

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

NATURALNA WODA MINERALNA

BUTELKOWANA NIEGAZOWANA 0,33L

*Sief Logistyki
Cyril Mundt ppw. U.S. Kula*

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 naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej niegazowanej 0,33l przeznaczonej 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 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
- PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
- PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych

1.3 Określenie produktu

1.3.1

Naturalna woda mineralna

Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością pod względem chemicznym i mikrobiologicznym oraz charakterystycznym stabilnym składem mineralnym, a w określonych przypadkach także właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi

1.3.2

Naturalna woda mineralna butelkowana niegazowana 0,33l

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), nie nasycona dwutlenkiem węgla, średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

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	Barwa	Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń	PN-EN ISO 7887
2	Smak i zapach	Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-EN 1622

2.3 Wymagania fizykochemiczne, mikrobiologiczne, zawartość składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartość charakterystycznych składników mineralnych.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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

Według norm podanych w tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych, mikrobiologicznych, zawartości składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartości charakterystycznych składników mineralnych

Metody badań według norm podanych w PN-Z-11001-2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – butelka szklana.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2 Opakowania zbiorcze

Opakowanie zbiorcze zgrzewa termokurczliwa.

Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.3 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe ostreczowana europaleta.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

**NATURALNA WODA MINERALNA
BUTELKOWANA GAZOWANA 0,33L**

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 naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego naturalnej wody mineralnej butelkowanej gazowanej 0,33l przeznaczonej 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 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN)
- PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
- PN-Z-11001-2 Butelkowane naturalne wody mineralne i lecznicze – Wymagania jakościowe i badania dotyczące butelkowanych naturalnych wód mineralnych

1.3 Określenie produktu

1.3.1

Naturalna woda mineralna

Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością pod względem chemicznym i mikrobiologicznym oraz charakterystycznym stabilnym składem mineralnym, a w określonych przypadkach także właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi

1.3.2

Naturalna woda mineralna butelkowana gazowana 0,33l

Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda mineralna(1.3.1), średnionasycona dwutlenkiem węgla (od 1500 do 4000mg/lCO₂), średniozmineralizowana (ogólna zawartość soli mineralnych na poziomie 500 - 1500mg/l)

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	Barwa	Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń	PN-EN ISO 7887
2	Smak i zapach	Bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-EN 1622

2.3 Wymagania fizykochemiczne, mikrobiologiczne, zawartość składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartość charakterystycznych składników mineralnych.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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

Według norm podanych w tablicy 1.

5.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych, mikrobiologicznych, zawartości składników niepożądanych w nadmiernych stężeniach i toksycznych, zawartości charakterystycznych składników mineralnych

Metody badań według norm podanych w PN-Z-11001-2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - butelka szklana.

Opakowania jednostkowe 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.

6.1.2 Opakowania zbiorcze

Opakowanie zbiorcze zgrzewa termokurczliwa.

Opakowania zbiorcze powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.3 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe ostreczowana europaleta.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych 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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

PIWO BEZALKOHOLOWE 0,33L

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 piwa bezalkoholowego 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piwa bezalkoholowego 0,33l 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-79093-1 Piwo-Metody badań.- Ocena sensoryczna.
- PN-A-79093-2 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości alkoholu, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzezki podstawowej metodą destylacyjną oraz metodą refraktometryczną.
- PN-A-79093-3 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-79093-5 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie barwy.
- PN-A-79093-6 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla.
- PN-A-79093-9 Piwo-Metody badań.- Sprawdzanie napełnienia butelek i puszek, oznaczanie klarowności, oznaczanie trwałości metodą forsowania

1.3 Określenie produktu

Piwo bezalkoholowe 0,33l

Produkt otrzymany w wyniku fermentacji alkoholowej brzezki piwnej (otrzymanej z wody, słodu browarniczego (jęczmiennego i/lub pszenicznego), z dodatkiem chmielu i wyciągu z szyszek chmielu, naturalnych aromatów (w tym z chmielu), pasteryzowany,
Zawartość alkoholu w piwie 0,0%obj.

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	Zapach	Typowy, chmielowy, niedopuszczalne zapachy obce	PN-A-79093-1
2	Klarowność	Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń	pkt.5.1
3	Barwa	Od słomkowożółcistej do ciemnożółcistej	
4	Smak	Typowy, od lekko gorzkiego do wyraźnie wyczuwalnego gorzkiego, bez obcych posmaków	PN-A-79093-1
5	Goryczka	Od łagodnie chmielowej do wyraźnie chmielowej	
6	Nasylenie dwutlenkiem węgla	Piwo przelewane z butelki do naczynia otwartego powinno charakteryzować się wydzielaniem drobnych pęcherzyków dwutlenku węgla, a przy próbie smakowej odczuciem szczypania w język	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa w jednostkach EBC nie więcej niż	25	PN-A-79093-5
2	Klarowność w jednostkach zmętnienia EBC, nie więcej niż	1,5	PN-A-79093-9
3	Dwutlenek węgla %(m/m), nie mniej niż	0,40	PN-A-79093-6
4	Kwasowość ogólna, liczba ml roztworu wodorotlenku sodowego o c(NaOH)=1 mol/l na 100ml piwa, nie więcej niż	2,0	PN-A-79093-3
5	Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V)	niedopuszczalna	PN-A-79093-2

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 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami i normami podanymi w tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe butelki szklane.

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

Opakowania jednostkowe powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

PIWO BEZALKOHOLOWE SMAKOWE 0,33L

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 piwa bezalkoholowego smakowego 0,33l.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego piwa bezalkoholowego smakowego 0,33l 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-79093-1 Piwo-Metody badań.- Ocena sensoryczna.
- PN-A-79093-2 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości alkoholu, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzezki podstawowej metodą destylacyjną oraz metodą refraktometryczną.
- PN-A-79093-5 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie barwy.
- PN-A-79093-6 Piwo-Metody badań.- Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla.

1.3 Określenie produktu

Piwo bezalkoholowe smakowe 0,33l

Produkt otrzymany w wyniku fermentacji alkoholowej brzezki piwnej otrzymanej z wody, słodu browarniczego (jęczmiennego i/lub pszenicznego), chmielu, wyciągu z szyszek chmielu, naturalnych aromatów (w tym z chmielu), z dodatkiem soków owocowych otrzymanych z zagęszczonych soków z owoców, ekstraktów i naturalnych aromatów z owoców, cukru oraz substancji stabilizujących, słodzących, regulujących kwasowość, pasteryzowany, o różnych smakach
Zawartość alkoholu w piwie 0,0%obj.

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	Zapach	Typowy dla użytych surowców, wyczuwalny chmielowy, niedopuszczalne zapachy obce	PN-A-79093-1
2	Klarowność	Płyn klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, dopuszczalna lekka mętność	pkt.5.1
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych surowców	
4	Smak	Typowy dla użytych surowców, łagodny, orzeźwiający, wyczuwalny lekko gorzki, bez obcych posmaków	PN-A-79093-1
5	Goryczka	Łagodnie wyczuwalna goryczka chmielowa	
6	Nasylenie dwutlenkiem węgla	Piwo przelewane z butelki do naczynia otwartego powinno charakteryzować się wydzielaniem drobnych pęcherzyków dwutlenku węgla, a przy próbie smakowej odczuciem szczypania w język	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa w jednostkach EBC nie więcej niż	25	PN-A-79093-5
2	Dwutlenek węgla %(m/m), nie mniej niż	0,40	PN-A-79093-6
3	Zawartość alkoholu etylowego,%(V/V)	niedopuszczalna	PN-A-79093-2

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 Objętość netto

Objętość netto powinna wynosić 0,33l.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami i normami podanymi w tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe butelki szklane.

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

Opakowania jednostkowe powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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.