

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

49

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**KARP ŚWIEŻY - TUSZA**

*Set do pływki  
Czyszczenie proz. d. m. m.*

**opracował:**

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

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karpia świeżego - tuszy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karpia świeżego - tuszy przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Karp świeży - tusza

Karp pozbawiony głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem prostym lub skośnym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, nerka i błona otrzewna mogą być pozostawione

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp.                | Cechy                         | Wymagania  | Metody badań według |
|--------------------|-------------------------------|--|---------------------|
| <b>Ryba świeża</b> |                               |  |                     |
| 1                  | Skóra                         | Połyskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i cieknących                | PN-A-86767          |
| 2                  | Śluz                          | Przezroczysty naturalny  |                     |
| 3                  | Oprawienie                    | Prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności                     |                     |
| 4                  | Barwa mięsa wzdłuż kręgosłupa | Naturalna  |                     |
| 5                  | Sprężystość                   | Tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa, niedopuszczalna mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, |                     |

|                          |                |  |            |
|--------------------------|----------------|--|------------|
| 6                        | Zapach         | Swoisty, charakterystyczny dla karpia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,   | PN-A-86767 |
| 7                        | Uszkodzenia    | Ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej |            |
| <b>Ryba po gotowaniu</b> |                |  |            |
| 8                        | Smak i zapach  | Swoisty, charakterystyczny dla karpia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gorzki i inny obcy,  | PN-A-86767 |
| 9                        | Tekstura mięsa | Charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste   |            |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Trwałość

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

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

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

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

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

## **5.2 Znakowanie**

Każde opakowanie powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**PSTRĄG FILET**

***opracował:***

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

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pstrąga - fileta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pstrąga - fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Pstrąg filet

Płat mięsa z pstrąga o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i zebra usunięte

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                       | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|-----------------------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd                      | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz, niedopuszczalna obecność pasożytów                        | PN-A-86767          |
| 2   | Oprawienie                  | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości   |                     |
| 3   | Sprężystość tkanki mięsnej  | Tkanka mięsna sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka, mazista lub wysuszona   |                     |
| 4   | Barwa tkanki mięsnej        | Jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla pstrąga  |                     |
| 5   | Zapach                      | Swoisty, charakterystyczny dla świeżego pstrąga<br>niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy,   |                     |
| 6   | Zapach i smak po ugotowaniu | Swoisty, właściwy dla świeżego pstrąga, nie dopuszczalny smak: jełki, kwaśny, gorzki i inny obcy i zapach: jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy, |                     |

|   |                        |   |            |
|---|------------------------|---|------------|
| 7 | Tekstura po ugotowaniu | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla pstrąga, dopuszcza się lekko miękką | PN-A-86767 |
|---|------------------------|---|------------|

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### **3 Trwałość**

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

### **4 Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

#### **4.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

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

#### **5.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **5.2 Znakowanie**

Każde opakowanie powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,

- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ŁOSOŚ FILET**

***opracował:***

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

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania filetów z łososia.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego filetów z łososia przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86754 Ryby i inne zwierzęta wodne – Łososie świeże i mrożone
- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Łosoś filet

Płat z mięsa łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                      | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|----------------------------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd                     | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; niedopuszczalna obecność pasożytów | PN-A-86767          |
| 2   | Oprawienie                 | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości                           |                     |
| 3   | Sprężystość tkanki mięsnej | Sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka, mazista lub wysuszona  |                     |
| 4   | Barwa                      | Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla łososia, dla łososi hodowlanych dopuszcza się różową         |                     |
| 5   | Zapach                     | Swoisty, charakterystyczny dla świeżego łososia, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gnilny i inny obcy,                    |                     |

|   |                             |   |            |
|---|-----------------------------|---|------------|
| 6 | Zapach i smak po ugotowaniu | Swoisty, niedopuszczalny jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy                        | PN-A-86767 |
| 7 | Tekstura po ugotowaniu      | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia, dopuszcza się lekko miękką |            |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Trwałość

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

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

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

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

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

#### 5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
- rodzaj oprawienia,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- klasę jakości

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SANDACZ MROŻONY FILET**

***opracował:***

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

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sandacza mrożonego fileta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sandacza mrożonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Sandacz mrożony filet

