

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

KEKS

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego keksów przeznaczonych 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

1.3 Określenie produktu

Keks

Wyrób z ciasta biszkoptowo - tłuszczowego z dodatkiem owoców z syropu, rodzynek, fig, migdałów, orzechów itp. w ilości nie mniejszej niż 25%

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 według
1	Wygląd ogólny	Kształt nadany formą; powierzchnia gładka; może mieć charakterystyczne podłużne pęknięcia; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, ze śladami pleśni	PN-A-74252
2	Barwa	Powierzchni - złocista do jasnobrązowej; Miększu - kremowa;	
3	Konsystencja i struktura	Struktura średnioporowata, elastycznokrucha, widoczne dodatki np. owoce, rodzyнки, figi, migdały itp.; niedopuszczalny miękisz z bakaliami opadniętymi na dno wyrobu, występowanie zakalca i ciemniejszych smug ciasta	
4	Smak i zapach	Typowy dla zastosowanych surowców i zastosowanego aromatu, wyczuwalne użyte dodatki, np. owoce, rodzyнки, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według PN-A-74252.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów 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.

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę netto,

- warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.