

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania Przetworów mlecznych i żywności na bazie mleka opisanych w tabeli cenowej pn. „Dostawa artykułów mleczarskich i nabiału”.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego art. Mlecznymi i nabiałem.

1.2. Dokumenty powołane

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

- **PN- ISO 8262-3** Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka.
- **PN- EN ISO 707** Mleko i przetwory mleczne - wytyczne do pobierania próbek;
- **PN- ISO 5538** Mleko i przetwory mleczne - Pobieranie próbek - Kontrola metodą alternatywną
- **PN- ISO 8262-3** Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla- Berntröpa (Metoda odwoławcza);
- **PN-A-86033** Mleko i przetwory mleczne. Mleko. Wykrywanie antybiotyków i sulfonamidów (Metoda odwoławcza);
- **PN-A-86130** Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań;
- **PN-A-86061** Mleko i przetwory mleczne. Mleko fermentowane;
- **PN-A-86059** Mleko, śmietana i śmietanka- oznaczanie skuteczności homogenizacji;
- **PN-A-86028** Śmietana i śmietanka - metody badań
- **PN-A-86230** Mleko i przetwory mleczarskie. Sery podpuszczkowe dojrzewające
- **PN-A-86300** Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
- **PN-A-86232** Mleko i przetwory mleczarskie. Sery - metody badań
- **PN- EN ISO 5764** Mleko. Oznaczanie punktu zamarzania. Metoda z użyciem krioskopu termistorowego (Metoda odwoławcza);
- **PN- EN ISO 17189** Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania – Oznaczanie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza);
- **PN- EN ISO 3727-1** Masło - oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, część 1: Oznaczanie zawartości wody (Metoda odwoławcza)
- **PN-EN ISO 3727-2** Masło - oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, część 2: Oznaczanie zawartości suchej masy beztłuszczowej (metoda odwoławcza);
- **PN- EN ISO 1735** Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- **PN- EN ISO 5534** Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- **PN- EN ISO 5943** Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chlorku. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- **PN-A-86929** Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie i przygotowanie próbek margaryn do badań chemicznych i fizykochemicznych
- **PN-A-86936** Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Ocena sensoryczna margaryn metodą punktową
- **PN-A-86933** Tłuszcze roślinne jadalne - Metody badań - Określanie zawartości substancji tłuszczowej w margarynie
- **PN- ISO 660** Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości;

- **PN- EN ISO 3960** Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej. Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego;
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.);
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Wymagania organoleptyczne dla poszczególnych produktów zostały szczegółowo opisane w Tabeli cenowej.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.^{1 2}

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .³

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

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

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

³ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.⁴

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg norm PN-EN ISO 707 i PN-ISO 5538

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli cenowej w opisie poszczególnych produktów.

5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie⁵

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

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

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

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

⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- 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.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.⁶

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

⁶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)