Płat mięsa z sandacza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych i po rozmrożeniu

| Lp. | Cechy                       | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|-----------------------------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd                      | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla sandacza; niedopuszczalna obecność pasożytów; | PN-A-86767          |
| 2   | Oprawienie                  | Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skrzepów krwi  |                     |
| 3   | Sprężystość tkanki mięsnej  | Sprężysta do osłabionej; niedopuszczalna zbyt miękka i mazista   |                     |
| 4   | Zapach                      | Charakterystyczny dla sandacza   |                     |
| 5   | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty, właściwy dla świeżego sandacza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jelkiego  |                     |
| 6   | Tekstura po ugotowaniu      | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla świeżego sandacza; dopuszcza się lekko miękka  |                     |

|   |  |     |            |
|---|--|-----|------------|
| 7 | Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g | 110 | PN-A-86767 |
| 8 | Zawartość glazury, %(m/m), nie więcej niż  | 10  |            |

### 2.3 Wymagania chemiczne

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

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

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

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

## **5.2 Znakowanie**

Każde opakowanie powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**DORSZ ATLANTYCKI MROŻONY FILET**

***opracował:***

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

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dorsza atlantyckiego mrożonego - fileta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dorsza atlantyckiego mrożonego - fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Dorsz atlantycki mrożony - filet

Płat mięsa z dorsza atlantyckiego (*Gadus morhua*) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

| Lp. | Cechy                                      | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--|---|---------------------|
| 1   | Wygląd                                     | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla dorsza; niedopuszczalna obecność pasożytów | PN-A-86767          |
| 2   | Oprawienie                                 | Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości ości, kości, skóry, skrzepów krwi   |                     |
| 3   | Sprężystość tkanki mięsnej                 | Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna mazista  |                     |
| 4   | Zapach                                     | Charakterystyczny dla dorsza  |                     |
| 5   | Smak i zapach po ugotowaniu                | Swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego  |                     |
| 6   | Tekstura po ugotowaniu                     | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką  |                     |
| 7   | Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g | 110   |                     |

|   |   |   |            |
|---|---|---|------------|
| 8 | Zawartość glazury %(m/m),<br>nie więcej niż | 5 | PN-A-86767 |
|---|---|---|------------|

### 2.3 Wymagania chemiczne

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

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

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

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

#### 5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**MINTAJ MROŻONY FILET**

***opracował:***

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

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mintaja mrożonego fileta

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mintaja mrożonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Mintaj mrożony filet

Płat mięsa z mintaja o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu

| Lp. | Cechy                                      | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--|---|---------------------|
| 1   | Wygląd                                     | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mintaja; niedopuszczalna obecność pasożytów | PN-A-86767          |
| 2   | Oprawienie                                 | Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości, kości, ości, skóry, skrzepów krwi  |                     |
| 3   | Sprężystość tkanki mięsnej                 | Sprężysta do osłabionej, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista  |                     |
| 4   | Zapach                                     | Charakterystyczny dla mintaja   |                     |
| 5   | Smak i zapach po ugotowaniu                | Swoisty, właściwy dla mintaja; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego   |                     |
| 6   | Tekstura po ugotowaniu                     | Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja; dopuszcza się lekko miękką   |                     |
| 7   | Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g | 110   |                     |

|   |  |   |            |
|---|--|---|------------|
| 8 | Zawartość glazury,<br>%(m/m), nie więcej niż | 5 | PN-A-86767 |
|---|--|---|------------|

### 2.3 Wymagania chemiczne

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

#### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

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

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

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

#### 5.2 Znakowanie

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ŚLEDZIE SOŁONE MATIASY FILETY**

***opracował:***

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

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzi solonych matiasów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzi solonych matiasów przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-86766 Ryby solone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Śledzie solone matiasy filety**

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                   | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|-------------------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd                  | Filety całe, ze skórą, o odpowiednim umięśnieniu, bez obcych zanieczyszczeń, niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd;<br>tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi;<br>dopuszcza się solankę zalewową lekko zmętniałą. | PN-A-86766          |
| 2   | Oprawienie              | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości,   |                     |
| 3   | Tekstura tkanki mięsnej | Charakterystyczna dla filetów śledziowych, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej  |                     |
| 4   | Smak                    | Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny smak mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa oraz inny obcy   |                     |
| 5   | Zapach                  | Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny zapach mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gnilny, oraz inny obcy   |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania                 | Metody badań według |
|-----|--|---------------------------|---------------------|
| 1   | Zawartość soli w mięsie ryb, %<br>- ryby średnio solone<br>- ryby mocno solone       | 10-14<br>powyżej 14       | PN-A-86739          |
| 2   | Gęstość solanki g/cm <sup>3</sup><br>- ryby średnio solone<br>- ryby mocno solone    | 1,16-1,19<br>powyżej 1,19 | PN-A-86766          |
| 3   | Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 80                        | PN-A-86782          |

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

| Lp.   | Cechy                                       | Wymagania   | Metody badań według |
|---|---|---|---------------------|
| 1   | Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g | nieobecne   | PN-EN ISO 6579      |
| 2   | Bakterie z grupy coli w 1 g                 | $n = 5; c = 2$<br>$m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$ | PN-ISO 4831         |
| $n$ – liczba próbek badanych z partii<br>$c$ – liczba próbek z partii, dających wynik między $m$ i $M$<br>$m$ – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające<br>$M$ – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadawalające |   |   |                     |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5 Metody badań**

#### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

#### **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

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

#### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ŁOSOŚ WĘDZONY FILET**

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 136, fax. 261 815 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łososia wędzonego fileta.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łososia wędzonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody

### 1.3 Określenie produktu

#### Łosoś wędzony filet

Filet z łososia, bez skóry i ości, poddany solankowaniu i podsuszany a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|---------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd        | Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, barwa charakterystyczna dla danego gatunku ryby;<br>Niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, obecność pleśni. | PN-A-86772          |
| 2   | Tkanka mięsna | Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej   |                     |
| 3   | Smak i zapach | Charakterystyczny dla łososia wędzonego, niedopuszczalny smak jełki, gorzki, kwaśny i inny obcy oraz zapach jełki, pleśni, gnilny i inny obcy   |                     |



## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy                       | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-----------------------------|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość soli kuchennej, % | 6-9       | PN-A-86739          |
| 2   | Zawartość wody, %           | 35-60     | PN-A-86783          |

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Trwałość

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

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

### 4.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

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

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

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

## **5.2 Znakowanie**

Każde opakowanie powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**MAKRELA WĘDZONA TUSZA**

***opracował:***

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

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makreli wędzonej tuszy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makreli wędzonej tuszy przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86746 Przetwory rybne - Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone – Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody

### 1.3 Określenie produktu

#### Makreła wędzona tusza

Makreła pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płatkami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|---------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd        | Tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej<br>Niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybowi odrażający wygląd, zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, obecność pleśni. | PN-A-86772          |
| 2   | Tkanka mięsna | Jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej,   |                     |
| 3   | Smak i zapach | Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy  |                     |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość soli kuchennej, %   | 1,5-3     | PN-A-86739          |
| 2   | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (tylko gdy surowiec przed wędzeniem poddano kąpeli octowo-solnej) | 0,5-1,0   | PN-A-86746          |
| 3   | Zawartość wody, %   | 50-72     | PN-A-86783          |

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Trwałość

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

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

### 4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### 4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

### 4.4 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

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

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

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

## **5.2 Znakowanie**

Każde opakowanie powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ŚLEDŹ MARYNOWANY**

***opracował:***

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

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia marynowanego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

### **1.3 Określenie produktu**

#### **1.3.1 Filety śledziowe**

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

#### **1.3.2 Śledź marynowany**

Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb (filetów śledziowych) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula, marchew), innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.



