

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**TRUSKAWKI**

***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 truskawek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego truskawek 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-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (praktycznie wolne od zanieczyszczenia glebą), niemyte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy (biała plamka, nie większa niż jedna dziesiąta część powierzchni owocu) pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu	PN-R-75021
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany	
3	Kształt	Charakterystyczny dla odmiany	
4	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
5	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości; dopuszczalna nieznaczna niejednorodność pod względem wielkości	
6	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż	18	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania chemiczne

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

### **3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia truskawek 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 i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **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**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwa odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ŚLIWKI**

***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 śliwek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek 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-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, - wady skórki o podłużnym kształcie, o długości nieprzekraczającej jednej trzeciej maksymalnej średnicy owocu - inne wady skórki, których całkowita powierzchnia nie może przekraczać jednej szesnastej powierzchni owocu	PN-R-75021
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany, jednolita,	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż - dla odmian wielkoowocowych - dla innych odmian	35 28	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia śliwek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 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, fizycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **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**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**CZEREŚNIE**

***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 czereśni.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czereśni 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-R-75021 Owoce świeże - Badanie jakości

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), odpowiednio dojrzałe ( ale nie przejrzałe), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych gradem; dopuszczalne nieznaczne wady kształtu i barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, jakość przechowywania, prezentację w opakowaniu	PN-R-75021
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany, jednolita	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż	17	

Postanowienia dotyczące tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia czereśni deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 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, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### **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**

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta