

Specyfikacja paczek z żywnością

Dostarczone artykuły spożywcze muszą spełniać wszystkie wymagania określone polskim prawem, niezbędne do dopuszczenia do obrotu, w tym dotyczące:

- 1) zawartości metali oraz obecności pestycydów,
- 1) znakowania opakowań jednostkowych,
- 2) daty minimalnej trwałości,
- 3) dodatków do żywności

oraz wymagania określone odrębnie dla każdego artykułu spożywczego.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy w języku polskim (opcjonalnie także w j. ukraińskim lub angielskim) zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu,
- 2) informację o sposobie przetworzenia,
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość poszczególnych składników),
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),

- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) zawartość netto produktu po oddzieleniu zalewy wyrażoną w jednostkach masy,
- 9) nazwę i adres producenta,
- 10) kraj pochodzenia,
- 11) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 12) wartość odżywczą,
- 13) warunki przechowywania.

KATEGORIA I

1. Szyńka drobiowa
2. Pasztet wieprzowy
3. Filet z makreli w oleju

1. Szyńka drobiowa

Kod PKWiU 10.13.1

1.1. Wymagania ogólne

Szyńka drobiowa – konserwa mięsna – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, otrzymany z całych i/lub gruborozdrobnionych mięśni piersiowych bez skóry z mięsa drobiowego (niezgodzony dodatek: mięsa mechanicznie oddzielonego, białek i preparatów białkowych, surowców tłuszczowych typu skórki), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 70%.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

1.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd	A. Blok konserwy w kształcie wynikającym z kształtu opakowania, tworzący jednolitą bryłę, dopuszczalna warstewka tłuszczu i galarety, na powierzchni przekroju składniki powinny być równomiernie rozłożone (niezgodzony dodatek surowców tłuszczowych typu skórki). Na	PN-85/A-82056

	B. Barwa C. Zapach D. Smak E. Struktura i konsystencja	przekroju w większości widoczne kawałki mięsa o wielkości nie mniejszej niż 20 mm. A. Barwa na powierzchni bloku i przekroju charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii, niedopuszczalne szare plamy oraz inne nienaturalne przebarwienia B. Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce C. Smak swoisty dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalne posmaki obce D. Struktura zwarta, kawałki mięsa drobiowego związane, konsystencja krucha, soczysta	
2.	Zawartość białka, %, nie mniej niż	16,0	PN-75/A-04018
3.	Zawartość tłuszczu % (m/m) nie więcej niż	5,0	PN-ISO 1444:2000
4.	Zawartość soli kuchennej, % (m/m) nie więcej niż	2,3	PN-73/A-82112 PN-73/A-82112/Az1:2002 PN-ISO 1841-2:2002 PN-ISO 1841-1:2002
5.	Zawartość skrobi, % (m/m) nie więcej niż	1,5	PN-85/A-82059
6.	Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych ogółem, % (m/m) nie mniej niż	70,0	PN-A-82022:1998 z obliczeń
7.	Zawartość hydroksyproliny, % (m/m) nie więcej niż	0,08	PN-ISO 3496:2000
8.	Obecność barwników/ Obecność związków barwiących	nieobecne	PN-ISO 13496:2002 PN-ISO 13496:2002/Ap1:2006 Procedura badawcza – metoda HPLC-DAD
9.	Szczelność	Szczelne	PN-A-82055-4:1997 pkt 2.4.1. PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
10.	Trwałość	Ujemna	PN-A-82055-5:1994
11.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005
12.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g	Nieobecne	PN-ISO 4831:2007

1.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Szynka drobiowa musi być pakowana w 300 g (netto) puszkę eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 99 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania

powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

2. Pasztet wieprzowy

Kod PKWiU 10.13.15.0

2.1. Wymagania ogólne

Pasztet wieprzowy – konserwa mięsna – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, otrzymany z:

- mięsa wieprzowego odpowiadającego definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.¹), w ilości nie mniejszej niż 30% masy wszystkich składników w chwili ich użycia,
- innych składników pochodzenia zwierzęcego, pozyskanych wyłącznie ze świń,
- soli spożywczej w ilości nieprzekraczającej łącznie 2,5 % masy wszystkich składników w chwili ich użycia,
- dozwolonych dodatków do żywności i aromatów,
- przypraw,
- składników pochodzenia roślinnego

utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

2.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
-----	-------	-----------	--------------

¹ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 306 z 16.11.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 343 z 19.12.2013, str. 26, Dz. Urz. UE L 27 z 30.01.2014, str. 7, Dz. Urz. UE L 331 Z 18.11.2014, str. 40 oraz Dz. Urz. UE L 327 z 11.12.2015, str. 1.

