

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK JABŁKOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku jabłkowego przeznaczonego dla odbiorcy

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-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-09 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego

1.3 Określenie produktu

Sok jabłkowy

Produkt otrzymany z soku jabłkowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie

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
1	Wygląd	Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń	p.5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych owoców	
3	Smak i zapach	Orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów i posmaków obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż	10,0	PN-EN 12143
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, g/l, nie mniej niż	4,5	PN-A-75101-04
3	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-05
4	Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V), nie więcej niż	0,5	PN-A-75101-09

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 z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

- 0,2l,
- 1l.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanym w Tablicy1.

Ocena wyglądu

Wygląd ocenić przez oględziny soku uprzednio wymieszanego i przelanego z opakowania do cylindra ze szkła bezbarwnego o pojemności 500ml lub 1000ml.

Ocena barwy

Do probówki ze szkła bezbarwnego o wysokości 15cm i średnicy 1,5cm należy wlać 15ml soku. Barwę ocenić w świetle dziennym, wzrokowo, trzymając probówkę na białym tle.

Ocena zapachu i smaku

Do zlewki ze szkła bezbarwnego o pojemności 100ml należy wlać 50ml soku o temperaturze 25°C. Zapach i smak ocenić w ciągu 2 min. od chwili napełnienia zlewki.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.