



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – ZADANIA 1-6**

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4**

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada pełna gorzka
2. Ilość: gwarantowana : 4170 kg  
opcjonalna : 4170 kg  
OGÓŁEM: 8340 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada pełna mleczna
2. Ilość: gwarantowana : 4666 kg  
opcjonalna : 4666 kg  
OGÓŁEM: 9332 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada mleczna z orzechami
2. Ilość: gwarantowana : 4477 kg  
opcjonalna : 4477 kg  
OGÓŁEM: 8954 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada z nadzieniem owocowym
2. Ilość: gwarantowana : 4180 kg  
opcjonalna : 4180 kg  
OGÓŁEM: 8360 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Wafel czekoladowy o smaku kakaowym
2. Ilość: gwarantowana : 3267 kg  
opcjonalna : 3267 kg  
OGÓŁEM: 6534 kg
3. CPV: 15840000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Wafel czekoladowy o smaku kokosowym
2. Ilość: gwarantowana : 3207 kg  
opcjonalna : 3207 kg  
OGÓŁEM: 6414 kg
3. CPV: 15840000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Wafel czekoladowy o smaku orzechowym
2. Ilość: gwarantowana : 3367 kg  
opcjonalna : 3367 kg  
OGÓŁEM: 6734 kg
3. CPV: 15840000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Wafel czekoladowy o smaku toffi
2. Ilość: gwarantowana : 3382 kg  
opcjonalna : 3382 kg  
OGÓŁEM: 6764 kg
3. CPV: 15840000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Cukierki czekoladowe
2. Ilość: gwarantowana : 2773 kg  
opcjonalna : 2773 kg  
OGÓŁEM: 5546 kg
3. CPV: 15842000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Cukierki witaminizowane
2. Ilość: gwarantowana : 2549 kg  
opcjonalna : 2549 kg  
OGÓŁEM: 5098 kg
3. CPV: 15842300-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Biszkopty
2. Ilość: gwarantowana : 1648 kg  
opcjonalna : 1648 kg  
OGÓŁEM: 3296 kg
3. CPV: 15812000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Ciasteczka kruche
2. Ilość: gwarantowana : 2078 kg  
opcjonalna : 2078 kg  
OGÓŁEM: 4156 kg
3. CPV: 15812000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Ciasteczka typu Delicje
2. Ilość: gwarantowana : 2458 kg  
opcjonalna : 2458 kg  
OGÓŁEM: 4916 kg
3. CPV: 15812000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Krakersy
2. Ilość: gwarantowana : 2193 kg  
opcjonalna : 2193 kg  
OGÓŁEM: 4386 kg
3. CPV: 15820000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Paluszki
2. Ilość: gwarantowana : 1602,50 kg  
opcjonalna : 1602,50 kg  
OGÓŁEM: 3205 kg
3. CPV: 15820000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Orzeszki ziemne solone
2. Ilość: gwarantowana : 1260,50 kg  
opcjonalna : 1260,50 kg  
OGÓŁEM: 2 521 kg
3. CPV: 15332310-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Kakao
2. Ilość: gwarantowana : 922,25 kg  
opcjonalna : 922,25 kg  
OGÓŁEM: 1844,50 kg
3. CPV: 15841000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Cukier - saszetka
2. Ilość: gwarantowana : 820,50 kg  
opcjonalna : 820,50 kg  
OGÓŁEM: 1641 kg
3. CPV: 15831200-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Drożdże świeże
2. Ilość: gwarantowana : 203 kg  
opcjonalna : 203 kg  
OGÓŁEM: 406 kg
3. CPV: 15898000-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Proszek do pieczenia
2. Ilość: gwarantowana : 101 kg  
opcjonalna : 101 kg  
OGÓŁEM: 202 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Cukier wanilinowy
2. Ilość: gwarantowana : 79,50 kg  
opcjonalna : 79,50 kg  
OGÓŁEM: 159 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Budyń
2. Ilość: gwarantowana : 1126,50 kg  
opcjonalna : 1126,50 kg  
OGÓŁEM: 2253 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Galaretka
2. Ilość: gwarantowana : 2079 kg  
opcjonalna : 2079 kg  
OGÓŁEM: 4158 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 1 DO 4

1. Przedmiot zamówienia : Kisiel
2. Ilość: gwarantowana : 1676 kg  
opcjonalna : 1676 kg  
OGÓŁEM: 3352 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....



**ZAŁĄCZNIK NR 1 DO OPZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA- W ZAKRESIE  
ZADAŃ OD 1 DO 4**

**I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA**

**ZADANIE I – DOSTAWA DO:**

Nazwa produktu	JM	*26 Wojskowy Oddział Gospodarczy Zegrze					2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa (ZZ)	** 1 Baza Lotnictwa Transportowego Warszawa	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Zegrze	Magazyn Wesoła	Magazyn Kazuń	Magazyn Przasnysz	Magazyn Ciechanów				
Czekolada pełna gorzka	kg	300	100	50	25	50	4	100	629	<b>1 258</b>
Czekolada pełna mleczna	kg	200	125	100	25	50	10	175	685	<b>1 370</b>
Czekolada mleczna z orzechami	kg	200	150	100	25	75	6	200	756	<b>1 512</b>
Czekolada z nadzieniem owocowym	kg	300	125	50	25	50	4	100	654	<b>1 308</b>
Wafle czekoladowe o smaku kakaowym	kg	150	75	50	25	50	10	70	430	<b>860</b>
Wafle czekoladowe o smaku kokosowym	kg	150	75	50	25	50	0	70	420	<b>840</b>
Wafle czekoladowe o smaku orzechowym	kg	150	75	50	25	50	10	70	430	<b>860</b>
Wafle czekoladowe o smaku tofii	kg	150	75	50	25	75	0	70	445	<b>890</b>
Cukierki czekoladowe	kg	200	50	20	25	40	10	80	425	<b>850</b>
Cukierki witaminizowane	kg	200	50	20	25	40	6	10	351	<b>702</b>
Biszkopty	kg	20	2	10	1	5	6	15	59	<b>118</b>
Ciasteczka kruche	kg	30	5	15	5	10	15	150	230	<b>460</b>
Ciasteczka typu Delicje	kg	20	10	15	5	20	15	90	175	<b>350</b>
Krakersy	kg	10	2	10	5	20	8	50	105	<b>210</b>
Paluszki	kg	20	2,50	10	1	10	6	65	114,50	<b>229</b>
Orzeszki ziemne solone	kg	20	2,50	15	1	4	4	45	91,50	<b>183</b>
Kakao	kg	80	10	15	30	15	3	15	168	<b>336</b>
Cukier - saszetka	kg	20	2	2	0,50	0,50	6	20	51	<b>102</b>
Drożdże świeże	kg	1	0	0,50	0,50	0	4	8	14	<b>28</b>
Proszek do pieczenia	kg	0,50	0	0	0	0	2	10,50	13	<b>26</b>

Cukier wanilinowy	kg	1	0	1	0,50	0,50	2	11,5	16,50	<b>33</b>
Budyń	kg	80	20	20	30	20	20	30	220	<b>440</b>
Galaretka	kg	50	40	20	30	30	35	150	355	<b>710</b>
Kisiel	kg	50	40	20	30	30	20	70	260	<b>520</b>

\* **26 WOG(JW 4809) Zegrze** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: CSŁi Zegrze, 1 Brygada Pancerna(JW 1230) Wesola, 2 pułk saperów(JW 2189) Kazuń, 2 Ośrodek Radioelektroniczny(JW 5699) Przasnysz, 5 Mazowiecka Brygada Obrony Terytorialnej (JW 5448) Ciechanów

**\*\*1 Baza Lotnictwa Transportowego (JW4198) Warszawa** – dostawa do magazynów: Magazyn nr 1 - ul. Kajakowa 11; SWdK nr 1 - ul. Żwirki i Wigury1c; SWdK nr 2 - ul. Leśna 1

#### ZADANIE II – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom				** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki		***Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej		OPCJA Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Radom	Magazyn Olszewnica Stara	Magazyn Sochaczew	Magazyn Grójec	Magazyn Mińsk Mazowiecki	Magazyn Siedlce	Magazyn Warszawa	Magazyn Mińsk Mazowiecki		
Czekolada pełna gorzka	kg	70	20	50	20	200	150	75	200	785	<b>1 570</b>
Czekolada pełna mleczna	kg	90	20	70	20	100	100	75	200	675	<b>1 350</b>
Czekolada mleczna z orzechami	kg	90	10	70	20	100	100	100	150	640	<b>1 280</b>
Czekolada z nadzieniem owocowym	kg	90	10	100	20	150	100	100	150	720	<b>1 440</b>
Wafle czekoladowe o smaku kakaowym	kg	70	20	50	20	60	60	100	100	480	<b>960</b>
Wafle czekoladowe o smaku kokosowym	kg	70	20	50	20	60	60	100	100	480	<b>960</b>
Wafle czekoladowe o smaku orzechowym	kg	70	20	50	20	60	60	100	100	480	<b>960</b>
Wafle czekoladowe o smaku tofii	kg	70	20	50	20	60	60	100	100	480	<b>960</b>
Cukierki czekoladowe	kg	60	20	50	4	50	40	50	100	374	<b>748</b>
Cukierki witaminizowane	kg	70	20	70	4	50	40	50	100	404	<b>808</b>
Biszkopty	kg	30	20	20	0	30	20	5	0	125	<b>250</b>
Ciasteczka kruche	kg	140	20	40	4	40	40	50	50	384	<b>768</b>
Ciasteczka typu Delicje	kg	120	20	60	4	60	60	50	50	424	<b>848</b>
Krakersy	kg	85	20	60	4	30	30	50	100	379	<b>758</b>

Paluszki	kg	85	20	60	4	30	30	5	50	284	<b>568</b>
Orzeszki ziemne solone	kg	16	10	4	0	20	20	5	50	125	<b>250</b>
Kakao	kg	10	5	6	4	10	10	15	50	110	<b>220</b>
Cukier - saszetka	kg	40	2,50	2	0	20	20	50	0	134,50	<b>269</b>
Drożdże świeże	kg	4	0	4	0	4	8	0	0	20	<b>40</b>
Proszek do pieczenia	kg	1	0	2	0	2	2	1	0	8	<b>16</b>
Cukier wanilinowy	kg	1	0	2	0	2	2	1	0	8	<b>16</b>
Budyń	kg	20	0	30	10	20	40	50	50	220	<b>440</b>
Galaretka	kg	30	15	60	40	40	55	50	100	390	<b>780</b>
Kisiel	kg	20	5	60	2	20	40	50	100	297	<b>594</b>

\* **42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom (OG)** – dostawa do magazynów na terenie: 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938)Radom ,32 dywizjon raketowy OP( JW 3934) Olszewnica Stara, 37 dywizjon raketowy OP (JW 3939) Sochaczew, 1 Ośrodek Radioelektroniczny( JW 3411) Grójec.

