotyków, i innych substancji hamujących	niedopuszczalna	PN-EN ISO 18330
3.	skrobia, zagęstniki bez oznakowania	niedopuszczalna	PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA PN-EN ISO 21415-1 PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3. Masa netto

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g – 160 g
- 160 g – 200 g
- 200 g – 250 g

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Zamawiający określa rodzaj opakowania i pojemność opakowania podczas składania zamówienia

## 4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917  
PN-EN ISO 4833, 11290  
PN-ISO 5707  
PN-ISO 8262-3  
PN-EN ISO 1211  
PN-EN ISO 5764  
PN-EN ISO 12185  
PN-EN ISO 18330  
PN-A-86122

#### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

###### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – produkt pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, jedno lub dwukomorowe z oddzielną komorą na dodatek typu „dual compartment”, „sleeve + cup”.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

###### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

##### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania

- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

## **JOGURT PITNY (RÓŻNE SMAKI)**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15500000-1

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu pitnego (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu pitnego (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Określenie produktu

#### Jogurt pitny (różne smaki)

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych, z dodatkiem owoców (co najmniej 3 %), ewentualnym dodatkiem koncentratów soków z owoców i/lub warzyw i/lub naturalnych aromatów owoców.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Płyn jednorodny w całej masie	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja	Płynna, jednolita, mogą być wyczuwalne cząstki owoców	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-ISO 8262-3, PN-EN ISO 1211

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g – 160 g
- 160 g – 200 g
- 200 g – 330 g

## 4 Trwałość

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

## 5 Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-ISO 5707

PN-ISO 8262-3

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

#### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe do produktów mlecznych –butelki z tworzywa sztucznego zamykane plastikową zakrętką (plombą gwarancyjną) o masie zgodnie z pkt 3

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

#### **6.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.4 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

## **DESER MLECZNY**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mlecznego naturalnego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru mlecznego naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Deser mleczny

produkt przygotowany na bazie mleka, oraz w zależności od asortymentu na bazie śmietanki, ryżu lub kaszy manny z dodatkiem dozwolonych substancji słodzących lub dodatkiem owoców, środków zapachowych, żelujących i substancji zagęszczających. Desery typu „krótki skład”

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt w postaci puddingu z bitą śmietaną, ryżu lub kaszki manny na mleku	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Konsystencja	Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny	

3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników	
4	Smak i zapach	Waniliowy lub śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	2,4	PN-ISO 8262-3, PN-EN ISO 1211

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Dopuszczalna masa netto:

- 130 g – 160 g
- 160 g – 200 g
- 200 g – 250 g

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Zamawiający określa rodzaj opakowania i pojemność opakowania podczas składania zamówienia

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-ISO 5707

PN-ISO 8262-3

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### 5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania

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

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

## **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – produkt pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, jedno lub dwukomorowe z oddzielną komorą na dodatek typu „dual compartment”, „sleeve + cup”.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad

bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

## **DESER MLECZNY Z CZEKOLADĄ**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV  
15500000-3

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mlecznego z czekoladą.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru mlecznego z czekoladą przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

#### **1.3 Definicja**

##### **Deser mleczny z czekoladą**

produkt przygotowany na bazie mleka i/lub śmietanki, i/lub maślanej, i/lub serwatki oraz w zależności od asortymentu na bazie śmietanki, ryżu lub kaszy manny, z dodatkiem czekolady lub sosu czekoladowego i dozwolonych substancji słodzących, środków zapachowych, żelujących, substancji zagęszczających

### **2 Wymagania**

## 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt w postaci kremowej masy o jednolitej czekoladowej konsystencji z bitą śmietaną lub bez bitej śmietany lub kremowej konsystencji ryżu lub kaszki manny na mleku z sosem czekoladowym	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Konsystencja	Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny	
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, głęboki brąz czekolady lub mleczno-czekoladowa typu zebra	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	2,5	PN-ISO 8262-3, PN-EN ISO 1211

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

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

## 3 Masa netto

Dopuszczalna masa netto:

- 75 g – 130 g
- 130 g – 200 g

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Zamawiający określa rodzaj opakowania i pojemność opakowania podczas składania zamówienia.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707  
PN-EN ISO 1211/2446  
PN-EN ISO 22935-2  
PN-EN ISO 2446  
PN-EN ISO 2917  
PN-EN ISO 4833, 11290  
PN-ISO 5707  
PN-ISO 8262-3,  
PN-EN ISO 1211  
PN-EN ISO 5764  
PN-EN ISO 12185  
PN-EN ISO 18330  
PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – produkt pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, jedno lub dwukomorowe z oddzielną komorą na dodatek typu „dual compartment”, „sleeve + cup”.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu

- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **DESER MLECZNY Z OWOCAMI**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15500000-3

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mlecznego z owocami.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru mlecznego z owocami przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)

- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Deser mleczny z owocami

produkt przygotowany na bazie mleka i/lub śmietanki, i/lub maślanki, i/lub serwatki, oraz w zależności od asortymentu na bazie śmietanki, ryżu lub kaszy manny, z dodatkiem sosu lub soku z owoców i dozwolonych substancji słodzących, środków zapachowych, żelujących, substancji zagęszczających.

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt w postaci puddingu owocowego z bitą śmietaną, ryżu lub kaszki manny na mleku z sosem z owoców	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Konsystencja	Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny i cząstkami użytych owoców	
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych	

#### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	6	PN-ISO 8262-3, PN-EN ISO 1211

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

#### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **5. Metody badań**

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-ISO 5707

PN-ISO 8262-3,

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

##### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

##### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

##### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

#### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

###### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – produkt pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o masie 120g lub 175g lub 180g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

###### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

##### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **DESER JOGURTOWY**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15500000-3

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru jogurtowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru jogurtowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych

- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Deser jogurtowy

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych, z dodatkiem owoców (co najmniej 10%) oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Jogurt z sosem owocowym z widocznymi kawałkami owoców	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Konsystencja	Jednolita, gęsta, lekko galaretowata, charakterystyczna dla użytych składników	
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych składników, lekko kwaśny, słodki, bez posmaków i zapachów obcych	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	1,5	PN-ISO 8262-3, PN-EN ISO 1211

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5. Metody badań**

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-ISO 5707

PN-ISO 8262-3,

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

#### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – produkt pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o masie od 100g do 200g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

##### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

## **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SEREK HOMOGENIZOWANY WANILIOWY**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15542100-0

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania serka homogenizowanego waniliowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego serka homogenizowanego waniliowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

## 1.3 Definicja

### Serek homogenizowany waniliowy

Serek homogenizowany waniliowy jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym z dodatkiem aromatu waniliowego otrzymanym z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Konsystencja i struktura	Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wpływ serwatki i lekką mączystość	
3	Barwa	Kremowa, jednolita w całej masie	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	26	PN-EN ISO 5534

2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż	5,0 – 7,0	PN-EN ISO 23319
---	--	-----------	-----------------

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **1. Metody badań**

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 23319

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 100g, 125g, 150g lub 200g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

## **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SEREK HOMOGENIZOWANY CZEKOLADOWY**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15542100-0

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki

przechowywania i pakowania serka homogenizowanego czekoladowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serka homogenizowanego czekoladowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Serek homogenizowany czekoladowy

Serek homogenizowany czekoladowy jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym z dodatkiem czekolady lub sosu czekoladowego otrzymanym z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, metodą wirówkową lub ultrafiltracji.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Konsystencja i struktura	Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wpływ serwatki i lekką mączystość	
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników, jednolita w całej masie	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	26	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż	5,0	PN-EN ISO 23319

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 23319

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

#### 5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### 5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 6.1 Pakowanie

##### 6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 100g, 125g, 150g lub 200g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

## **SEREK HOMOGENIZOWANY OWOCOWY**

**opis wg słownika CPV**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania serka homogenizowanego owocowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serka homogenizowanego owocowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Serek homogenizowany owocowy

