

## **1. Wstęp**

### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i produktów garmażeryjnych opisanych w tabeli cenowej pn. Dostawa artykułów garmażeryjnych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego Artykułami Garmażeryjnymi.

### **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-82350** Mrożone wyroby kulinarne - Pobieranie próbek i metody badań
- **PN-A-82102** Wyroby garmażeryjne - Pobieranie i przygotowanie próbek
- **PN-A-82107** Wyroby garmażeryjne –Badania organoleptyczne i fizyczne
- **PN-A-82100** Wyroby garmażeryjne –Metody badań chemicznych
- **PN-EN ISO 6579** Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
- **PN-EN ISO 6888-1** Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- **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.)

## **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.

| L.P. | CECHY                          | WYMAGANIA  | METODY BADAŃ |
|------|--------------------------------|--|--------------|
| 1    | Wygląd                         | produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia itp.   | PN-A-82350   |
| 2    | Barwa                          | Typowa dla produktu: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ biało-kremowa, dopuszcza się prześwity barwy charakterystycznej dla użytego nadzienia;</li> <li>▪ od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla produktów panierowanych i smażonych</li> </ul>   |              |
| 3    | Wygląd (po obróbce kulinarnej) | Zachowany kształt wyrobów; Niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panierki.   |              |
| 4    | Konsystencja                   | Zwarta, Miękka, charakterystyczna dla użytych składników   |              |
| 5    | Smak i zapach                  | Typowy dla: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ wyrobów z samego ciasta ziemniaczanego lub pszenno- ziemniaczanego,</li> <li>▪ wyrobów z ciasta naleśnikowego, panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia</li> <li>▪ wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia owocowego/ twarogowego / warzywnego / mięsnego,</li> <li>▪ wyrobów z ciasta naleśnikowego i nadzienia owocowego/ twarogowego / warzywnego / mięsnego,</li> </ul> <p>Niedopuszczalny stęchły, gorzki, jełki lub inny obcy smak i zapach</p> |              |

### **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. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg norm PN-A 82350

### **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.

---

<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.)

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

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

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

Opakowania jednostkowe- torby z folii polietylenowej od 1kg do 5kg, zgrzewane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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 od 10kg 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.)