\*\***23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki**- dostawa do magazynów na terenie: 23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki, Grupa Zabezpieczenia Siedlce

\*\*\* **Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej**- dostawa do magazynu na terenie: OZZW Warszawa, OZZW Mińsk Mazowiecki

### ZADANIE III – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Giżycko					**25 Wojskowy Oddział Gospodarczy		OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Giżycko	Magazyn Bemowo Piskie	Magazyn Orzysz	Magazyn Węgorzewo	Magazyn Gołdap	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża		
Czekolada pełna gorzka	kg	70	750	250	80	50	400	100	1 700	<b>3 400</b>
Czekolada pełna mleczna	kg	70	750	750	80	50	400	150	2 250	<b>4 500</b>
Czekolada mleczna z orzechami	kg	70	750	750	80	50	400	150	2 250	<b>4 500</b>
Czekolada z nadzieniem owocowym	kg	70	750	750	80	50	400	0	2 100	<b>4 200</b>
Wafle czekoladowe o smaku kakaowym	kg	100	750	500	100	80	200	0	1 730	<b>3 460</b>
Wafle czekoladowe o smaku kokosowym	kg	100	750	500	100	80	200	0	1 730	<b>3 460</b>
Wafle czekoladowe o smaku orzechowym	kg	100	750	500	100	80	200	100	1 830	<b>3 660</b>

Wafle czekoladowe o smaku tofii	kg	100	750	500	100	80	200	100	1 830	<b>3 660</b>
Cukierki czekoladowe	kg	75	750	500	80	50	200	0	1 655	<b>3 310</b>
Cukierki witaminizowane	kg	60	750	400	80	50	100	25	1 465	<b>2 930</b>
Biszkopty	kg	50	500	500	50	30	100	0	1 230	<b>2 460</b>
Ciasteczka kruche	kg	75	500	350	100	80	100	25	1 230	<b>2 460</b>
Ciasteczka typu Delicje	kg	70	750	500	100	80	100	25	1 625	<b>3 250</b>
Krakersy	kg	50	500	750	80	40	100	25	1 545	<b>3 090</b>
Paluszki	kg	0	500	500	0	0	100	0	1 100	<b>2 200</b>
Orzeszki ziemne solone	kg	0	500	250	0	0	200	0	950	<b>1 900</b>
Kakao	kg	15	250	200	20	15	50	5	555	<b>1 110</b>
Cukier - saszetka	kg	50	100	50	60	50	25	0	335	<b>670</b>
Drożdże świeże	kg	2	50	50	2	0	25	0	129	<b>258</b>
Proszek do pieczenia	kg	0	25	25	0	0	25	0	75	<b>150</b>
Cukier wanilinowy	kg	0	20	0	2	0	25	0	47	<b>94</b>
Budyń	kg	20	25	100	20	12,50	50	25	252,50	<b>505</b>
Galaretka	kg	25	25	100	30	20	150	75	425	<b>850</b>
Kisiel	kg	25	25	100	30	20	150	75	425	<b>850</b>

**\*24 WOG (JW 4352) Giżycko**– dostawa do magazynów na terenie: 15 Brygada Zmechanizowana (JW 3797) Giżycko, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 2098) Bemowo Piskie, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 1460) Orzysz, 11 pułk artylerii (JW 2568) Węgorzewo, 15 pułk przeciwlotniczy( JW 4808) Gołdap.

**\*\* 25 WOG Białystok (JW 5338)**– dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie:25 WOG (JW 5338) Białystok, Grupa Zabezpieczenia Łomża

**ZADANIE IV – DOSTAWA DO:**

Nazwa produktu	JM	*21 Wojskowy Oddział Gospodarczy Elbląg				**22 Wojskowy Oddział Gospodarczy Olsztyn			OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Elbląg	Magazyn Braniewo	Magazyn Bartoszyce	Magazyn Morąg	Magazyn Olsztyn	Magazyn Lidzbark Warmiński	Magazyn Lipowiec		
Czekolada pełna gorzka	kg	250	200	200	250	50	100	6	1 056	<b>2 112</b>
Czekolada pełna mleczna	kg	250	200	200	250	50	100	6	1 056	<b>2 112</b>
Czekolada mleczna z orzechami	kg	175	175	150	175	50	100	6	831	<b>1 662</b>
Czekolada z nadzieniem owocowym	kg	150	150	100	150	50	100	6	706	<b>1 412</b>
Wafle czekoladowe o smaku kakaowym	kg	150	100	100	150	50	75	2	627	<b>1 254</b>
Wafle czekoladowe o smaku kokosowym	kg	150	100	100	150	0	75	2	577	<b>1 154</b>
Wafle czekoladowe o smaku orzechowym	kg	150	100	100	150	50	75	2	627	<b>1 254</b>
Wafle czekoladowe o smaku tofii	kg	150	100	100	150	50	75	2	627	<b>1 254</b>
Cukierki czekoladowe	kg	50	50	50	50	40	75	4	319	<b>638</b>
Cukierki witaminizowane	kg	50	50	50	50	50	75	4	329	<b>658</b>
Biszkopty	kg	50	25	25	50	50	30	4	234	<b>468</b>
Ciasteczka kruche	kg	50	25	25	50	50	30	4	234	<b>468</b>
Ciasteczka typu Delicje	kg	50	25	25	50	50	30	4	234	<b>468</b>
Krakersy	kg	25	15	15	25	50	30	4	164	<b>328</b>
Paluszki	kg	15	15	15	15	10	30	4	104	<b>208</b>
Orzeszki ziemne solone	kg	10	10	10	10	20	30	4	94	<b>188</b>
Kakao	kg	15	10	10	15	30	8,25	1	89,25	<b>178,50</b>
Cukier - saszetka	kg	100	50	50	100	0	0	0	300	<b>600</b>
Drożdże świeże	kg	15	2,50	2,50	10	0	10	0	40	<b>80</b>
Proszek do pieczenia	kg	2	1	1	1	0	0	0	5	<b>10</b>
Cukier wanilinowy	kg	2	1	1	1	0	3	0	8	<b>16</b>
Budyń	kg	125	50	50	125	50	30	4	434	<b>868</b>

Galaretka	kg	250	150	150	250	75	30	4	909	<b>1 818</b>
Kisiel	kg	200	100	100	200	50	40	4	694	<b>1 388</b>

\***21 WOG (JW5330)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 21 WOG (JW 5330) Elbląg, 9 Brygada Kawalerii Pancerniej (JW 2980) Braniewo, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Morąg, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Bartoszyce.

\*\***(22 WOG)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 22 WOG (JW 3674) Olsztyn, 9 pułk rozpoznawczy (JW 2039) Lidzbark Warmiński, 8 batalion radiotechniczny (JW 2031) Lipowiec.

## **II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZEKOLADA PEŁNA GORZKA**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15842100-3

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady pełnej gorzkiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady pełnej gorzkiej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości

- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Czekolada pełna gorzka

Wyrób otrzymany z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierający nie mniej niż 55% suchej masy kakaowej, o zawartości cukru wyrażonej ułamkiem masowym do 40%, bez dodatków.

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej	
3	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy,  Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa	
4	Barwa	Brązowa, równomierna	
5	Konsystencja	Jednolita, twarda, łamliwa	
6	Przełom	Matowy, jednolity	
7	Smak i zapach	Właściwy dla czekolady gorzkiej; bez posmaków i zapachów obcych	
* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.			

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	98	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	40	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	18	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>1) 2)</sup>.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

*Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>3)</sup>.

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

### 3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>4)</sup>.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 5 Badania

#### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74858 i PN-A-88033.

<sup>1</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>2</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>3</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>4</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)



## **5.2 Metody badań**

### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1, 2.

### **5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych 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.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **CZEKOLADA PEŁNA MLECZNA**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15842100-3

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady pełnej mlecznej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady pełnej mlecznej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Czekolada mleczna

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

- 25 % suchej masy kakaowej ogółem,
- 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej przez z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, śmietanki, częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, masła, tłuszczu mlecznego,
- 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,
- 3,5 % tłuszczu mlecznego,
- 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniełym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej	
3	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, dopuszcza się powierzchnię lekko matową  Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa	
4	Barwa	Jasnobrązowa, równomierna	
5	Konsystencja	Jednolita, twarda, łamliwa	
6	Przełom	Matowy, jednolity	
7	Smakowość	Właściwa dla użytej masy czekoladowej	
* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.			

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie	97,5	PN-A-88027

	mniej niż		
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>5) 6)</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>7)</sup>.

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

## 3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>8)</sup>.

## 4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5. Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74858 i PN-A-88033.

<sup>5</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>6</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>7</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>8</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## **5.2 Metody badań**

### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1, 2.

### **5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100 g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **CZEKOLADA MLECZNA Z ORZECHAMI**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15842100-3

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej z orzechami.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej z orzechami przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Czekolada mleczna z orzechami

Czekolada otrzymana z masy czekoladowej mlecznej stanowiącej nie mniej niż 60% masy wyrobu, zawierająca orzechy w ilości 15-40%.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej	
3	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy Gładka lub nierówna, z wypukłościami spowodowanymi użytymi dodatkami, matowa, za wady nie uważa się niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową	
4	Barwa	Jasnobrązowa	
5	Konsystencja	Twarda, łamliwa	
6	Przełom	Matowy, niejednorodny, z widocznymi dodatkami	
7	Smakowitość	Właściwa dla użytej masy czekoladowej i dodatków	
*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.			

