

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

SOK POMIDOROWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soku pomidorowego 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-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 1132 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie pH
- PN-EN 12133 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości chlorków. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-EN 12147 Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej

1.3 Określenie produktu

Sok pomidorowy

Produkt otrzymany ze świeżych pomidorów lub z soku pomidorowego zagęszczonego (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku surowego podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), z dodatkiem soli, 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
1	Wygląd	Sok z zawiesiną przetartych części jadalnych miazgi; dopuszcza się rozwarstwienie
2	Barwa	Właściwa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów obcych
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych składników, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny, %(m/m), nie mniej niż	0,19	PN-EN 12147
2	pH, nie więcej niż	4,4	PN-EN 1132
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż:	1,0	PN-EN 12133
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż:	0,04	PN-A-75101-18

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:

- 0,3l,
- 0,33l,
- 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 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

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.