1.	<u>Cechy organoleptyczne</u>		
	A. Wygląd	A. Blok o gładkich powierzchniach otoczony wytopionym tłuszczem lub bez wytopionego tłuszczu. Dopuszcza się sporadyczne występowanie otworków wypełnionych tłuszczem lub powietrzem.	PN-85/A-82056
	B. Barwa	B. Barwa typowa dla użytych składników Barwa – beżowa do beżoworóżowej, różowo-brązowa Barwa wytopionego tłuszczu – biała z odcieniem szarym do kremowej	
	C. Zapach	C. Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce	
	D. Smak	D. Smak swoisty dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki obce	
E. Konsystencja	E. Zwięzła do smarownej, jednorodna		
2.	Zawartość tłuszczu % nie więcej niż	45,0	PN-ISO 1444:2000 PN-73/A-82111
3.	Zawartość skrobi, % nie więcej niż	6,0	PN-85/A-82059
4.	Szczelność	Szczelne	PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
5.	Trwałość	Ujemna	PN-A-82055-5:1994
6.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005
7.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g	Nieobecne	PN-ISO 4831:2007

2.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Pasztet wieprzowy musi być pakowany w 160 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 73 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

3. Filet z makreli w oleju

Kod PKWiU 10.20.24

3.1. Wymagania ogólne

Filet z makreli w oleju rzepakowym – konserwa rybna wyprodukowana z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, składający się z:

- filetów z makreli – 60% ryby przed sterylizacją,
- oleju rzepakowego – 40% przed sterylizacją,
- soli

utrwalona przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermeticznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

3.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<p><u>Cechy organoleptyczne</u></p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Barwa</p> <p>C. Smak i zapach</p> <p>D. Tekstura</p>	<p>A. <u>Wygląd</u>: lustro stanowią filety, wyrównanej wielkości, ułożone skórą do dna puszki, zalane olejem. Filety o liniach cięć równych, nieposzarpanych, nieuszkodzone, dopuszcza się nieznaczne usterki w oprawieniu (np. pozostałości błony otrzewnej i pętw, uszkodzenia lekkie skóry) oraz kawałek fileta dla wyrównania masy</p> <p>A. <u>Barwa</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Mięsa ryby - charakterystyczna dla makreli, dopuszczalne nieznaczne pociemnienia, – Oleju - typowa dla oleju rzepakowego <p>B. <u>Słonawy</u>, zharmonizowany, typowy dla produktu, niedopuszczalne: obcy, gorzki, jełki</p> <p>C. <u>Zwięzła</u>, lekko sucha, dopuszcza się miękką lub włóknistą, kruchą „niedopuszczalna mazista”</p>	PN-92/A-86732
2.	Masa netto, g	170 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 7,7g	Codex Stan 119-1981, Rev. 1-1995 PN-92/A-86732
3.	Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż, %	50,0	PN-92/A-86732 Codex Stan 119-1981, Rev. 1-1995
4.	Udział warstwy wodnej nie więcej niż, %	12,0	PN-92/A-86732
5.	Zawartość chlorku sodu, %	0,5-2,5	PN-74/A-86739
6.	Szczelność	Szczelne	PN-92/A-86732 pkt.2.3.10
7.	Trwałość	Ujemna	PN-92/A-86732 pkt.2.3.11

8.	Zawartość histaminy, nie więcej niż, mg/100 g produktu	10	Journal of AOAC International , Vol. 79, No 1, 1996, pags. 43-49 AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101
9.	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich w 0,1g	Nieobecne	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
10.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005

3.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Filet z makreli w oleju musi być pakowany w 170 g (netto) podłużne puszki eo (easy open), dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

KATEGORIA II

4. Groszek z marchewką
5. Fasola biała
6. Koncentrat pomidorowy
7. Buraczki wiórki
8. Makaron jajeczny
9. Makaron kukurydziany bezglutenowy
10. Ryż biały
11. Kasza gryczana
12. Mleko UHT
13. Olej rzepakowy

4. Groszek z marchewką

Kod PKWiU 10.39.17

4.1. Wymagania ogólne

Groszek z marchewką – mieszanka warzywna konserwowa dwuskładnikowa – o składzie po 50% każdego ze składników w zalewie. Produkt otrzymany z groszku (młode zielone ziarna groszku) i marchewki (obranej, pokrojonej w kostkę) w zalewie, utrwalony przez sterylizację.