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>9) 10)</sup>.

<sup>9)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>11)</sup>.

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

## 3.Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>12)</sup>.

## 4 .Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5. Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74858 i PN-A-88033.

### 5.2 Metody badań

#### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

#### 5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

#### 5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

<sup>10</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>3</sup>Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>12</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)



## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzywa sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

### **6.2 Znakiowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **CZEKOLADA Z NADZIENIEM OWOCOWYM**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15842100-3

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady z nadzieniem owocowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady z nadzieniem owocowym przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

## **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## **1.4 Definicja**

### **Czekolada z nadzieniem owocowym**

Czekolada uformowana z masy czekoladowej mlecznej w ilości stanowiącej nie mniej niż 25% masy wyrobu, z nadzieniem owocowym

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się do 2% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej	
3	Powierzchnia* - górna	Gładka z wyraźnym odciskiem wzoru formy, lekko błyszcząca, bez wyraźnych plam, zadrapań, pęknięć, może być zdobiona naturalnymi dodatkami, dopuszcza się jaśniejsze smugi, w przypadku wyrobów z masy czekoladowej mlecznej dopuszcza się powierzchnię lekko matową	
	- dolna	Gładka lub z widocznym zgrubieniem wynikającym z techniki formowania, matowa, bez wyraźnych pęknięć, dopuszcza się 2% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni górnej i dolnej, za wady nie uważa się sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości okruszków nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu	
4	Barwa	Brązowa lub w przypadku skorupki z czekolady mlecznej – jasnobrązowa lub w przypadku skorupki z czekolady białej - kremowa	
5	Konsystencja	Skorupki jednolita, twarda Nadzenia charakterystyczna dla użytego nadzienia	
6	Przełom	Skorupki matowy jednolity Nadzienia charakterystyczny dla użytego nadzienia	
7	Smakowość	Właściwa dla użytej masy czekoladowej i zastosowanego nadzienia	
* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.			

## 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>13) 14)</sup>.

<sup>13)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>15)</sup>.

## 3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>16)</sup>.

## 4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5. Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74858 i PN-A-88033.

### 5.2 Metody badań

#### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

#### 5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

#### 5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

---

<sup>14</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>15</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>16</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - czekolada formowana w tabliczki o masie 100g, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 6kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **WAFLE CZEKOLADOWE O SMAKU KAKAOWYM**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15840000-8

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli czekoladowych o smaku kakaowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli czekoladowych o smaku kakaowym przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## 1.3 Definicja

### Wafle czekoladowe o smaku kakaowym

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych nadzieniem z masy kakaowej, oblane czekoladą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brązowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	

4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, w temp. do 20° C- stała, niemazista Krucza, chrupka	
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	21	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>17,18</sup>.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

**Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>19</sup>.**

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

### 3.Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędny masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>20</sup>.

### 4.Trwałość

<sup>17</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>18</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>19</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>20</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **5. Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

### **5.2 Metody badań**

#### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

#### **5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem o masie 30g lub 36 lub 40g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

### **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **WAFLE CZEKOLADOWE O SMAKU KOKOSOWYM**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15840000-8

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli czekoladowych o smaku kokosowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli czekoladowych o smaku kokosowym przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Wafle czekoladowe o smaku kokosowym

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kokosowym, oblane czekoladą

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brązowa lub biała Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	
4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, w temp. do 20° C- stała, niemazista Krucho, chrupka	
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m) nie mniej niż	21	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>21,22</sup>.

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

**Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>23</sup>.**

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

### 3.Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>24</sup>.

### 4.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 5. Badania

#### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

#### 5.2 Metody badań

##### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

##### 5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

<sup>21</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>22</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>23</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>24</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### **5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem o masie 30g lub 36 lub 40g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **WAFLE CZEKOLADOWE O SMAKU ORZECHEWYM**

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV

15840000-8

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli czekoladowych o smaku orzechowym.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli czekoladowych o smaku orzechowym przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **1.3 Definicja**

#### **Wafle czekoladowe o smaku orzechowym**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem orzechowym, oblany czekoladą

## **2 Wymagania**

## 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brązowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	
4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, w temp. do 20° C- stała, niemazista Krucza, chrupka	
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zanieczyszczenia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	21	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>25,26</sup>.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>27</sup>.

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

<sup>25</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>26</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>27</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>28</sup>.

### **4.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **5. Badania**

#### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

#### **5.2 Metody badań**

##### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

##### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

##### **5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

### **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem o masie 30g lub 36 lub 40g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

---

<sup>28</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **WAFLE CZEKOLADOWE O SMAKU TOFFI**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15840000-8

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli czekoladowych o smaku toffi.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli czekoladowych o smaku toffi przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):



- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Wafle czekoladowe o smaku toffi

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem o smaku toffi, oblane czekoladą

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia z lekkim połyskiem, gładka	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brązowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	
4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, w temp. do 20° C- stała, niemazista Krucza, chrupka	
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zanieczyszczenia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	21	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>29,30</sup>.

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

**Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>31</sup>.**

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

### 3.Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędny masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>32</sup>.

### 4.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 5. Badania

#### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

<sup>29</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>30</sup> **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)**

<sup>31</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>32</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## **5.2 Metody badań**

### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1. Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej zamknięte zgrzewem o masie 30g lub 36 lub 40g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **CUKIERKI CZEKOLADOWE**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15842000-2

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków czekoladowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków czekoladowych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe – Pobieranie próbek
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne
- PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

#### **1.3 Definicja**

##### **Cukierki czekoladowe**

Wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada

### **2 Wymagania**

## 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Różnorodny, prawidłowy dla danego asortymentu, dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów zdeformowanych,	PN-A-88032
2	Powierzchnia pokrywy	Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie kuwerturą	
3	Barwa - powierzchni pokrywy - rdzenia	Brązowa Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa	
4	Konsystencja - pokrywy - rdzenia	Jednolita, twarda Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
5	Przełom - pokrywy - rdzenia	Matowy, jednorodny Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
6	Smak i zapach	Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego	

## 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość kuwertury, %, nie mniej niż	15	PN-A-88111
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>33) 34)</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>35)</sup>.

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

<sup>33</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>34</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>35</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3.Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>36</sup>.

### **4.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **5. Badania**

#### **5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74858.

#### **5.2 Metody badań**

##### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

##### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

### **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Etykiety**

Pojedyncze cukierki należy zawijać w etykiety wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

##### **6.1.2 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe termozgrzewalne do 1,5 kg (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być

---

<sup>36</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

### **6.1.3 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe do 25 kg, (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **CUKIERKI WITAMINIZOWANE**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15842300-5

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków witaminizowanych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków witaminizowanych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-88104 Wyroby cukiernicze – Cukierki
- PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 r. nr 174 poz. 1184 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Cukierki witaminizowane

Wyroby z masy karmelowej lub z pokrywą z masy karmelowej wypełnionej nadzieniem, uformowane w różne kształty, z dodatkiem witamin, zawijane w etykiety

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2, 5 % ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032
2	Kształt	Prawidłowy dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów częściowo zdeformowanych lub uszkodzonych	
3	Powierzchnia	Sucha, nie lepiąca się, bez plam, z odcisniętym wzorem formy lub gładka, karmelków pokrytych cukrem, kakao itp. –chropowata, równomierna; dopuszcza się do 2,5 % ilościowo karmelków pękniętych lub niedomkniętych oraz karmelki zlepione, które rozdzielają się po wstrząśnięciu	
4	Barwa	Równomierna, jednolita lub wielobarwna, dopuszcza się występowanie smug i odcieni spowodowanych nadzieniem; barwa nadzienia właściwa dla danego rodzaju nadzienia, w przypadku barwienia – równomierna w całym nadzieniu	



5	Konsystencja	W przypadku karmelków twardych – twarda; w przypadku karmelków przeciąganych – twarda, krucha; w przypadku karmelków nadziewanych- chrupka; nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia	
6	Smakowość	Charakterystyczna dla sortymentu, użytych mas i aromatów, bez obcego smaku i zapachu	
7	Zawartość okruchów	Dopuszcza się występowanie drobnych okruchów, do 1% w przypadku karmelków niezawijanych w opakowaniach jednostkowych	PN-A-88104

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %, (m/m) nie mniej niż	96,5 dla karmelków twardych i pokrywy z masy karmelowej; łącznie w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	19 dla karmelków twardych i pokrywy z masy karmelowej; łącznie w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się	PN-A-88023
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość witamin oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>37,38</sup>.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>39</sup>.**

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

### 3.Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>40</sup>.

### 4.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 5. Badania

<sup>37</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>2</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 r. nr 174 poz. 1184 z późn. zm.)

<sup>39</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>40</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74858.

## **5.2 Metody badań**

### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe termozgrzewalne lub tacki tekturowe zapakowane w folię zamkniętą zgrzewem do 4kg (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). Pojedyncze cukierki należy zawijać w etykiety wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie do 25 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **BISZKOPTY**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15812000-3

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania biszkoptów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego biszkoptów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

#### **1.3 Definicja**

##### **Biszkopty**

Wyroby otrzymane z ciasta stanowiącego mieszaninę ubitej masy jajowej z cukrem oraz mąki, formowane w różne kształty

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha bez pęcherzyków; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Barwa	Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone	
3	Konsystencja	Krucha lub lekko elastyczna; niedopuszczalne grudki surowców	
4	Przekrój	Porowaty	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
6	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	pkt 5.2.2.2

### 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>41,42</sup>.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

**Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>43</sup>.**

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

## 5 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>44</sup>.

<sup>41</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>42</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 Z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>43</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

## **6 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **5 Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

### **5.2 Metody badań**

#### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

##### **5.2.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 wg. PN-A-74252.

##### **5.2.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

#### **5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tabelicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – paletka tekturowa zapakowana w folię zamkniętą zgrzewem.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

---

<sup>44</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

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

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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.