Serek homogenizowany owocowy jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym z dodatkiem owoców – (co najmniej 3%), i/lub koncentratów soków z owoców i/lub warzyw i/lub naturalnych aromatów owoców, otrzymanym z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, metodą wirówkową lub ultrafiltracji.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków	PN-A-86122 ISO 22935-2

2	Konsystencja i struktura	Jednolita, pastowata, widoczne cząstki użytych dodatków, dopuszczalna obecność skroplin na wieczku i lekka mączystość	
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych dodatków, jednolita w całej masie	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	26	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż	5,0 – 7,0	PN-EN ISO 23319

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 23319

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### 5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 100g lub 125g lub 150g lub 200g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# MAŚLANKA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego maślanki przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Określenie produktu

#### Maślanka

Napój uzyskany przy wyrobie masła ze śmietany pasteryzowanej i ukwaszonej zakwasem czystych kultur maślarskich (*Lactococcus lactis* subspecies *cremoris*, *Lactococcus lactis* subspecies *lactis* i *Leuconostoc mesenteroides* subspecies *cremoris*), bez dodatku wody z ewentualnym dodatkiem mleka pasteryzowanego, odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Płyn jednorodny w całej masie, mogą występować małe grudki masła	PN-A-86122 ISO 22935-2

2	Barwa	Biała do lekko kremowej	
3	Smak i zapach	Lekko kwaśny, aromatyczny, orzeźwiający	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,6	PN-EN ISO 11869
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %	1,5±0,1	PN-EN ISO 1211 PN-EN ISO 2450

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### 5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### 5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 200g do 400g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania jednostkowe powinny być pakowane do pojemników wykonanych z tworzyw sztucznych lub pudeł kartonowych.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SER TWAROGOWY ZIARNISTY**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15542100-0

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego ziarnistego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego ziarnistego przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

#### **1.3 Definicja**

##### **Ser twarogowy ziarnisty**

Ser twarogowy ziarnisty, półtłusty, kwasowo-podpuszczkowy, termizowany z dodatkiem śmietanki i soli wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

<b>Lp.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metody badań według</b>
------------	--------------	------------------	----------------------------

1	Smak i zapach	Śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Konsystencja i struktura	Ziarna nieregularne, różnej wielkości w śmietance	
3	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	18	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	5 ±2	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,0	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 150g lub 180g lub 200g

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **KEFIR**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV  
15551000-5

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kefiru.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kefiru przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### **1.3 Definicja**

**Kefir**

Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka i/lub innych surowców pochodzenia mlecznego z użyciem odpowiedniej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku *Lactobacillus kefir* oraz rodzajów *Lactococcus*, *Leuconostoc* i *Acetobacter* oraz drożdży fermentujących laktozę (*Kluyveromyces marxianus*) i niefermentujących laktozy (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* i *Saccharomyces exiguus*) żyjących w ścisłej symbiozie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków; dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki (do 3 mm)	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa	Biała z odcieniem lekko kremowym	
3	Smak i zapach	Lekko kwaśny, do kwaśnego; charakterystyczny dla kefiru – lekko drożdżowy	
4	Konsystencja	Jednolita, zawieszista	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,6	PN-EN ISO 11869
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	1,5÷2,5	PN-EN ISO 1211/2450

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446  
PN-EN ISO 1211/2450  
PN-EN ISO 22935-2  
PN-EN ISO 2446  
PN-EN ISO 2917  
PN-EN ISO 4833, 11290  
PN-EN ISO 11869  
PN-EN ISO 1735  
PN-EN ISO 5943  
PN-EN ISO 1211  
PN-EN ISO 2450  
PN-ISO 5707  
PN-EN ISO 5764  
PN-EN ISO 12185  
PN-EN ISO 18330  
PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – produkt pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o masie od 150g do 330g

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników

- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15542100-0

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego półtłustego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego półtłustego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Ser twarogowy półtłusty

Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta, bez grudek	
3	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	27	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%)	15±2	PN-EN ISO 1735
3	Kwasowość [°SH], nie wyższa niż	100	PN-EN ISO 11869