Dopuszcza się dla mieszanek warzywnych tolerancję wagową udziału procentowego poszczególnych składników do 10%.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

4.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd - warzyw - zalewy B. Konsystencja C. Smak i zapach D. Barwa - warzyw - zalewy	A. - Warzywa, wymieszane lub ułożone warstwami, dopuszcza się niewielką ilość ziaren popękanych - Opalizująca z niewielkim osadem na dnie opakowania, pochodzącym z tkanki roślinnej B. Wyrównana, niedopuszczalna zbyt miękka lub zbyt twarda C. Charakterystyczny dla surowców, po obróbce termicznej słonawosłodki, bez obcych posmaków i zapachów D. – Barwa warzyw typowa dla warzyw po obróbce termicznej, marchwi – żółtawo-pomarańczowa, groszku – zielonkawo-oliwkowa – Barwa zalewy typowa dla użytego surowca, jasnożółcista z odcieniem zielonkawym	PN-A-77807:1997
2.	Zawartość warzyw z wadami w stosunku do masy warzyw odcikniętych, % (m/m) nie więcej niż	1,5	PN-90/A-75101/16
3.	Zawartość chlorku sodu, % (m/m) nie więcej niż	1,2	PN-90/A-75101/10 pkt 2 PN-90/A-75101/10/Az1:2002
4.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m) nie więcej niż	0,03	PN-90/A-75101/18, pkt 3
5.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m) nie więcej niż	0,2	PN-90/A-75101/17
6.	Masa warzyw odcikniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż	60	PN-90/A-75101/15

7.	Masa netto produktu g	400 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 12g	PN-90/A-75101/15
8.	Szczelność	Szczelne	PN-90/A-75052/02
9.	Trwałość	Ujemna	PN-90/A-75052/03
10.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż	50 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
11.	Liczba drożdży i pleśni w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 21527-1:2009
12.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005

4.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Warzywa konserwowe – groszek z marchewką muszą być pakowane w 400 g (netto) puszek eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy od 73 mm do 83 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

5. Fasola biała

Kod PKWiU 10.39.15

5.1. Wymagania ogólne

Fasola biała (konserwowa) – produkt otrzymany z nasion fasoli białej ziarnistej, jednorodnej odmianowo w zalewie, utrwalony przez sterylizację.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

5.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd - ziaren fasoli	A. - Ziarna fasoli całe, zachowujące kształt, zdrowe, dopuszcza się obecność ziaren popękanych. Pęknięcia łupiny, nie powodujące zmiany kształtu ziarna powstające w trakcie pęcznienia ziarna nie	PN-A-77807:1997

	<p>- zalewy</p> <p>B. Konsystencja</p> <p>C. Smak i zapach</p> <p>D. Barwa - ziaren fasoli</p> <p>- zalewy</p>	<p>stanowią wady produktu</p> <p>- Z osadem charakterystycznym dla fasoli białej, pochodzącym z tkanki roślinnej</p> <p>B. Wyrównana, niedopuszczalna zbyt miękka lub zbyt twarda</p> <p>C. Charakterystyczny dla fasoli białej konserwowej, bez obcych posmaków i zapachów</p> <p>D.</p> <p>– Barwa ziaren fasoli typowa dla fasoli białej po obróbce termicznej,</p> <p>– Barwa zalewy typowa dla użytego surowca</p>	
2.	Zawartość chlorku sodu, % (m/m) nie więcej niż	1,5	PN-90/A-75101/10 pkt 2 PN-90/A-75101/10/Az1:2002
3.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m) nie więcej niż	0,03	PN-90/A-75101/18, pkt 3
4.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m) nie więcej niż	0,2	PN-90/A-75101/17
5.	Masa netto produktu, g	400 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 12 g	PN-90/A-75101/15
6.	Masa odcikniętej fasoli (ziaren), g, nie mniej niż	240	PN-90/A-75101/15, z obliczeń
7.	Masa fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % nie mniej niż	60	PN-90/A-75101/15
8.	Zawartość warzyw z wadami w stosunku do masy warzyw odcikniętych (ziarna ze śladami chorobowymi oraz uszkodzeniami przez szkodniki), % (m/m), nie więcej niż	1,5	PN-90/A-75101/16
9.	Szczelność	Szczelne	PN-90/A-75052/02
10.	Trwałość	Ujemna	PN-90/A-75052/03
11.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż	50 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
12.	Liczba drożdży i pleśni w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 21527-1:2009
13.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005