## **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **CIASTEczKA KRUCHE**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15812000-3

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciasteczek kruchych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasteczek kruchych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości

- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Ciasteczka kruche

Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, formowane w różne kształty

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Barwa	Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone	
3	Konsystencja	Krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców;	
4	Przekrój	Drobnoporowaty	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
6	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	pkt 5.2.2.2

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

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

1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$ , $\%(m/m)$ , nie więcej niż	0,1	PN-A-88022
---	--	-----	------------

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>45,46</sup>.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

**Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>47</sup>.**

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

### 3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>48</sup>.

### 4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 5. Badania

#### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

#### 5.2 Metody badań

##### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

<sup>45</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>46</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.L 354 Z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>47</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>48</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)



Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

## **5.2.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

### **5.2.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 wg. PN-A-74252.

### **5.2.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

## **5.2.3 Oznaczenie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tabelicy 2.

## **5.2.4 Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – paletka tekturowa zapakowana w folię zamkniętą zgrzewem.

Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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

### **6.2 Znakiowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **CIASTEczKA TYPU DELICJE**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15812000-3

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciasteczek typu delicje.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasteczek typu delicje przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88033 Wyroby cukiernicze - Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Ciasteczka typu delicje

Wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego i galaretki (w ilości nie mniejszej niż 50% masy wyrobu), powierzchnia górna oblana całkowicie polewą czekoladową (w ilości nie mniejszej niż 12% masy wyrobu)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd ogólny	Kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, kształt biszkoptu okrągły, na biszkopcie umieszczony krążek galaretki, powierzchnia górna oblana całkowicie polewą czekoladową; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Barwa - korpusu  - galaretki - polewy	Kremowa do złocistej; niedopuszczalne wyroby przypalone Charakterystyczna dla użytych surowców Brunatna	
3	Konsystencja - korpusu  - galaretki - polewy	Krucha do lekko elastycznej; niedopuszczalne grudki surowców; Stała Stała, niemazista	
4	Przekrój	Drobnoporowaty, biszkopt ściśle połączony z galaretką	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
6	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	pkt 5.2.2.2

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, wyrażona ułamkiem masowym %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>49) 50)</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

**Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>51)</sup>.**

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

### 3.Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>52)</sup>.

### 4.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 5. Badania

#### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-74250 i PN-A-88033.

#### 5.2 Metody badań

##### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

##### 5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

###### 5.2.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu

<sup>49)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>50)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>51)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>52)</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 wg. PN-A-74252.

#### **5.2.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

#### **5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tabelicy 3.

### **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – wytłoczki z tworzyw sztucznych zapakowane w torebki z folii polipropylenowej metalizowanej lub paletki tekturowe zapakowane w folię, zamknięte zgrzewem. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

##### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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.

### **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **KRAKERSY**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15820000-2

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania krakersów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krakersów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia 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
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88109 Wyroby ciastkarskie - Herbatniki i suchary
- PN-A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Pobieranie próbek i kontrola jakości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

#### **1.3 Definicja**

##### **Krakersy**

Herbatniki laminowane i nielaminowane o zawartości cukrów nie więcej niż 7 % (m/m), bardzo kruche

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania		Metody badań według
		<i>Herbatniki nielaminowane</i>	<i>Herbatniki laminowane</i>	
1	Barwa	Właściwa dla danego asortymentu i użytych surowców i dodatków, spody i brzegi mogą nieznacznie być ciemniejsze lecz nie przypalone; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie	Właściwa dla danego asortymentu, nieco ciemniejsze brzegi i pęcherzyki, na spodzie ciemniejsze ślady od siatki; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie	<b>PN-A-74252</b>
2	Powierzchnia	Odpowiednia dla danego asortymentu, lekko chropowata z odcisniętym wzorem, z widocznymi dodatkami smakowymi na powierzchni górnej, dopuszcza się występowanie pęcherzyków z tendencją do łuszczenia się, dopuszcza się herbatniki z częściowo złuszczonej powierzchni i występowanie niewielkiej ilości okruchów; bez pęknięć z wyjątkiem herbatników o charakterystycznej spękanej powierzchni z ewentualnymi widocznymi naturalnymi dodatkami		
3	Przełom	Drobnoporowaty, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami	Wielowarstwowy, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami	
4	Konsystencja	Stała, krucha	Stała, bardzo krucha	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla danego wyrobu oraz użytych naturalnych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczy lub zjełczenia		

## 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż	95	PN-A-74252
2	Zawartość soli kuchennej w herbatnikach posypanych solą % (m/m)	nie więcej niż 3	PN-A-88109
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>53) 54)</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>55)</sup>.

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

<sup>53)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>54)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>55)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>56)</sup>

### **4.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **5. Badania**

#### **5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74250.

#### **5.2 Metody badań**

##### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

##### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

### **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – produkt pakowany w torebki z folii zamknięte zgrzewem o masie od 70g do 200 g. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

##### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

---

<sup>56)</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)



Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1kg do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfikacji rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **PALUSZKI**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15820000-2

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania paluszków.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego paluszków przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74104 Pieczywo- Pobieranie próbek i kontrola jakości.
- PN-A-74108 Pieczywo- Metody badań.
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu.

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12..2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Paluszki

Pieczywo porowate, lekkie o błyszczącej powierzchni, wypieczone z ciasta zaparzonego w roztworze 2% (m/m) ługu sodowego lub w wodzie, zawierające nie więcej niż 7% (m/m) soli w suchej masie, posypane solą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez uszkodzeń, dopuszcza się do 7%(m/m) wyrobów zdeformowanych lub uszkodzonych	PN-A-74108
2	Barwa	Od jasnozłocistej do brunatnej, sporadycznie jasne miejsca spowodowane pęknięciami pęcherzy	
3	Powierzchnia	Błyszcząca lub matowa częściowo chropowata (dopuszczalne pęcherzyki), z widoczną solą	
4	Przełom	Porowaty	
5	Konsystencja	Stała, krucha	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla danego wyrobu i użytych dodatków smakowych, bez obcych zapachów i posmaków	

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż	80	PN-A-74108
2	Zawartość soli , % (m/m), nie więcej niż	7	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l, %(m/m) nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>57) 58)</sup>.

<sup>57</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>58</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

## **2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>59</sup>.**

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

## **3.Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>60</sup>

## **4.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **5. Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-74104.

### **5.2 Metody badań**

#### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

#### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

---

<sup>59</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>60</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Opakowanie jednostkowe – paluszki pakowane w torebki z folii zamknięte zgrzewem o masie 100g lub 300 g lub 400 g. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 1 kg do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

### **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **ORZESZKI ZIEMNE SOLONE**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15332310-0

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania orzeszków ziemnych solonych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzeszków ziemnych solonych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Orzeszki ziemne solone

Produkt otrzymany przez prażenie, łuskanie, obieranie owoców rośliny *Anachis hypogaea* L., z dodatkiem soli

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Orzeszki całkowicie pozbawione skórki, łuski; kształt typowy; bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; bez uszkodzeń mechanicznych, śladów pleśni
2	Barwa	Od kremowej do jasnobeżowej
3	Konsystencja	Twarda
4	Zapach	Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez zapachów obcych
5	Smak	Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez posmaków obcych

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>61) 62) 63)</sup>.

<sup>61</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>62</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 Z 31.12.2008r s 16 z późn. zm.)

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>64</sup>.

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

## 3.Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędnie masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>65</sup>.

## 4.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5. Badania

### 5.1 Metody badań

#### 5.1.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### 5.1.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

#### 5.1.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## 6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

<sup>63</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>64</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>65</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebki z folii zamknięte zgrzewem o masie 80g lub 150g lub 400g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

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

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

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

### **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **KAKAO**

### **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15841000-5

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kakao

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kakao

przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe - Pobieranie próbek
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88031 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie sedymentacji proszku kakaowego
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## 1.3 Definicja

### Kakao (kakao w proszku)

Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, o zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12% w przeliczeniu na suchą masę

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stan opakowania jednostkowego	Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonym opakowaniu nie wpływającym na zmiany jakościowe, straty ilościowe i stan higieniczny produktu	PN-A-88032



2	Konsystencja	Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się	
3	Barwa	Jasnobrązowa do brunatnoczerwonej	
4	Smakowitość (smak i zapach)	Charakterystyczna dla kakao, wyczuwalna goryczka	

## 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	93	PN-A-88027
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m),	Powyżej 10 do 12	PN-A-88021
3	Kwasowość : - w stopniach normalnych, nie więcej niż - pH nie większe niż	20,0 7,0	PN-A-88024
4	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g tłuszczu, nie więcej niż	3,5	PN-A-88024
5	Sedymentacja, ml, nie więcej niż - po 5 min - po 10 min	2,5 4,5	PN-A-88031
6	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,2	PN-A-88022
7	Obecność szkodników zbożowo- mącznych i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>66,67</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3- Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25g	PN-EN ISO 6579

**Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>68</sup>.**

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

## 3.Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>69</sup>.

<sup>66</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>67</sup> **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)**

<sup>68</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>69</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

#### **4.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

#### **5. Badania**

##### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74858.

##### **5.2 Metody badań**

###### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2 i PN-A-88032.

###### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

###### **5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

#### **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

###### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie spawana o masie 250g lub 500g, umieszczona w pudełku tekturowym. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością

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

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

###### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudełko kartonowe o masie od 3kg do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **CUKIER - SASZETKA**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15831200-4

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru - saszetki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru - saszetki przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
- PN-A-74855-3 Cukier – Metody badań – Oznaczanie granulacji i zawartości kostek nieuszkodzonych
- PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
- PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
- PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
- PN-A-74855-7 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru w roztworze
- PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-74855-14 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru metodą barwnych wzorców stałych

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm)

### 1.3 Definicja

#### Cukier- saszetka

Cukier (sacharoza) biały otrzymany z buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, pakowany w saszetki

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Biała	PN-A-74855-2
2	Wygląd	Postać kryształków, sypki, bez zbryleń	
3	Smak	Słodki, charakterystyczny dla cukru	
4	Zapach	Bez obcego zapachu	
5	Klarowność roztworu	Roztwór klarowny	

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie mniej niż	99,7	PN-A-74855-5
2	Zawartość wilgoci, % (m/m), nie więcej niż	0,06	PN-A-74855-4
3	Zawartość substancji redukujących, % (m/m), nie więcej niż	0,04	PN-A-74855-6
4	Zabarwienie roztworu cukru, jednostki ICUMSA, nie więcej niż	22,5	PN-A-74855-7
5	Zabarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, nie więcej niż	2	PN-A-74855-14
6	Zawartość popiołu, % (m/m), nie więcej niż	0,011	PN-A-74855-8

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>70</sup>.