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera twarogowego półtłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe dla sera uformowanego w kostki lub klinki o masie 200g lub 250g lub 500g lub 1000g powinny być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych lub
- pudła kartonowe.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden

sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SER TYPU FROMAGE**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15542100-0

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu fromage.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera typu fromage przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych

- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Ser typu fromage

Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego, różnych przypraw i części warzyw.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Czysty, właściwy, typowy dla dodanych dodatków, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów.	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Konsystencja i struktura	Miękka, smarowna, dopuszczalne wyczuwalne dodane cząstki przypraw	
3	Barwa	Niejednolita w zależności od dodanych przypraw i innych składników	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	20	PN-EN ISO 1211/2450
2	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera typu fromage deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **6 Metody badań**

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – serek uformowany w kostki o masie 75g lub 80g lub 100g powinien być pakowany w folię wielowarstwową lub kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SER EDAMSKI PEŁNOTŁUSTY**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15544000-3

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera edamskiego pełnotłustego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera edamskiego pełnotłustego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych

- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Ser edamski pełnotłusty

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Ser edamski pełnotłusty- kostka lub blok cylindryczny o masie netto 0,250 - 3kg.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt i wygląd	Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych	
3	Oczkowanie	Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki	
4	Konsystencja	Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość	
5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego	

6	Smak i zapach	Łagodny, czysty, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny jełki, gnilny, gorzki i inny obcy	
---	---------------	--	--

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	55	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera edamskiego pełnotłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni dla opakowań po 250g i nie mniej niż 60 dni dla sera w blokach od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie bezpośrednio powinny stanowić:

- powłoka z parafiny lub tworzyw sztucznych;
- folia aluminiowa lub laminat z folii aluminiowej.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających

ze specyfikacji rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# SER GOUDA PEŁNOTŁUSTY

## opis wg słownika CPV

kod CPV

15544000-3

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera goudy pełnotłustego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera goudy pełnotłustego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Ser gouda pełnotłusty

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Ser edamski pełnotłusty- kostka lub blok cylindryczny o masie netto 0,250 - 3kg

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

#### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt i wygląd	Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych	
3	Oczkowanie	Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasolki, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki	
4	Konsystencja	Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość	
5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego	
6	Smak i zapach	Łagodny, czysty, aromatyczny, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny: jałowy jełki, gnilny, gorzki i inny obcy	

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	55	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	48	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera goudy pełnotłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni dla opakowań po 250g i nie mniej niż 60 dni dla sera w blokach od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5. Metody badań**

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie bezpośrednio powinny stanowić:

- powłoka z parafiny lub tworzyw sztucznych;
- folia aluminiowa lub laminat z folii aluminiowej.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

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

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

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

## **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SER SALAMI PEŁNOTŁUSTY**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15544000-3

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera salami pełnotłustego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera salami pełnotłustego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych

- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Ser salami pełnotłusty

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Ser salami pełnotłusty - walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach o masie netto 0,250 – 2,5kg.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt i wygląd	Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych	
3	Oczkowanie	Oczka drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego grochu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe	
4	Konsystencja	Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość	
5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego	
6	Smak i zapach	Łagodny, aromatyczny, lekko kwaśny, lekko pikantny	

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 1 miesiąc.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	57	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera salami pełnotłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni dla opakowań po 250g i nie mniej niż 60 dni dla sera w blokach od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Badania

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### 5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie bezpośrednie powinny stanowić:

- powłoka z parafiny lub tworzyw sztucznych;
- folia aluminiowa lub laminat z folii aluminiowej

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# SER WĘDZONY

## opis wg słownika CPV

kod CPV

15540000-5

### 1 Wstęp

#### 1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera wędzonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera wędzonego przeznaczonego dla odbiorcy.

#### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

#### 1.3 Definicja

##### Ser wędzony

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, w końcowej fazie dojrzewania poddawany wędzeniu

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Ser wędzony – blok o masie netto 0,250 – 3,0kg.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt i wygląd	Blokowy , regularny	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych	
3	Oczkowanie	Oczka nieliczne, drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego grochu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe	
4	Konsystencja	Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, miękkość, mazistość	
5	Barwa	Jasnożółta do żółtej, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego	
6	Smak i zapach	Łagodny, lekko pikantny, wyczuwalny posmak wędzenia	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	55	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	48	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia wędzonego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni dla opakowań po 250g i nie mniej niż 60 dni dla sera w blokach od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707  
PN-EN ISO 1211/2446  
PN-EN ISO 1211/2450  
PN-EN ISO 22935-2  
PN-EN ISO 2446  
PN-EN ISO 2917  
PN-EN ISO 4833, 11290  
PN-EN ISO 11869  
PN-EN ISO 1735  
PN-EN ISO 5943  
PN-EN ISO 1211  
PN-EN ISO 2450  
PN-ISO 5707  
PN-EN ISO 5764  
PN-EN ISO 12185  
PN-EN ISO 18330  
PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie bezpośrednio powinny stanowić:

- powłoka z parafiny lub tworzyw sztucznych,
- folia aluminiowa lub laminat z folii aluminiowej.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu

- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **SER TYPU CAMEMBERT**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV  
15543000-6

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu camembert.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera typu camembert przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Ser typu camembert pełnotłusty pleśniowy

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, pełnotłusty, pleśniowy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt krążka; powierzchnia pokryta białą pleśnią, dopuszcza się lekkie nierówności porostu pleśni i nieznaczne pomarszczenia skórki	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Oczkowanie	Oczka drobne, dopuszcza się nieliczne małe szczelinki międzyziarnowe	
3	Konsystencja	Miękka, mięsz elastyczny	
4	Barwa	Biała do lekko kremowej	
5	Smak i zapach	Delikatny, łagodny, serowo-pieczarkowy, dopuszcza się lekko pikantny i kwaśny	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	44	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,8	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – ser uformowany w krążki o masie 120g lub 125g lub 150g powinien być zapakowany w folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną.

Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SER TOPIONY PEŁNOTŁUSTY 17,5 g.**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15540000-5

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego pełnotłustego 17,5 g.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego pełnotłustego 17,5 g. przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)

- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Ser topiony pełnotłusty 17,5 g.

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, %(m/m), nie mniej niż	25	PN-EN ISO 1735
2	Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	50	PN-EN ISO 5534
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia sera topionego pełnotłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5. Metody badań**

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

#### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie bezpośrednie dla sera topionego uformowanego w kostki lub trójkąci o masie 17,5g lub 25g lub 100g powinno być wykonane z folii aluminiowej lakierowanej jednostronnie, termozgrzewalnej, barwnej lub bezbarwnej z nadrukiem lub bez nadruku.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

##### **6.1.2 Opakowania pośrednie**

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:

- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne lub

- wykoje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

### **6.1.3 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 6kg.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SER TOPIONY KREMOWY WIELOSMAKOWY**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15540000-5

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego kremowego wielosmakowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego kremowego wielosmakowego przeznaczonego dla odbiorcy.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

## 1.3 Definicja

### Ser topiony kremowy wielosmakowy

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkami pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zawierający około 60% tłuszczu w suchej masie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-86122 ISO 22935-2

2	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, %(m/m), nie mniej niż	27	PN-EN ISO 1735
2	Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-EN ISO 5534
3	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie bezpośrednie dla sera topionego uformowanego w kostki lub trójkąci o masie 17,5g lub 25g lub 100g powinno być wykonane z folii aluminiowej lakierowanej jednostronnie, termozgrzewalnej, barwnej lub bezbarwnej z nadrukiem lub bez nadruku.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania pośrednie**

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:

- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne, lub

- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.3 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 6kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta

- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

## **SER TOPIONY Z SZYNKĄ**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15540000-5

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego z szynką.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego z szynką przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser topiony z szynką

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkiem szynki, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, (%), nie mniej niż	25	PN-EN ISO 1735
2	Zawartość całkowitej suchej masy, (%), nie mniej niż	50	PN-EN ISO 5534
3	Zawartość chlorku sodu, (%), nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4. Trwałość