**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy                          | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--------------------------------|---|---------------------|
| 1   | Zapach                         | Charakterystyczny dla śledzi, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy                       | PN-A-86782          |
| 2   | Barwa<br>- zalewy<br><br>- ryb | Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona<br>Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi |                     |
| 3   | Konsystencja zalewy            | Charakterystyczna dla danej zalewy octowej  |                     |
| 4   | Smak                           | Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy                        |                     |
| 5   | Tekstura mięsa ryb             | Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda   |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 60        | PN-A-86782          |
| 2   | Zawartość soli (m/m), % nie mniej niż  | 1,5       |                     |
| 3   | Zawartość kwasu octowego (m/m), % nie mniej niż                                      | 1,0       |                     |
| 4   | pH nie wyższe niż  | 4,5       |                     |

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

| Lp. | Cechy                                       | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|---|---|---------------------|
| 1   | Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g | nieobecne   | PN-EN ISO 6579      |
| 2   | Bakterie z grupy coli w 1 g                 | $n = 5; c = 1$<br>$m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$ | PN-ISO 4831         |

*n* – liczba próbek badanych z partii  
*c* – liczba próbek z partii, dających wynik między *m* i *M*  
*m* – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające  
*M* – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadawalające

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5 Metody badań**

#### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

#### **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

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

#### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ŚLEDŹ PO KASZUBSKU**

***opracował:***

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

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzia po kaszubsku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia po kaszubsku przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane - Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

### **1.3 Określenie produktu**

#### **1.3.1 Filety śledziowe**

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

#### **1.3.2 Śledź po kaszubsku**

Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb (filety śledziowe) z ewentualnym dodatkiem warzyw (cebula), innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie pomidorowej, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                      | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|----------------------------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd                     | Filety śledziowe w zalewie pomidorowej z dodatkiem warzyw i przypraw   | PN-A-86782          |
| 2   | Barwa<br>- ryb<br>- zalewy | Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona<br>Jasnokremowa do kremowej,<br><br>Pomarańczowa do ceglasto pomarańczowej |                     |
| 3   | Zapach                     | Charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy                   |                     |
| 4   | Konsystencja zalewy        | Charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy  |                     |
| 5   | Smak                       | Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy                         |                     |
| 6   | Tekstura mięsa ryb         | Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda  |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Stosunek masy śledzi odcięniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 60        | PN-A-86782          |
| 2   | Zawartość warzyw (m/m), % nie mniej niż   | 10        |                     |
| 3   | Zawartość soli (m/m), % nie mniej niż   | 1,5       |                     |
| 4   | Zawartość kwasu octowego (m/m), % nie mniej niż                                     | 1,0       |                     |
| 5   | pH nie wyższe niż   | 4,5       |                     |

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

| Lp.   | Cechy                                       | Wymagania   | Metody badań według |
|---|---|---|---------------------|
| 1   | Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g | nieobecne   | PN-EN ISO 6579      |
| 2   | Bakterie z grupy coli w 1 g                 | $n = 5; c = 1$<br>$m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$ | PN-ISO 4831         |
| $n$ – liczba próbek badanych z partii<br>$c$ – liczba próbek z partii, dających wynik między $m$ i $M$<br>$m$ – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające<br>$M$ – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadawalające |   |   |                     |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5 Metody badań**

#### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

#### **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

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

#### **6.1 Pakowanie**

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

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

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

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**TUŃCZYK W SOSIE WŁASNYM**

***opracował:***

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112  
tel. 261 815 139, fax. 26115 336

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tuńczyka w sosie własnym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tuńczyka w sosie własnym przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-ISO 15213 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych

### 1.3 Określenie produktu

#### Tuńczyk w sosie własnym

Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka (w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z wody i soli, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|---------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd        | Kawałki mięsa tuńczyka w zalewie z wody i soli, niedopuszczalne mięso zбите w jedną całość nie rozpadające pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione | PN-A-86732          |
| 2   | Barwa mięsa   | Różowa z odcieniem beżowym  |                     |
| 3   | Tekstura      | Włóknista   |                     |
| 4   | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych  |                     |



## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż | 70              | PN-A-86732          |
| 2   | Zawartość chlorku sodu, %(m/m)  | Od 1,0 do 2,0   | PN-A- 86739         |
| 3   | Obecność zanieczyszczeń   | Niedopuszczalna | PN-A-86732          |

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

| Lp. | Cechy   | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|---|---|---------------------|
| 1   | Szczelność opakowania                             | Szczelne  | PN-A-86732          |
| 2   | Próba termostatowa                                | Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych |                     |
| 3   | Beztlenowe laseczki przetrwalnikujące w 1g wyrobu | Nieobecne   | PN-ISO 15213        |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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.

## 4 Trwałość

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

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze

pokojujowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 wg PN-A-86732.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

### **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła kartonowe o masie od 2 do 5 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.

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.