

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania Przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj, opisanych w tabeli cenowej pn. „Dostawa Przypraw, makaronów, produktów mącznych oraz pozostałych artykułów żywnościowych i jaj”.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego niniejszymi artykułami żywnościowymi.

### **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 928** Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- **PN-ISO 930** Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- **PN-ISO 939** Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- **PN-ISO 948** Przyprawy - Pobieranie próbek
- **PN-ISO 6571** Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego
- **PN-ISO 2825** Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- **PN-R-87019** Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
- **PN-R-87027** Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- **PN-A-74130** Makaron – Pobieranie próbek i metody badań
- **PN-A-74220** Przetwory zbożowe – Ryż
- **PN-ISO 7301** Ryż – Wymagania
- **PN-A-86950** Majonez
- **PN-A-74001** Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek
- **PN-A-74011** Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- **PN-A-74013** Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- **PN-A-74015** Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- **PN-V-74008** Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny
- **PN-A-74016** Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- **PN-A-76100** Kawa palona
- **PN-ISO 6668** Kawa zielona – Przygotowanie próbek do analizy sensorycznej
- **PN-A-79008** Koncentraty spożywcze – Pobieranie i przygotowanie próbek
- **PN-ISO 1572** Herbata - Przygotowanie rozdrobnionej próbki o znanej zawartości suchej masy
- **PN-ISO 9768** Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego
- **PN-ISO 1575** Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego
- **PN-ISO 1576** Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie
- **PN-ISO 1577** Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- **PN-ISO 1578** Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie
- **PN-ISO 1839** Herbata - Pobieranie próbek
- **PN-ISO 3103** Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych
- **PN-ISO 5498** Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna
- **PN-ISO 6078** Herbata czarna – Terminologia
- **PN-A-74858** Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- **PN-A-88021** Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- **PN-A-88022** Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu

- **PN-A-88024** Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- **PN-A-88027** Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- **PN-A-88031** Wyroby cukiernicze - Oznaczanie sedimentacji proszku kakaowego
- **PN-A-88032** Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- **PN-A-75101-15** Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- **PN-A-75101-17** Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych
- **PN-A-75101-18** Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- **PN-A 75052-02** Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych
- **PN-A 75052-03** Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
- **PN-A 75052-05** Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
- **PN-A 75052-08** Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie liczby drożdży i pleśni
- **PN-A 75052-10** Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
- **PN-EN 12143** Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- **PN-A-74014** Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- **PN-R-74010** Ziarno zbóż i nasiona strączkowe jadalne. Pobieranie próbek
- **PN-A-74011** Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności – **PN-A-74014** Przetwory zbożowe. Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego
- **PN-Z-11001-2** Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r.** w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródłanych i wód stołowych ( Dz. U. z 2011 r. nr 85 poz. 466)

## **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.<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>

## **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. 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**

Opakowania jednostkowe- Opakowanie jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem 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 lub zgrzewa termokurczliwa o masie od 3kg do 20kg, worki papierowe trzywarstwowe do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.<sup>6</sup>

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

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

<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.)