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

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie bezpośrednio dla sera topionego uformowanego w kostki lub trójkąci o masie 17,5g lub 25g lub 100g powinno być wykonane z folii aluminiowej lakierowanej jednostronnie, termozgrzewalnej, barwnej lub bezbarwnej z nadrukiem lub bez nadruku.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania pośrednie**

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:

- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne, lub

- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.3 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 6kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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

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

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

## **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SER TOPIONY Z PAPRYKĄ**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15540000-5

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego z papryką.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego z papryką przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser topiony z papryką

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkiem papryki, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony i dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, (%), nie mniej niż	25	PN-EN ISO 1735

2	Zawartość całkowitej suchej masy, (%), nie mniej niż	50	PN-EN ISO 5534
3	Zawartość chlorku sodu, (%), nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### **3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

#### **4. Trwałość**

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

#### **5. Metody badań**

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

##### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

##### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

##### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

#### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

###### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie bezpośrednie dla sera topionego uformowanego w kostki lub trójkąci o masie 17,5g lub 25g lub 100g powinno być wykonane z folii aluminiowej lakierowanej jednostronnie,

termozgrzewalnej, barwnej lub bezbarwnej z nadrukiem lub bez nadruku.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania pośrednie**

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:

- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne, lub

- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.3 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 6kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# SER TOPIONY TŁUSTY PLASTERKOWANY

## opis wg słownika CPV

kod CPV

15540000-5

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego tłustego plasterkowanego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego tłustego plasterkowanego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Ser topiony tłusty plasterkowany

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków, zawierający około 40% tłuszczu w suchej masie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; każdy plasterk dokładnie zapakowany w folię; kształt plasterków kwadratowy, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, [%], nie mniej niż	16	PN-EN ISO 1735
2	Zawartość całkowitej suchej masy, [%], nie mniej niż	40	PN-EN ISO 5534
3	Zawartość chlorku sodu, [%], nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869  
PN-EN ISO 1735  
PN-EN ISO 5943  
PN-EN ISO 1211  
PN-EN ISO 2450  
PN-ISO 5707  
PN-EN ISO 5764  
PN-EN ISO 12185  
PN-EN ISO 18330  
PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie foliowe typu flow-pack o zawartości od 130g do 150g. W każdym opakowaniu powinno znajdować się 8 plastrów sera pojedynczo pakowanych w folię.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania pośrednie**

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:

- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne lub

- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.3 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 12kg.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu

- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

## **MASŁO EKSTRA JEDNOPORCJOWE**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV  
15530000-2

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła ekstra jednoporcjowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masła ekstra jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych

- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Masło ekstra

Masło ekstra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaśniania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki. Ze względu na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego, w celu utrzymania typowej barwy masła dopuszcza się dobarwianie śmietany i śmietanki barwnikami naturalnymi – karotenem (E 160a) i annato (E 160b). Uwzględniając budowę fizyczną, masło jest emulsją typu woda w oleju (w/o) składającą się z fazy tłuszczowej, wodnej i gazowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd, barwa	Jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Konsystencja	Jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą	
3	Smak i zapach	Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy; Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody % (m/m), nie więcej niż	16	PN-EN ISO 3727-1
2	Zawartość tłuszczu % (m/m) nie mniej niż	82,0	PN-EN ISO 3727
3	Sucha masa beztłuszczowa, %(m/m), nie więcej niż	2	PN-EN ISO 3727-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5 Metody badań**

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-EN ISO 3727

PN-EN ISO 3727-1

PN-EN ISO 3727-2

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

#### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej lub opakowania wykonane z folii wielowarstwowej o zawartości 10g, 15g, lub 20g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe o wadze 0,96kg lub 1kg.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **MASŁO EKSTRA**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15530000-2

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła ekstra.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masła ekstra przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Masło ekstra

