

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania Mięsa, wędlin i innych art. zwierzęcych opisanych w tabeli cenowej pn. „Dostawa produktów zwierzęcych, mięsa, wędlin”.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego art. Zwierzęcych, mięsa, wędlin.

### **1.2. Dokumenty powołane**

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

- PN-A-75051 Mrożone owoce i warzywa - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-82350 Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra 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 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r.** w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 261 z 18.10.2003, s 1 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.

MROŻONKI			
L.P.	RODZAJ	CECHY	WYMAGANIA
1.	WARZYWA	Wygląd	<p>Całe / w kostkę/ paski, obrane, jednolite odmianowo;  Warzywa wolne od zlepieńców trwałych, sypkie, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej;  Zlepienie nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowi wady.</p> <p>bez oznak zapleśnienia, gnicia oraz bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki;  czyste, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego;</p>
		Barwa	Kolorystyka charakterystyczna dla danego rodzaju warzyw, jednolita, bez przebarwień
		Konsystencja	- zamrożona: twarda, krucha; - po ugotowaniu: miękka, jędrna, zachowująca kształt
		Smak i Zapach	Charakterystyczny dla świeżego produktu, bez zapachów i posmaków obcych
2.	OWOCE	Wygląd	<p>Owoce całe lub połówki, o zbliżonej wielkości, bez pestek, bez szypulek, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych;  zlepienie nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady;  Owoce jednolite odmianowo w partii;  Owoce odpowiednio dojrzałe (w stanie dojrzałości konsumpcyjnej);  Owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki;</p>
		Barwa	Kolorystyka charakterystyczna dla danego rodzaju warzyw, jednolita, bez przebarwień
		Konsystencja	- zamrożona: twarda, krucha; - po ugotowaniu: miękka, jędrna, zachowująca kształt
		Smak i Zapach	Charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych
3.	RYBY (świeże)	Wygląd	Ryby całe lub filetowane- zgodnie z zamówieniem, bez znacznych uszkodzeń mechanicznych, obcych zanieczyszczeń, skóra i powierzchnia tkanki mięsnej dopuszcza się przezroczysty śluz,

			<p>Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości</p> <p>Tkanka mięsna sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista</p> <p>W glazurze do max. 6% lub bez- w zależności od zamówienia;</p>
		Barwa	Jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku
		Konsystencja	<p>Po obróbce termicznej:</p> <p>Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorady, dopuszcza się lekko miękką</p>
		Smak i Zapach	Zapach swoisty, właściwy dla świeżej ryby, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego;
4.	FRYTKI	Wygląd	<p>Słupki proste lub karbowane o wyrównanym przekroju zbliżonym do kwadratu; tódeczki;</p> <p>dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu;</p>
		Barwa	Od jasnokremowej do białoszarej, charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, wyrównana w opakowaniu jednostkowym
		Konsystencja	Na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta
		Zapach	Typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów;
5.	RYBY PANIEROWANE	Wygląd	Paluszki w postaci niewielkich bloków mrożonego mięsa rybiego w panierce z filetów białego mięsa ryb; o zawartości nie mniej niż 60% filetów rybnych; panierka max. 20% z dodatkami lub bez;
		Barwa	<p>- barwa powierzchni- od złocistej do jasnobrązowej; niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia;</p> <p>- barwa nadzienia - właściwa dla użytych składników;</p> <p>Jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku ryby;</p>
		Konsystencja	Na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, krucha, soczysta

		Smak i Zapach	Zapach Swoisty , właściwy dla ryby, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego, kwaśnego i zapachu obcego;
--	--	---------------	--

### **2.3. Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.<sup>1 2</sup>

### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .<sup>3</sup>

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.<sup>4</sup>

Dopuszczalna masa netto:

- do 2,5kg- mrożone warzywa, owoce, frytki;
- do 6kg- ryby i ryby przetworzone.

## **4. Trwałość.**

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

## **5. Badania**

### **5.1. Metody badań**

#### **5.1.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

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

#### **5.1.2. Oznaczenie cech organoleptycznych**

<sup>1</sup> 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.)

<sup>2</sup> 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.)

<sup>3</sup> 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.)

<sup>4</sup> 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.)

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

### **5.1.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

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

### **6.1. Pakowanie<sup>5</sup>**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

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

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, 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**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy
- producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej,

---

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

- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.<sup>6</sup>

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

<sup>6</sup> 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.)