### 2.3 Ocena punktowa

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Ocena punktowa

Punkty europejskie <sup>1)</sup>	Liczba punktów
Ogółem punktów, nie więcej niż,	22

<sup>70</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

w tym za:	
a) zawartość popiołu, punktów, nie więcej niż	15
b) zabarwienie kryształów cukru wg wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, punktów, nie więcej niż	9
c) zabarwienie roztworu cukru w jednostkach ICUMSA, punktów, nie więcej niż	6
<sup>1)</sup> jeden punkt europejski odpowiada: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 0,0018% (m/m) zawartości popiołu,</li> <li>– 0,5 wg typu wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych</li> <li>– 7,5 jednostek ICUMSA.</li> </ul>	

### **3.Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 5g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>71</sup>.

### **4. Badania**

#### **4.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A-74856.

#### **4.2 Metody badań**

##### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

##### **4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

##### **4.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tabelicy 2.

##### **4.2.4 Ocena punktowa**

Przeliczyć wg Tabelicy 3.

### **5. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

##### **5.1.1 Opakowanie jednostkowe**

<sup>71</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Opakowanie jednostkowe – saszetki typu stick pack, pakowane po 100 szt, w kartoniki.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

### **5.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa o masie od 3 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **6. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrzenia i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **DROŻDŻE ŚWIEŻE**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15898000-9

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdży piekarskich prasowanych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdży piekarskich prasowanych przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-79004 Drożdże. Pobieranie próbek
- PN-A-79005-3 Drożdże. Metody badań-Sprawdzanie stanu opakowań i cech organoleptycznych
- PN-A-79005-4 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-79005-5 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie siły pędnej
- PN-A-79005-6 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie trwałości
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## 1.3 Definicja

### Drożdże piekarskie prasowane

Odwiorowana i odfiltrowana biomasa komórkowa drożdży należących do gatunku *Saccharomyces cerevisiae*.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Kremowa z odcieniem beżowym	PN-A-79005-3
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla drożdży świeżych, bez obcych smaków i zapachów	
3	Konsystencja	Ścisła, kostka drożdży powinna dać się łatwo przełamywać; nie dopuszczalna mazistości na powierzchni	
4	Zawiesina wodna	Jednolita, bez grudek i kłaczków	

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,% (m/m), nie mniej niż	27	PN-A-79005-4

2	Siła pędna - wyrażona czasem podnoszenia ciasta, min, nie więcej niż - I pęd - II pęd - suma I+II+III pędu  - wyrażona objętością wydzielonego dwutlenku węgla, ml, nie mniej niż - po 60 min, - po 120 min	60 35 120  600 1400	PN-A-79005-5
3	Trwałość termostatowa drożdży przechowywanych w temperaturze 35°C, w h, nie mniej niż	96	PN-A-79005-6

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>72) 73)</sup>.

### 3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>74)</sup>.

### 4. Trwałość

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

### 5. Badania

#### 5.1 Pobieranie próbek

Według PN-A-79004.

#### 5.2 Metody badań

##### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### 5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

##### 5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

<sup>72)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>73)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>74)</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)



## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **PROSZEK DO PIECZENIA**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15833100-7

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i

pakowania proszku do pieczenia.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego proszku do pieczenia przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-79008 – Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
- PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-3 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości wody
- PN-A-79011-12 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

## 1.3 Definicja

### Proszek do pieczenia

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie w odpowiednim stosunku ilościowym substancji spulchniających (difosforany, węglan sodu), mąki pszennej, przeznaczony do spulchniania ciast

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Wymagania przed przyrządzeniem			
1	Konsystencja	Produkt sypki, drobnoziarnisty, dopuszczalne lekkie zbrylenia składników rozsypujące się pod naciskiem palca	PN-A-79011-2
2	Barwa	Biała	
3	Zapach	Charakterystyczny, niedopuszczalne zapachy obce	
Wymagania po przyrządzeniu			

4	Konsystencja ciasta po wypieku	Typowa dla pieczonego ciasta, porowata,	PN-A-79011-2
5	Smak i zapach ciasta po wypieku	Typowy dla pieczonego ciasta, niedopuszczalne zapachy i posmaki obce	

## 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A -79011-2
2	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości	niedopuszczalna	
3	Zawartość CO <sub>2</sub> ogólnego w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż	2,5	PN-A -79011-12
4	Zawartość CO <sub>2</sub> czynnego w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż	2,3	
5	Zawartość CO <sub>2</sub> nieczynnego (w przeliczeniu na NaHCO <sub>3</sub> w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż	0,5	
6	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	8,0	PN-A -79011-3

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>75) 76)</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>77)</sup>.

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

## 3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>78)</sup>

## 4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5. Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

<sup>75</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>76</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>77</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>78</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Pobieranie próbek wg PN-A 79008.

## **5.2 Metody badań**

### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torebki z folii wielowarstwowej zgrzewane. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# CUKIER WANILINOWY

## opis wg słownika CPV

kod CPV

15833100-7

### 1. Wstęp

#### 1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru wanilinowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru wanilinowego przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

#### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-79008 – Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
- PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-13 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości waniliny i etylowaniliny
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

#### 1.3 Definicja

##### **Cukier wanilinowy**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie w odpowiednim stosunku ilościowym cukru i etylowaniliny, wykorzystywany jako dodatek do np. ciast, deserów

### 2. Wymagania

#### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Konsystencja	Produkt sypki, drobnoziarnisty, dopuszczalne lekkie zbrylenia składników rozsypujące się pod naciskiem palców	PN-A-79011-2
2	Barwa	Biała do lekko kremowej	
3	Zapach	Charakterystyczny, waniliowy, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Typowy, słodki z gorzkim posmakiem, niedopuszczalne posmaki obce	

## 2.2 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość etylowaniliny, %(m/m) nie mniej niż	0,33	PN-A -79011-13
2	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A -79011-2
3	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż	3,0	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>79) 80)</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>81)</sup>.**

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

## 3. Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>82)</sup>

## 4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

<sup>79)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>80)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>81)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>82)</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## **5. Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 79008.

### **5.2 Metody badań**

#### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torebki z folii wielowarstwowej zgrzewane. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# BUDYŃ

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
15833100-7

## 1. Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania budyniu.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego budyniu przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-79008 – Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
- PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### **Budyń**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, barwników spożywczych, z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych spożywczych dodatków smakowych, oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

## 2. Wymagania



## 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozpraszających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców	PN-A-79011-2
2	Konsystencja (po przyrządzeniu)	Charakterystyczna dla danego deseru	
3	Barwa (po przyrządzeniu)	Dla budyniu o smaku owocowym zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru	
4	Smak i zapach (po przyrządzeniu)	Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów	

## 2.2 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A -79011-2
2	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	
3	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców* - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż	2,5	

\*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>83) 84)</sup>.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>85)</sup>.**

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

## 3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>86)</sup>.

<sup>83)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>84)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>85)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia budyniu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

#### **5. Badania**

##### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 79008.

##### **5.2 Metody badań**

###### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

###### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

#### **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

###### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane o masie 500g i 1000g, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

###### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

##### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

---

<sup>86</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **GALARETKA**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15833100-7

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania galaretki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-79008 – Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
- PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1831/2003 z dnia 16 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 282 z 24.10.2003, s 1 z późn. zm.)

#### **1.3 Definicja**

## Galaretka

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie cukru, substancji żelująco-zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozpraszających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców	PN-A-79011-2
2	Konsystencja (po przyrządzeniu)	Charakterystyczna dla danego deseru	
3	Barwa (po przyrządzeniu)	Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru	
4	Smak i zapach (po przyrządzeniu)	Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów	

### 2.2 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A -79011-2
2	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	
3	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż	2,5	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>87) 88)</sup>.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>89)</sup>.

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

<sup>87)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>88)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>89)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

produkcyjnego.

### **3. Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>90)</sup>

### **4. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia galaretki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **5. Badania**

#### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 79008.

#### **5.2 Metody badań**

##### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

### **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane o masie 500g i 1000g, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

##### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

---

<sup>90)</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **KISIEL**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15833100-7

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kisielu.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kisielu przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-79008 – Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
- PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Kisiel

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprzadających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców	PN-A-79011-2
2	Konsystencja (po przyrządzeniu)	Charakterystyczna dla danego deseru	
3	Barwa (po przyrządzeniu)	Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru	
4	Smak i zapach (po przyrządzeniu)	Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów	

### 2.2 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania fizyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A -79011-2
2	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	
3	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców* - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż	2,5	

\*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>91) 92)</sup>.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>93)</sup>.**

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

## **3. Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>94)</sup>

## **4. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kisielu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **5. Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg PN-A 79008.