Masło ekstra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaśniania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki. Ze względu na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego, w celu utrzymania typowej barwy masła dopuszcza się dobarwianie śmietany i śmietanki barwnikami naturalnymi – karotenem (E 160a) i annato (E 160b). Uwzględniając budowę fizyczną, masło jest emulsją typu woda w oleju (w/o) składającą się z fazy tłuszczowej, wodnej i gazowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd, barwa	Produkt starannie uformowany na kształt kostki, prostopadłościanu; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Konsystencja	Jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą	
3	Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, mlekowy; lekko tłuszczowy	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody % (m/m), nie więcej niż	16	PN-EN ISO 3727-1
2	Zawartość tłuszczu % (m/m) nie mniej niż	82,0	PN-EN ISO 3727
3	Sucha masa beztłuszczowa, %(m/m), nie więcej niż	2	PN-EN ISO 3727-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 200g.

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

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-EN ISO 3727

PN-EN ISO 3727-1

PN-EN ISO 3727-2

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

#### 5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### 5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SER MOZZARELLA**

**opis wg słownika CPV**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera mozzarella.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera mozzarella przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Ser mozzarella

Ser podpuszczkowy dojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej, w postaci spłaszczonej kulki lub walca zanurzonej w zalewie solankowej

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt lekko spłaszczonej kuli lub w kształcie walca zanurzonej w zalewie solankowej, powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszona	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa	Biała, jednolita	

3	Konsystencja i struktura	Elastyczna, kremowa, gładka, miękka, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	
4	Smak i zapach	Czysty, delikatny, mleczny, bez obcych smaków i posmaków	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż	17,0	PN-EN ISO 1735

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 230g.

Masa netto po odcieku powinna wynosić 125g.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa zgrzewana. W każdym opakowaniu powinna znajdować się jedna kula sera.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# ŚMIETANKA JEDNOPORCJOWA 10% tł.

opis wg słownika CPV

kod CPV

15512000-0

## 1 Wstęp.

### 1.1. Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietanki słodkiej jednoporcjowej 10g.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śmietanki słodkiej jednoporcjowej 10g przeznaczonego dla odbiorcy..

### 1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Śmietanka słodka jednoporcjowa 10% tł., 10g

Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, sterylizowany lub poddany obróbce UHT, o zawartości tłuszczu co najmniej 10% (m/m).

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, w przypadku śmietanki niehomogenizowanej dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Smak i zapach	Smak czysty, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i posmaku pasteryzacji	
3	Barwa	Biała z odcieniem jasnokremowym, jednolita	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość °SH, nie wyższa niż	8	PN-EN ISO 11869
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	10,0	PN-EN ISO 1211
3	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2; dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-EN ISO 13366-2 IDF 129

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 10 g,
- 15 g,
- 20 g.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446  
PN-EN ISO 2917  
PN-EN ISO 4833, 11290  
PN-EN ISO 11869  
PN-EN ISO 1735  
PN-EN ISO 5943  
PN-EN ISO 1211  
PN-EN ISO 2450  
PN-ISO 5707  
PN-EN ISO 5764  
PN-EN ISO 12185  
PN-EN ISO 18330  
PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe stanowią kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej lub opakowania wykonane z folii wielowarstwowej o zawartości 10g., 15g., 20g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe o wadze do 1kg.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta

- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

## **SER TYPU FETA**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV  
15540000-5

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu feta.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera typu feta przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Ser typu feta

Ser podpuszczkowy dojrzewający, półmiękki, solankowy, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki, powierzchnia gładka, czysta	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa	Biała jednolita	
3	Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta (bez oczek), miękka, lekko krucha, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista	
4	Smak i zapach	Czysty, delikatny, lekko słonawy, bez obcych smaków i posmaków	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż	Zgodnie z deklaracją producenta	PN-EN ISO 1735

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

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

## 5 Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450  
PN-EN ISO 22935-2  
PN-EN ISO 2446  
PN-EN ISO 2917  
PN-EN ISO 4833, 11290  
PN-EN ISO 11869  
PN-EN ISO 1735  
PN-EN ISO 5943  
PN-EN ISO 1211  
PN-EN ISO 2450  
PN-ISO 5707  
PN-EN ISO 5764  
PN-EN ISO 12185  
PN-EN ISO 18330  
PN-A-86122

#### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – ser uformowany w kostki o masie 200g lub 270g powinien być zapakowany w karton laminowany folią aluminiową.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

##### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg.