5.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Fasola biała musi być pakowana w 400 g (netto) puszek eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy od 73 mm do 83 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

6. Koncentrat pomidorowy

Kod PKWiU 10.39.17

6.1. Wymagania ogólne

Koncentrat pomidorowy (30%) – produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych, czerwonych pomidorów, bez żadnych dodatków, bez konserwantów.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

6.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metoda badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u>		PN-75/A-77601
	A. Wygląd i konsystencja	A. Jednorodna, gęsta, przetarta masa, objawy zapleśnienia, sfermentowania niedopuszczalne, niedopuszczalna konsystencja płynna z widoczną oddzieloną wodą (sokiem)	
	B. Smak i zapach	B. Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny bez posmaków i zapachów obcych	
	C. Barwa	C. Od czerwonej z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej z odcieniem ceglastym, właściwa dla dojrzałych pomidorów zmieniona procesem technologicznym	
2.	Zawartość ekstraktu ogólnego, % (m/m)	30±2	PN-90/A-75101/02 pkt 2 PN-90/A-75101/02/Az1:2002
3.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy w stosunku do ekstraktu, % nie więcej niż	11,5	PN-90/A-75101/04 pkt 2 PN-90/A-75101/04/Az1:2002 PN-90/A-75101/04 PN-90/A-75101/04/Az1:2002 z obliczeń
4.	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, w stosunku do ekstraktu, % (m/m), nie więcej niż	0,4	PN-90/A-75101/05 z obliczeń

5.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-90/A-75101/18 pkt 2
6.	Masa netto produktu, g	160 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 7,2g	PN-75/A-77601 PN-90/A-75101/15
7.	Szczelność	Szczelne	PN-90/A-75052/02
8.	Trwałość	Ujemna	PN-90/A-75052/03
9.	Liczba pleśni i drożdży w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 21527-1:2009
10.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005
11.	Liczba strzępków pleśni metoda Howarda, % nie więcej niż	40	AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS 44.207 (1984)
12.	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15214:2002

6.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Koncentrat pomidorowy musi być pakowany w 160 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 73 mm, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

7. Buraczki wiórki

Kod PKWiU 10.39.18

7.1. Wymagania ogólne

Buraczki wiórki – produkt marynowany otrzymany z obranych buraków ćwikłowych w kształcie wiórków - w zalewie octowej, z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

7.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u>		PN-A-77806:1997
	A. Wygląd zewnętrzny	A. Buraki w kształcie wiórków; dopuszcza się	

A. B. C. D. E.	B. Konsystencja C. Smak i zapach D. Barwa warzyw E. Barwa i klarowność zalewy	fragmenty buraków B. Wyrównana, buraki miękkie, niewłókniste C. Słodko-kwaśny, typowy dla buraków ćwikłowych, bez posmaków i zapachów obcych D. Ciemnoamarantowa, typowa dla buraków ćwikłowych E. Ciecz ciemnoamarantowa, klarowna lub opalizująca; dopuszcza się osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej	
2.	Zawartość ekstraktu ogólnego, % (m/m) nie mniej niż	10	PN-90/A-75101/02 pkt 2 PN-90/A-75101/02/ Az1:2002
3.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, nie więcej niż % (m/m)	1,1	PN-90/A-75101/04 pkt 2 PN-90/A-75101/04/ Az1:2002 PN-90/A-75101/04 PN-90/A-75101/04/ Az1:2002
4.	Zawartość chlorku sodu, % (m/m) nie więcej niż	1,0	PN-90/A-75101/10 pkt 2 PN-90/A-75101/10/ Az1:2002 PN-90/A-75101/10 pkt 3 PN-90/A-75101/10/ Az1:2002
5.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-90/A-75101/17
6.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,03	PN-90/A-75101/18, pkt 2 PN-90/A-75101/18 pkt 3
7.	Szczelność	Szczelne	PN-90/A-75052/02
8.	Trwałość	Ujemna	PN-90/A-75052/03
9.	Masa netto produktu, g, nie mniej niż	350 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 10,5 g	PN-90/A-75101/15
10.	Masa buraczków odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż	70	PN-90/A-75101/15
11.	Liczba pleśni i drożdży w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 21527-1:2009
12.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	10 jtk	PN-ISO 15213:2005
13.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g,	50 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013-12