### **5.2 Metody badań**

#### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

---

<sup>91)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>92)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>93)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>94)</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)



Opakowania jednostkowe – produkt pakowany w torby z folii polietylenowej spawane o masie 500g i 1000g, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 5 DO 6

1. Przedmiot zamówienia : Kawa naturalna mielona
2. Ilość: gwarantowana : 170,50 kg  
opcjonalna : 170,50 kg  
OGÓŁEM: 341 kg
3. CPV: 15861100-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 5 DO 6**

1. Przedmiot zamówienia : Kawa rozpuszczalna
2. Ilość: gwarantowana : 180 kg  
opcjonalna : 180 kg  
OGÓŁEM: 360 kg
3. CPV: 15861000-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 5 DO 6

1. Przedmiot zamówienia : Kawa ziarnista
2. Ilość: gwarantowana : 105 kg  
opcjonalna : 105 kg  
OGÓŁEM: 210 kg
3. CPV: 15861100-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 5 DO 6

1. Przedmiot zamówienia : Kawa rozpuszczalna - saszetka
2. Ilość: gwarantowana : 110,50 kg  
opcjonalna : 110,50 kg  
OGÓŁEM: 221 kg
3. CPV: 15861000-1
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 5 DO 6

1. Przedmiot zamówienia : Herbata czarna liściasta
2. Ilość: gwarantowana : 231,50 kg  
opcjonalna : 231,50 kg  
OGÓŁEM: 463 kg
3. CPV: 15864100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 5 DO 6

1. Przedmiot zamówienia : Herbata czarna granulowana
2. Ilość: gwarantowana : 195,50 kg  
opcjonalna : 195,50 kg  
OGÓŁEM: 391 kg
3. CPV: 15864100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 5 DO 6

1. Przedmiot zamówienia : Herbata w torebkach (ekspresowa)
2. Ilość: gwarantowana : 290 kg  
opcjonalna : 290 kg  
OGÓŁEM: 580 kg
3. CPV: 15864100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE ZADAŃ OD 5 DO 6

1. Przedmiot zamówienia : Herbata witaminizowana
2. Ilość: gwarantowana : 302,50 kg  
opcjonalna : 302,50 kg  
OGÓŁEM: 605 kg
3. CPV: 15863000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): tak
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika
8. Usługi dodatkowe: .....

**ZAŁĄCZNIK NR 1 DO OPZ  
SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA- W ZAKRESIE  
ZADAŃ OD 5 DO 6**

**II. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA**

**ZADANIE V – DOSTAWA DO:**

Nazwa produktu	JM	2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa (ZZ)	** 1 Baza Lotnictwa Transportowego Warszawa	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
Kawa naturalna mielona	kg	4	4	8,00	<b>16</b>
Kawa rozpuszczalna	kg	6	12,50	18,50	<b>37</b>
Kawa ziarnista	kg	10	0	10	<b>20</b>
Kawa rozpuszczalna - saszetka	kg	0	10	10	<b>20</b>
Herbata czarna liściasta	kg	0	5	5	<b>10</b>
Herbata w torebkach (ekspresowa)	kg	40	85	125	<b>250</b>
Herbata witaminizowana	kg	15	0	15	<b>30</b>

**\*\*1 Baza Lotnictwa Transportowego (JW4198) Warszawa** – dostawa do magazynów: Magazyn nr 1 - ul. Kajakowa 11; SWdK nr 1 - ul. Żwirki i Wigury1c; SWdK nr 2 - ul. Leśna 1

**ZADANIE VI – DOSTAWA DO:**

Nazwa produktu	JM	*42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom				** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki		***Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej		OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Radom	Magazyn Olszewnica Stara	Magazyn Sochaczew	Magazyn Grójec	Magazyn Mińsk Mazowiecki	Magazyn Siedlce	Magazyn Warszawa	Magazyn Mińsk Mazowiecki		
Kawa naturalna mielona	kg	8	2,5	10	2	20	20	50	50	162,50	<b>325</b>
Kawa rozpuszczalna	kg	14	2,5	8	2	20	15	50	50	161,50	<b>323</b>
Kawa ziarnista	kg	32	5	8	0	10	10	25	5	95	<b>190</b>

Kawa rozpuszczalna - saszetka	kg	4	2,5	2	2	20	15	50	5	100,50	<b>201</b>
Herbata czarna liściasta	kg	30	2,5	4	10	40	40	50	50	226,50	<b>453</b>
Herbata czarna granulowana	kg	30	7,5	4	4	20	20	50	60	195,50	<b>391</b>
Herbata w torebkach (ekspresowa)	kg	10	5	10	20	20	20	50	30	165	<b>330</b>
Herbata witaminizowana	kg	10	2,5	30	0	100	100	25	20	287,50	<b>575</b>

\* **42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom (OG)** – dostawa do magazynów na terenie: 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938)Radom ,32 dywizjon raketowy OP( JW 3934) Olszewnica Stara, 37 dywizjon raketowy OP (JW 3939) Sochaczew, 1 Ośrodek Radioelektroniczny( JW 3411) Grójec.

\*\***23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki**- dostawa do magazynów na terenie: 23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki, Grupa Zabezpieczenia Siedlce

\*\*\* **Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej**- dostawa do magazynu na terenie: OZZW Warszawa, OZZW Mińsk Mazowiecki

## II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

#### KAWA NATURALNA MIELONA

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15861100-2

#### 1. Wstęp

#### 1.4 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy naturalnej mielonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy naturalnej mielonej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

#### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-76100 Kawa palona – Wymagania i metody badań

- PN-ISO 6668 Kawa zielona – Przygotowanie próbek do analizy sensorycznej
- PN-A-79008 Koncentraty spożywcze – Pobieranie i przygotowanie próbek
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

Kawa - owoce i nasiona rośliny rodzaju botanicznego Coffea najczęściej uprawianych gatunków oraz produktów z tych owoców i nasion o różnym stopniu przetworzenia i na różnych etapach użytkowania, przeznaczonych do konsumpcji.

Kawa mielona- produkt otrzymany przez zmielenie kawy palonej.

Kawa palona- produkt otrzymany przez upalenie ziaren kawy zielonej (surowej).

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita	PN-A-76100
2	Wygląd	Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń, niedopuszczalne zapleśnienie	
3	Smak i zapach naparu	Charakterystyczny dla kawy palonej, właściwy, naturalny, bez zapachu i smaku pleśni, zjełczenia oraz innych obcych zapachów i posmaków	Według 5.2.2.1 I PN-ISO 6668

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-76100
2	Zanieczyszczenia obce	Niedopuszczalne	

3	Wilgotność	Nienormalizowana Do ustalenia między dostawcą a odbiorcą	
---	------------	---	--

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>95,96</sup>.

### **2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>97</sup>.**

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

### **3. Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>98</sup>.

### **4. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **5. Badania**

#### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A 79008.

#### **5.2 Metody badań**

##### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według Tablicy 1.

###### **5.2.2.1 Ocena smaku i zapachu naparu**

<sup>95</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>96</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>97</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>98</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Ocena zapachu i aromatu:

Zdjąć pokrywy z garnuszków z zaparzoną kawą i mieszając napar oceniać węchem jego zapach i aromat stosując określenia:

- zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku kawy,  
niewłaściwy z podaniem bliższej charakterystyki,  
obcy z podaniem bliższej charakterystyki
- aromat: bardzo aromatyczny,  
aromatyczny,  
słabo aromatyczny,  
o nikłym aromacie.

Ocena smaku:

Łyżkami testerskimi nabierać jednakowe i pełne porcje płynu, siorbiąc wciągać płyn gwałtownie do jamy ustnej, rozprowadzić go językiem po całej jamie ustnej i nie przetrzymując dłużej wypluć. Wrażenie smakowe jakie to postępowanie wywoła oceniać stosując określenia smaku:

- właściwy charakterystyczny dla danego gatunku kawy,  
niewłaściwy, niecharakterystyczny dla danego gatunku kawy,  
wadliwy, który występować nie powinien
- pojęcia uzupełniające, charakteryzujące nasilenie występującej cechy:  
wybitnie łagodny, tj. wybitnie miękki,  
łagodny, tj. miękki  
dostatecznie łagodny, tj. dostatecznie miękki,

Twardawy, twardy,

Kwaskowaty, lekko kwaskowaty, neutralny,

Pełny, lekki, pusty,

Mocny, średnio mocny, słaby,

Czysty, nieczysty z podaniem bliższej charakterystyki posmaku,

Gorzki, ostry,

Twardo-cierpki, tj. kwaśno-gorzki,

Kwaśny,

Trawiasty, surowy, drzewiasty,

Ziemisty, błotnisty,

Chemiczny, metaliczny,

Pleśniowy, stęchły, gnilny.

### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – kawa pakowana próżniowo w paczki o masie 250g i 500g. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewka termokurczliwa o masie od 3 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **KAWA ROZPUSZCZALNA**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15861000-1

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy rozpuszczalnej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy rozpuszczalnej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-94019 Kawa rozpuszczalna - Wymagania i metody badań
- PN-ISO 3726 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie ubytku masy w temperaturze 70 stopni C pod zmniejszonym ciśnieniem
- PN-ISO 6670 Kawa rozpuszczalna - Metoda pobierania próbek z masowych jednostek opakowaniowych z wkładką
- PN-ISO 11292 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie zawartości wolnych cukrów oraz całkowitej zawartości cukrów po hydrolizie - Metoda z zastosowaniem wysoko sprawnej chromatografii anionowymiennej
- PN-ISO 11817 Kawa palona mielona - Oznaczanie zawartości wody - Metoda Karla Fischera (Metoda odwoławcza)
- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## 1.3 Definicja

### 1.3.1

#### **Kawa rozpuszczalna**

Suchy, rozpuszczalny w wodzie produkt otrzymany metodami fizycznymi wyłącznie z kawy palonej, z użyciem wody jako jedyne go czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy.

### 1.3.2

#### **Kawa rozpuszczalna rozpyłowa**



Kawa rozpuszczalna(1.3.1) otrzymana w wyniku procesu, podczas którego ekstrakt kawy w stanie ciekłym jest rozpylany do gorącej atmosfery i przez odparowanie wody przekształcony w suche cząstki.

### 1.3.3

#### **Kawa rozpuszczalna aglomerowana**

Kawa rozpuszczalna(1.3.1) otrzymana w wyniku procesu, podczas którego wysuszone cząstki kawy rozpuszczalnej rozpyłowej(1.3.2) są łączone ze sobą w celu uzyskania większych cząstek.

### 1.3.4

#### **Kawa rozpuszczalna liofilizowana**

Kawa rozpuszczalna(1.3.1) otrzymana w wyniku procesu, podczas którego produkt w stanie ciekłym zostaje zamrożony, a powstały lód usuwany przez sublimację.