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania

- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SEREK NATURALNY DO SMAROWANIA**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15542100-0

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania serka naturalnego do smarowania.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serka naturalnego do smarowania przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Definicja

#### Serek naturalny do smarowania

Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Konsystencja i struktura	Jednolita, smarowna, pastowata	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	
3	Smak i zapach	Lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych	

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	30	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	57	PN-EN ISO 1735
3	Kwasowość [°SH], nie wyższa niż	60	PN-EN ISO 11869

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5. Metody badań

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1  
PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna  
PN-EN ISO 707  
PN-EN ISO 1211/2446  
PN-EN ISO 1211/2450  
PN-EN ISO 22935-2  
PN-EN ISO 2446  
PN-EN ISO 2917  
PN-EN ISO 4833, 11290  
PN-EN ISO 11869  
PN-EN ISO 1735  
PN-EN ISO 5943  
PN-EN ISO 1211  
PN-EN ISO 2450  
PN-ISO 5707  
PN-EN ISO 5764  
PN-EN ISO 12185  
PN-EN ISO 18330  
PN-A-86122

#### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości od 120g do 200g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

##### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergeny
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

# **SEREK TWAROGOWY ZIARNISTY Z OWOCAMI**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego ziarnistego z owocami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego ziarnistego z owocami przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji
- 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.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 o oświadczeniach żywieniowych i zdrowotnych
- Rozporządzenie (UE) nr 2018/848 dotyczący produkcji ekologicznej
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mlecznego i przetworów mlecznych
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań jakościowych oraz metod analizy

### 1.3 Określenie produktu

#### Serek twarogowy ziarnisty z owocami

Ser twarogowy ziarnisty, półtłusty, kwasowo-podpuszczkowy, termizowany z dodatkiem śmietanki i soli wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki, pakowany w dwukomorowe wytłoczki zawierające co najmniej 120g serka i 30g wsadu owocowego. Zawartość owoców w serku co najmniej 7%.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Serka - śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji Wsadu owocowego – charakterystyczny dla użytych owoców	PN-A-86122 ISO 22935-2
2	Konsystencja i struktura	Serka - ziarna nieregularne, różnej wielkości w śmietance Wsadu owocowego – lekko żelowana masa z ewentualnymi kawałkami owoców	
3	Barwa	Serka- biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie Wsadu owocowego - charakterystyczna dla użytych owoców	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	4,0 - 5,0	PN-EN ISO 1735
2	Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,0	PN-EN ISO 5943

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5. Metody badań**

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami lub wprowadzeniem nowego aktu prawnego w zamian za wycofany).

PN-EN ISO 8968-1 + metoda ELISA

PN-EN ISO 21415-1

PN-EN ISO 10520/metoda enzymatyczna

PN-EN ISO 707

PN-EN ISO 1211/2446

PN-EN ISO 1211/2450

PN-EN ISO 22935-2

PN-EN ISO 2446

PN-EN ISO 2917

PN-EN ISO 4833, 11290

PN-EN ISO 11869

PN-EN ISO 1735

PN-EN ISO 5943

PN-EN ISO 1211

PN-EN ISO 2450

PN-ISO 5707

PN-EN ISO 5764

PN-EN ISO 12185

PN-EN ISO 18330

PN-A-86122

### **5.1 Sprawdzenie stanu opakowania i znakowania**

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

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 150g. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- pudło kartonowe,
- karton zbiorczy perforowany do kubków zgrzewanych (karton fasonowy perforowany, pudełko kartonowe typu FEFCO z perforacją, karton displayowy (shelf-ready))

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

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

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

## **6.2 Znakowanie**

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- listę składników
- zawartość tłuszczu
- objętość netto
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- dane producenta
- wartość odżywcza
- alergen
- kod EAN

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w tygodniu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.