nie więcej niż		
----------------	--	--

7.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Buraczki wiórki muszą być pakowane w 350 g (netto) słoiki szklane dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

8. Makaron jajeczny

Kod PKWiU 10.73.11

8.1. Wymagania ogólne

Makaron jajeczny - makaron w formie muszelki, której najdłuższy wymiar wynosi 20 mm (± 1 mm) - produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy zwyczajnej i wody, z dodatkiem płynnej masy jajowej pasteryzowanej (co najmniej dwa jaja w przeliczeniu na 1 kg mąki) i innych składników, odpowiednio uformowany i wysuszony.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

8.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>I. Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu przed ugotowaniem</u> A. Wygląd B. Barwa C. Zapach D. Forma <u>II. Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu po ugotowaniu</u> A. Wygląd	A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy dla danej formy, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, na powierzchni nieliczne pęknięcia, dopuszczalne nieliczne pstrociny B. Jednolita, swoista dla użytych surowców C. Swoisty dla użytych surowców obcy zapach niedopuszczalny D. Krótkie, muszelki, których najdłuższy wymiar wynosi 20 mm (± 1 mm) A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, zachowany kształt, sporadyczne	PN-93/A-74130

	B. Barwa C. Smak i zapach	znikształcenia i zlepy, konsystencja nieco kleista, dopuszczalne nieliczne pstrociny B. Jednolita, swoista dla użytych surowców C. Swoisty dla użytych surowców, obcy niedopuszczalny	
2.	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie mniej niż	1,4	PN-A-74131:1999 zał. B
3.	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	12,5	PN-EN ISO 712:2012
4.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % roztworze HCl, % nie więcej niż	0,12	PN-A-74014:1994
5.	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, % (m/m), nie więcej niż	10	PN-93/A-74130
6.	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	Niedopuszczalna	PN-93/A-74130
7.	Obecność zanieczyszczeń organicznych	Niedopuszczalna	
8.	Obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych lub ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-93/A-74130
9.	Obecność Salmonella spp w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579:2003 PN-EN ISO 6579:2003/AC:2014-11 PN-EN ISO 6579-1:2017-04
10.	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w temp. 37° w 1 g, nie więcej niż	1 000 jtk	PN-EN ISO 6888-1:2001 PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-2:2001 PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004

8.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Makaron jajeczny musi być pakowany w 500 g (netto) opakowania jednostkowe z folii PP laminowanej (BOPP) dwuosiowo orientowanej o łącznej grubości 60 mikrometrów, wykonane z materiału uznanego przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania i możliwość ponownego zamykania. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

9. Makaron kukurydziany bezglutenowy

Kod PKWiU 10.73.11

9.1. Wymagania ogólne

Makaron kukurydziany bezglutenowy - makaron w formie świderków - produkt otrzymany z mąki kukurydzianej i innych składników, odpowiednio uformowany i wysuszony.

Zawartość glutenu zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) NR 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r. dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu (DZ.U. L 16 z 21.1.2009, str. 3).