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem naparu**

Lp.	Cechy		Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	kawa rozpuszczalna rozpyłowa	Proszek drobnoziarnisty bez trwałych zbryleń	□PN-A-79011-2
		kawa rozpuszczalna aglomerowana	Cząstki kawy aglomerowanej, bez trwałych zbryleń, dopuszczalne rozdrobnienie	
		kawa rozpuszczalna liofilizowana	Kryształki kawy rozpuszczalnej, bez trwałych zbryleń, dopuszczalne rozdrobnienie	
2	Barwa	kawa rozpuszczalna rozpyłowa	Brązowa, praktycznie jednolita	
		kawa rozpuszczalna aglomerowana	Brązowa, praktycznie jednolita	
		kawa rozpuszczalna liofilizowana	Jasnobrązowa do brązowej, praktycznie jednolita	
3	Zapach		Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy	

*Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu naparu*

Lp.	Cechy		Wymagania	Metody badań według
1	Rozpuszczalność w wodzie	kawa rozpuszczalna rozpyłowa	Proszek łatwo rozpuszczalny	PN-A-79011-2
		kawa rozpuszczalna aglomerowana	Aglomerat łatwo rozpuszczalny	
		kawa rozpuszczalna liofilizowana	Kryształki łatwo rozpuszczalne	
2	Barwa		Brązowa	

3	Klarowność		Klarowny roztwór, dopuszczalna koloidalna zawiesina, dopuszczalny nieznaczny osad na dnie naczynia i pierścień osadu na ściankach bocznych naczynia	
4	Smak i zapach		Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, bez zapachów i posmaków obcych	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według	
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-ISO 3726 PN-ISO 11817	
2	Zawartość kofeiny w suchej masie, %(m/m) , nie mniej niż	1,5	PN-A-94019	
3	Zawartość popiołu ogólnego w suchej masie,%(m/m)	od 6,0 do 14,0	PN-A-79011-8	
4	Dopuszczalna zawartość węglowodanów w suchej masie, %(m/m), nie więcej niż	całkowita glukoza całkowita ksyloza całkowita fruktoza	2,6 0,6 1,0	PN-ISO 11292
5	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	niedopuszczalna	PN-A-79011-2	
6	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna		

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>99,100</sup>.

### 3.Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>101</sup>.

### 4.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 5. Badania

#### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-ISO 6670.

#### 5.2 Metody badań

<sup>99</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>100</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>101</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe - kawa pakowana w paczki lub opakowania szklane o masie 250g i 500g.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe o masie od 3 do 10 kg lub worki papierowe do 25kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **KAWA NATURALNA ZIARNISTA**

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
15861100-2

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy naturalnej ziarnistej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy naturalnej ziarnistej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-76100 Kawa palona – Wymagania i metody badań
- PN-ISO 6668 Kawa zielona - Przygotowanie próbek do analizy sensorycznej
- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **1.5 Definicja**

#### **Kawa naturalna ziarnista**

Kawa - owoce i nasiona rośliny rodzaju botanicznego Coffea najczęściej uprawianych gatunków oraz produktów z tych owoców i nasion o różnym stopniu przetworzenia i na różnych etapach użytkowania, przeznaczonych do konsumpcji.

Kawa palona ziarnista - produkt otrzymany przez upalenie ziaren kawy zielonej(surowej) bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter.

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita	PN-A-76100
2	Wygląd	Ziarna całe, dobrze wykształcone, niedopuszczalne zapleśnienie	
3	Smak i zapach naparu	Charakterystyczny dla kawy palonej, właściwy, bez zapachu i smaku pleśni, zjełczenia i innych zapachów i posmaków obcych	Według 5.2.2.1 i PN ISO 6668

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-79011-2
2	Zanieczyszczenia obce	Niedopuszczalne	PN-A-76100
3	Zawartość ziaren wadliwych, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Wady pochodzące z owocu kawy	Praktycznie nieobecne	
5	Wilgotność	Nienormalizowana Do ustalenia między dostawcą a odbiorcą	

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>102,103</sup>.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>104</sup>.

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

<sup>102</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>103</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>104</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

### **3. Masa netto**

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>105</sup>.

### **4. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### **5. Badania**

#### **5.1 Pobieranie i przygotowanie próbek**

Pobieranie próbek według PN-A 76100 i PN-ISO 6668.

#### **5.2 Metody badań**

##### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych.**

Według Tablicy 1.

###### **5.2.2.1 Ocena smaku i zapachu naparu**

Ocena zapachu i aromatu:

Zdjąć pokrywę z garnuszków i mieszając napar oceniać węchem jego zapach i aromat stosując określenia:

- zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku kawy,

niewłaściwy z podaniem bliższej charakterystyki,

obcy z podaniem bliższej charakterystyki

- aromat: bardzo aromatyczny,

aromatyczny,

słabo aromatyczny,

o nikłym aromacie.

Ocena smaku:

Nabierać jednakowe porcje płynu łyżkami testerskimi i siorbiąc wciągać płyn gwałtownie do jamy ustnej, rozprowadzić go językiem po całej jamie ustnej i nie przetrzymując dłużej wypluć. Ocenić smak stosując określenia smaku:

właściwy - charakterystyczny dla danego gatunku kawy,

niewłaściwy - niecharakterystyczny dla danego gatunku kawy,

---

<sup>105</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

wadliwy - który występować nie powinien  
- pojęcia dodatkowe, charakteryzujące nasilenie występującej cechy:  
wybitnie łagodny, tj. wybitnie miękki,  
łagodny, tj. miękki dostatecznie  
łagodny, tj. dostatecznie miękki,  
Twardawy, twardy,  
Kwaskowaty, lekko kwaskowaty, neutralny,  
Pełny, lekki, pusty,  
Mocny, średnio mocny, słaby,  
Czysty, nieczysty z podaniem bliższej charakterystyki posmaku,  
Gorzki, ostry,  
Twardo-cierpki, tj. kwaśno-gorzki,  
Kwaśny,  
Trawiasty, surowy, drzewiasty,  
Ziemisty, błotnisty,  
Chemiczny, metaliczny,  
Pleśniowy, stęchły, gnilny.

### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – kawa pakowana w paczki o masie 250g do 1000g. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, uszkodzeń mechanicznych. oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewka termokurczliwa o masie od 3 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

## 7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# KAWA ROZPUSZCZALNA - SASZETKA

## opis wg słownika CPV

kod CPV

15861000-1

## 1. Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kawy rozpuszczalnej w saszetkach.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kawy rozpuszczalnej w saszetkach przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-94019 Kawa rozpuszczalna - Wymagania i metody badań
- PN-ISO 3726 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie ubytku masy w temperaturze 70 stopni C pod zmniejszonym ciśnieniem
- PN-ISO 6670 Kawa rozpuszczalna - Metoda pobierania próbek z masowych jednostek opakowaniowych z wkładką
- PN-ISO 11292 Kawa rozpuszczalna - Oznaczanie zawartości wolnych cukrów oraz całkowitej zawartości cukrów po hydrolizie - Metoda z zastosowaniem wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej
- PN-ISO 11817 Kawa palona mielona - Oznaczanie zawartości wody - Metoda Karla Fischera (Metoda



odwoławcza)

- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Kawa rozpuszczalna - saszetka

Suchy, rozpuszczalny w wodzie produkt, otrzymany metodami fizycznymi wyłącznie z kawy palonej, z użyciem wody jako jedyne go czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy, pakowany w saszetki

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem naparu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Proszek drobnoziarnisty, bez trwałych zbryleń	PN-A-79011-2
2	Barwa	Brązowa, praktycznie jednolita	
3	Zapach	Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny i inny obcy	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu naparu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Rozpuszczalność w wodzie	Proszek łatwo rozpuszczalny	PN-A-79011-2
2	Barwa	Brązowa	
3	Klarowność	Klarowny roztwór, dopuszczalna koloidalna zawiesina, dopuszczalny nieznaczny osad na dnie naczynia i pierścień osadu na ściankach bocznych naczynia	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej, bez zapachów i posmaków obcych	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według	
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	5,0	PN-ISO 3726 PN-ISO 11817	
2	Zawartość kofeiny w suchej masie, %(m/m) , nie mniej niż	1,5	PN-A-94019	
3	Zawartość popiołu ogólnego w suchej masie,%(m/m)	od 6,0 do 14,0	PN-A-79011-8	
4	Dopuszczalna zawartość węglowodanów w suchej masie, %(m/m), nie więcej niż	całkowita glukoza całkowita ksyloza całkowita fruktoza	2,6 0,6 1,0	PN-ISO 11292
5	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	niedopuszczalna	PN-A-79011-2	
6	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna		

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>106,107</sup>.

## 3.Masa netto

Masa netto powinna wynosić 2g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>108</sup>.

## 4.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5. Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-ISO 6670.

### 5.2 Metody badań

#### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### 5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

<sup>106</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>107</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>108</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Według norm podanych w Tabelicy 1 i 2.

### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe – saszetki typu stick pack, pakowane po 100 szt, w kartoniki.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa o masie od 3 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **HERBATA CZARNA LIŚCIASTA**

## **opis wg słownika CPV**

### **kod CPV**

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty czarnej liściastej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty czarnej liściastej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-ISO 1572 Herbata - Przygotowanie rozdrobionej próbki o znanej zawartości suchej masy
- PN-ISO 9768 Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego
- PN-ISO 1575 Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 1576 Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie
- PN-ISO 1577 Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 1578 Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie
- PN-ISO 1839 Herbata - Pobieranie próbek
- PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych
- PN-ISO 5498 Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna
- PN-ISO 6078 Herbata czarna - Terminologia
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **1.3 Definicja**

## Herbata czarna liściasta

Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów wędnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci listków i pąków liściowych

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 - Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
<b>Suche liście</b>		
1	Wygląd	Liście barwy czarnej, jednolite, staranne, wolne od zanieczyszczeń
2	Zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy
<b>Napar</b>		
3	Wygląd naparu	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy
Napar do oceny powinien być przygotowany według metody opisanej w PN-ISO 3103.		

### 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wyciąg wodny, % (m/m), nie mniej niż	32	PN-ISO 9768
2	Popiół ogólny, % (m/m), Nie więcej niż Nie mniej niż	8 4	PN-ISO 1575
3	Popiół rozpuszczalny w wodzie jako procent popiołu ogólnego, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-ISO 1576
4	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH), % (m/m) nie mniej niż nie więcej niż	1,0* 3,0*	PN-ISO 1578
5	Popiół nierozpuszczalny w kwasie chlorowodorowym, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-ISO 1577
6	Włókno surowe, % (m/m), nie więcej niż	16,5	PN-ISO 5498
* Jeżeli alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie jest wyrażona w milimolach KOH na 100 g zmielonej próbki, wartości graniczne są następujące: - najniższa dopuszczalna 17,8 - najwyższa dopuszczalna 53,6.			
Wszystkie wielkości podano w przeliczeniu na suchą masę oznaczaną w temperaturze 103 ± 2°C według normy opisanej w PN-ISO 1572.			

Zawartość zanieczyszczeń i pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>109,110</sup>.

<sup>109</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>110</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

## **2.3 Wymagania mikrobiologiczne**

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>111</sup>.**

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

## **3.Masa netto**

Masa netto powinna wynosić 500g

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>112</sup>.

## **4.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **5. Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-ISO 1839.

### **5.2 Metody badań**

#### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność pkt. 6.1 i 6.2

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 z wykorzystaniem normy PN-ISO 6078.

#### **5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

---

<sup>111</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>112</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w opakowania o masie 500 g, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - torba foliowa do 5kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

### **7 Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **HERBATA CZARNA GRANULOWANA**

**opis wg słownika CPV**

kod CPV

15864100-3

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty czarnej granulowanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego

herbaty czarnej granulowanej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-ISO 1572 Herbata - Przygotowanie rozdrobnionej próbki o znanej zawartości suchej masy
- PN-ISO 9768 Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego
- PN-ISO 1575 Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 1576 Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie
- PN-ISO 1577 Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 1578 Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie
- PN-ISO 1839 Herbata - Pobieranie próbek
- PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych
- PN-ISO 5498 Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna
- PN-ISO 6078 Herbata czarna - Terminologia
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

## 1.3 Definicja

### **Herbata czarna granulowana**

Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów wędnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci kuleczek jednakowej wielkości (granulatu) produkowanych metodą CTC (zgniecenie, rozerwanie i zwinięcie liści)

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne



Według Tablicy 1.

**Tablica 1 - Wymagania chemiczne**

L.p.	Cechy	Wymagania
<b>Granulat</b>		
1	Wygląd	Granulat jednolity, wolny od zanieczyszczeń
2	Zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy
<b>Napar</b>		
3	Wygląd naparu	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy
Napar do oceny powinien być przygotowany według metody opisanej w PN-ISO 3103.		

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania chemiczne**

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wyciąg wodny, % (m/m), nie mniej niż	32	PN-ISO 9768
2	Popiół ogólny, % (m/m), Nie więcej niż Nie mniej niż	8 4	PN-ISO 1575
3	Popiół rozpuszczalny w wodzie jako procent popiołu ogólnego, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-ISO 1576
4	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH), % (m/m) nie mniej niż nie więcej niż	1,0* 3,0*	PN-ISO 1578
5	Popiół nierozpuszczalny w kwasie chlorowodorowym, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-ISO 1577
6	Włókno surowe, % (m/m), nie więcej niż	16,5	PN-ISO 5498
* Jeżeli alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie jest wyrażona w milimolach KOH na 100 g zmielonej próbki, wartości graniczne są następujące: - najniższa dopuszczalna 17,8 - najwyższa dopuszczalna 53,6.			
Wszystkie wielkości podano w przeliczeniu na suchą masę oznaczaną w temperaturze 103 ± 2°C według normy opisanej w PN-ISO 1572.			

Zawartość zanieczyszczeń i pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>113,114</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>115</sup>.

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

## 3. Masa netto

<sup>113</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>114</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>115</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Masa netto powinna wynosić 500g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>116</sup>.

#### **4.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

#### **5. Badania**

##### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-ISO 1839.

##### **5.2 Metody badań**

###### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność pkt. 6.1 i 6.2

###### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 z wykorzystaniem normy PN-ISO 6078.

###### **5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

#### **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

###### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torebki foliowe zgrzewane, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, uszkodzeń mechanicznych oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

###### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

---

<sup>116</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Opakowanie transportowe - torba foliowa do 5kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **HERBATA W TOREBKACH (EKSPRESOWA)**

## **opis wg słownika CPV**

kod CPV

15864100-3

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty w torebkach (ekspresowej).

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty w torebkach (ekspresowej) przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-ISO 1572 Herbata - Przygotowanie rozdrobnionej próbki o znanej zawartości suchej masy
- PN-ISO 9768 Herbata - Oznaczanie wyciągu wodnego
- PN-ISO 1575 Herbata - Oznaczanie popiołu ogólnego

- PN-ISO 1576 Herbata - Oznaczanie popiołu rozpuszczalnego w wodzie i popiołu nierozpuszczalnego w wodzie
- PN-ISO 1577 Herbata - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 1578 Herbata - Oznaczanie alkaliczności popiołu rozpuszczalnego w wodzie
- PN-ISO 1839 Herbata - Pobieranie próbek
- PN-ISO 3103 Herbata - Przygotowanie naparu do badań sensorycznych
- PN-ISO 5498 Produkty rolno-spożywcze - Oznaczanie zawartości włókna surowego - Metoda ogólna
- PN-ISO 6078 Herbata czarna - Terminologia
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Herbata w torebkach (ekspresowa)

Herbata czarna produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów wędnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju, pakowana w torebki o masie 2 g

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 - Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
<b>Herbata przed zaparzeniem</b>		
1	Zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty; niedopuszczalny: workowy, zleżały, spalony, zepsuty, inny obcy
<b>Napar</b>		
2	Wygląd naparu	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, żywy; niedopuszczalny matowy, mulisty
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego gatunku herbaty, atrakcyjny, żywy, silny; niedopuszczalny zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały,

	trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy
Napar do oceny powinien być przygotowany według metody opisanej w PN-ISO 3103.	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wyciąg wodny, % (m/m), nie mniej niż	32	PN-ISO 9768
2	Popiół ogólny, % (m/m), Nie więcej niż Nie mniej niż	8 4	PN-ISO 1575
3	Popiół rozpuszczalny w wodzie jako procent popiołu ogólnego, % (m/m), nie mniej niż	45	PN-ISO 1576
4	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH), % (m/m) nie mniej niż nie więcej niż	1,0* 3,0*	PN-ISO 1578
5	Popiół nierozpuszczalny w kwasie chlorowodorowym, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-ISO 1577
6	Włókno surowe, % (m/m), nie więcej niż	16,5	PN-ISO 5498
* Jeżeli alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie jest wyrażona w milimolach KOH na 100 g zmielonej próbki, wartości graniczne są następujące: - najniższa dopuszczalna 17,8 - najwyższa dopuszczalna 53,6.			
Wszystkie wielkości podano w przeliczeniu na suchą masę oznaczaną w temperaturze 103 ± 2°C według normy opisanej w PN-ISO 1572.			

Zawartość zanieczyszczeń i pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>117,118</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>119</sup>.**

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

## 3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>120</sup>.

## 4. Trwałość

<sup>117</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>118</sup> Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>119</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>120</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **5. Badania**

### **5.1 Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek według PN-ISO 1839

### **5.2 Metody badań**

#### **5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność pkt. 6.1 i 6.2

#### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Sprawdzić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 z wykorzystaniem normy PN-ISO 6078.

#### **5.2.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w pojedyncze 2g torebki o różnych kształtach (np. trójkątne, piramidki, okrągłe, prostokątne) po 100 szt. w pudełku lub torebce foliowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - pudła kartonowe o masie od 4 do 10kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

# **HERBATA WITAMINIZOWANA**

**opis wg słownika CPV**  
kod CPV  
15863000-5

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty witaminizowanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty witaminizowanej przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-74855-10 Cukier - Metody badań - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych
- PN-A-79008 Koncentraty spożywcze - Pobieranie i przygotowywanie próbek
- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 r. nr 174 poz. 1184 z późn.zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Herbata witaminizowana

Produkt spożywczy, otrzymany przez wymieszanie cukru i/lub innych naturalnych środków słodzących, kwasów spożywczych, aromatów naturalnych i/lub identycznych z naturalnymi i/lub syntetycznych i innych składników (m.in. ekstraktu z herbaty czarnej, witamin), spełniający wymagania aktualne obowiązującego prawa; w postaci rozpuszczalnego proszku, granulatu lub aglomeratu, z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się napój gotowy do spożycia.

## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Konsystencja i wygląd	Sypka, w przypadku koncentratu w postaci proszku dopuszczalne występowanie zbryleń masy i grudek składników naturalnych (barwniki, proszki owocowe, itp.) rozpuszczających się podczas przyrządzania napoju	PN-A-79011-2

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd - Konsystencja  - napoje zwykle czyste - napoje zwykle mętne  - Barwa	Płynna  Klarowny lub opalizujący Mętny  Charakterystyczna dla zastosowanych dodatków	PN-A-79011-2
2	Zapach	Charakterystyczny dla substancji smakowo-aromatycznych deklarowanych w nazwie napoju lub wchodzących w jego skład; niedopuszczalne zapachy obce	
3	Smak	Słodki lub słodko-kwaśny, charakterystyczny dla substancji smakowo-aromatycznych; niedopuszczalne posmaki obce	

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------



2	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A-79011-2
3	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców* - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż - wielkość liniowa jednostkowa, mm, nie większa niż - masa jednostkowa, mg, nie więcej niż	3,0 0,3 0,4	PN-A-74855-10
*Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych do czasu uwzględnienia tego wskaźnika w normie dotyczącej cukru (sacharozy)			

Zawartość witamin oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>121,122</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>123</sup>.

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

## 3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>124</sup>.

## 4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5. Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-79008.

### 5.2 Metody badań

#### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### 5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

<sup>121</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 r. nr 174 poz. 1184)

<sup>122</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

<sup>123</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>124</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w torebki o masie 300g do 1000g wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością

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

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

#### **6.1.2 Opakowanie zbiorcze**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe o masie od 2 do 8 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych 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.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.