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

9.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>I. Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu przed ugotowaniem</u> A. Wygląd B. Barwa C. Zapach D. Forma <u>II. Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu po ugotowaniu</u> A. Wygląd B. Barwa C. Smak i zapach	A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy dla danej formy, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, na powierzchni nieliczne pęknięcia, dopuszczalne nieliczne pstruczyny B. Jednolita, swoista dla użytych surowców C. Swoisty dla użytych surowców obcy zapach niedopuszczalny D. Krótkie, świderki A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, zachowany kształt, sporadycznie zniekształcenia i zlepy, konsystencja nieco kleista, dopuszczalne nieliczne pstruczyny B. Jednolita, swoista dla użytych surowców C. Swoisty dla użytych surowców, obcy niedopuszczalny	PN-93/A-74130
2.	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	12,5	PN-EN ISO 712:2012
3.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % roztworze HCl, % nie więcej niż	0,12	PN-A-74014:1994

4.	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, % (m/m), nie więcej niż	10	PN-93/A-74130
5.	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	Niedopuszczalna	PN-93/A-74130
6.	Obecność zanieczyszczeń organicznych	Niedopuszczalna	
7.	Obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych lub ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-93/A-74130
8.	Zawartość glutenu mg/kg, nie więcej niż	20	Test producenta: RIDASCREEN® Gliadin nr R7001 firmy R-Biopharm AG, Darmstadt, Germany

9.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Makaron kukurydziany bezglutenowy musi być pakowany w 500 g (netto) opakowania jednostkowe z folii PP laminowanej (BOPP) dwuosiowo orientowanej o łącznej grubości 60 mikrometrów, wykonane z materiału uznanego przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania i możliwość ponownego zamykania.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

10. Ryż biały

Kod PKWiU 10.61.11

10.1. Wymagania ogólne

Ryż biały – ryż, z którego usunięto łuskę, a następnie w procesie szlifowania usunięto całość okrywy lub część okrywy i zarodka.

Ziarno ryżu powinno być wolne od toksycznych i innych szkodliwych substancji.

Obecność szkodników jest niedozwolona.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

10.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u>		PN-ISO 7301:2004

	A. Wygląd B. Zapach	A. Ziarno ryżu powinno być zdrowe, czyste B. Wolny od obcych zapachów lub zapachu wskazującego na psucie		
2.	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	15,0	PN-EN ISO 712:2012	
3.	Materiał obcy		PN-ISO 7301:2004	
	– organiczny, % (m/m) nie więcej niż	0,5		
	– nieorganiczny, % (m/m), nie więcej niż	0,5		
4.	Zawartość ziaren nieobłuszczonych % (m/m), nie więcej niż	0,3		
5.	Zawartość ziaren ryżu brązowego nie preparowanego termicznie, % (m/m), nie więcej niż	1,0		
6.	Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, % (m/m), nie więcej niż	1,0		
7.	Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, % (m/m), nie więcej niż	1,0		
8.	Fracja części ziaren poniżej 1,4 mm, % (m/m), nie więcej niż	0,1		
9.	Zawartość ziaren uszkodzonych termicznie, % (m/m), nie więcej niż	2,0		
10.	Zawartość ziaren uszkodzonych, % (m/m), nie więcej niż	3,0		
11.	Zawartość ziaren niedojrzałych, % (m/m), nie więcej niż	2,0		
12.	Zawartość ziaren kredowych, % (m/m), nie więcej niż	5,0		PN-ISO 7301:2004
13.	Zawartość ziaren czerwonych i z czerwonymi prążkami, % (m/m), nie więcej niż	12,0		
14.	Zawartość ryżu woskowatego, % (m/m), nie więcej niż	1,0		
15.	Zawartość ziaren łamanych, % (m/m), nie więcej niż	12,0		
16.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-74/A-74016	

10.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Ryż biały musi być pakowany w 1 kg (netto) opakowania jednostkowe wykonane z folii PP laminowanej (BOPP) dwuosiowo orientowanej o łącznej grubości 75 mikrometrów, uznanej przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania i możliwość ponownego zamykania.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

11. Kasza gryczana

Kod PKWiU 10.61.32

11.1. Wymagania ogólne

Kasza gryczana prażona cała – kasza uzyskana z ziarna gryki poddanego zabiegom hydrotermicznym.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

11.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań	
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u>		PN-64/A-74013	
	A.	Smak po ugotowaniu		A. Swoisty, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty
	B.	Zapach		B. Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nieswoisty
	C.	Barwa		C. Swoista dla produktu poddanego zabiegom hydrotermicznym
2.	Wilgotność, % nie więcej niż	13,0	PN-EN ISO 712:2012	
3.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % nie więcej niż, w tym:		PN-74/A-74016	
	–	nieobłuszczonych ziaren gryki		1,2
	–	obłuszczonych ziaren roślin uprawnych		0,5
	–	ziaren obcych		0,2
	–	szkodliwych dla zdrowia		0,5

		0,05	
4.	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	Niedopuszczalna	
5.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-74/A-74016
6.	Granulacja a) Zawartość kaszy i mąki gryczanej przechodzących przez sito blaszane o średnicy oczek 1 mm, %, nie więcej niż b) Zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 2,4 mm, %, nie więcej niż	0,2 7	PN-73/A-74015
7.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-74014:1994

11.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Kasza gryczana musi być pakowana w 500 g (netto) opakowania jednostkowe wykonane z folii PP laminowanej (BOPP) dwuosiowo orientowanej o łącznej grubości 60 mikrometrów, uznanej przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania i możliwość ponownego zamykania.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

12. Mleko UHT

Kod PKWiU 10.51.11

12.1. Wymagania ogólne

Mleko UHT – mleko poddane obróbce UHT podczas przepływu w temperaturze nie niższej niż 135°C, co najmniej przez 1 s, pakowane w aseptyczne opakowania.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

12.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	Cechy organoleptyczne: A. Wygląd B. Smak i zapach	A. Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez podstoju śmietanki B. Właściwy dla mleka, bez obcych posmaków i zapachów	PN-68/A-86122
1.	Zawartość tłuszczu, % (m/m) nie mniej niż	3,2 Zawartość tłuszczu nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 0,05%	PN-EN ISO 1211:2011
2.	Kwasowość, °SH	Od 6,0 do 7,2	PN-68/A-86122
3.	Gęstość, g/ml, nie mniejsza niż	1,0280	PN-68/A-86122
4.	Zafałszowanie – rozwodnienie	Niedopuszczalne, punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C	PN-EN ISO 5764:2010
5.	Trwałość	Ujemna	PN-93/A-86034/03
6.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 ml, nie więcej niż	100 jtk po próbie termostatowej	PN-EN ISO 4833-1: 2013-12

12.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Mleko UHT musi być pakowane w 1l opakowania kartonowe z laminatu wielowarstwowego z folią aluminiową uznane przez upoważnione instytucje do pakowania mleka i przetworów mleczarskich. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania i możliwość ponownego zamykania.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

13. Olej rzepakowy

Kod PKWiU 10.41.56

13.1. Wymagania ogólne

Rafinowany olej rzepakowy – olej otrzymany z deklarowanego oleju surowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszeniu (neutralizacji i lub/destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji). Smakowitość oleju powinna być co najmniej dobra.

W dniu dostawy do wskazanych przez Zamawiającego miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

13.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	Klarowność	olej przechowywany przez 24 h w temperaturze 20°C ± 2°C - przejrzysty, klarowny, bez osadu	PN-A-86908:2000
2.	Barwa, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż	8	PN-84/C-04534-02
3.	Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	0,3	PN-EN ISO 660:2010 pkt. 9.1
4.	Liczba nadtlenkowa, mEq O ₂ /kg, nie więcej niż	5	PN-EN ISO 3960:2012 PN-EN ISO 3960:2017-03
5.	Liczba anizydynowa, nie więcej niż	8	PN-EN ISO 6885:2008 PN-EN ISO 6885:2016-04
6.	Zawartość wody i substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż	0,05	PN-EN ISO 662:2001 PN-EN ISO 662:2016-06
7.	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż	0,02	PN-EN ISO 663:2009 PN-EN ISO 663:2017-03
8.	Alkaliczność (zawartość mydeł), mg sodu na/ kg, nie więcej niż	0,5	PN-EN ISO 10539:2002
9.	Zawartość substancji nie zmydlających się, % (m/m) nie więcej niż	1,5	PN-EN ISO 18609:2002 PN-EN ISO 3596:2002
10.	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m) ogółem nie więcej niż	2,0	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
11.	Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych, % (m/m), nie więcej niż	2,0	PN-EN ISO 12966-4:2015-07

13.3. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Olej rzepakowy musi być pakowany w plastikowe butelki o pojemności 1 l, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.