

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA  
MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE  
MLEKO W PROSZKU PEŁNE**

**opracował:**

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



Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrzydlenia, łatwo rozsypujące się	
2	Barwa	Białokremowa, jednolita	
3	Smak i zapach	Typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów	PN-A-86030
4	Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne	

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.1 Wymagania ogólne

#### 2 Wymagania

Mleko wyprodukowane metodą rozpylową z mleka pasteryzowanego i znormalizowanego.

#### Mleko w proszku pełne

### 1.3 Określenie produktu

- PN-A-86030 Mleko i przetwory mleczarskie, Mleko w proszku – Metody badań
  - PN-ISO 6091 Mleko w proszku. Oznaczanie kwasowości miareczkowej (Metoda odniesienia)
  - PN-EN ISO 5537 Mleko w proszku. Oznaczanie zawartości wody (Metoda odwoławcza)
  - PN-EN ISO 1736 Mleko w proszku i przetwory mleczne w proszku. Oznaczanie zawartości tłuszczu - Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)
  - PN-EN ISO 14673-1 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie zawartości azotanów(V) azotanów(III) – Część1: Metoda z wykorzystaniem redukcji kadmem i spektrometrii
  - PN-EN ISO 1736 Mleko w proszku i przetwory mleczne w proszku. Oznaczanie zawartości
- Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

### 1.2 Dokumenty powołane

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka w proszku pełnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka w proszku pełnego przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.1 Zakres

#### 1 Wstęp



## 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

## 5. Metody badań

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Trwałość

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 3 Masa netto

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo ządania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	5,0	PN-EN ISO 5537
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, wyższa niż	Od 26,0 do 42,0	PN-EN ISO 1736
3	Kwasowość mleka regenerowanego [°SH], nie wyższa niż	7,5	PN-ISO 6091
4	Wskaźnik rozpuszczalności wyrażony jako osad, cm <sup>3</sup> , nie więcej niż	1,0	PN-A-86030
5	Zawartość azotanów w przeliczeniu na NaNO <sub>3</sub> [mg/kg], nie więcej niż	70,0	PN-EN ISO 14673-1
6	Zawartość azotynów w przeliczeniu na NaNO <sub>2</sub> [mg/kg], nie więcej niż	1,5	PN-EN ISO 14673-1
7	Zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi	Niedopuszczalne	PN-A 86033

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

## 2.3 Wymagania chemiczne



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

## 5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

#### 6.1.1 Pakowania 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 powinny stanowić:  
- pudła z tektury falistej o masie 10-15kg lub  
- worki papierowe z wkładką parafinową lub worki z folii polietylenowej od 20 do 30kg lub  
- folia termokurczliwa.  
Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatamach i innych uszkodzeń mechanicznych.  
Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.  
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### 6.2 Znakiowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.





**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**MLEKO SPOŻYWCZE UHT 2% t.**

**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 badania oraz warunki przechowywania i pakowania mleka spożywczego UHT o zaw. 2% tł.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka spożywczego UHT o zaw. 2% tł. 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-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczenie skuteczności homogenizacji
- PN-A-86122 Mleko – Metody badań
- PN-A-86033 Mleko i przetwory mleczne. Mleko - Wykrywanie antybiotyków i sulfonamidów (Metoda odwrotawa)
- PN-EN ISO 1211 Mleko - oznaczenie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 5764 Mleko. Oznaczenie punktu zamarzania. Metoda z użyciem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)

### 1.3 Określenie produktu

Mleko spożywcze UHT o zaw. 2% tł.

Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ciecz jednoodna o barwie białej z odcieniem jasno kremowym lub białej, bez podstoju śmietanki	
2	Smak i zapach	Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów	PN-A-86122

## 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonac metodą wizuálną na zgodnoř z pkt. 6.1 i 6.2.

## 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

## 5. Metody badan

Okres przydatnořci do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiáce od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Trwałořć

Objętořć netto powinna być zgodna deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartořć błędu objętořci netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 3 Objętořć netto

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo ządania wyników badan mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badan wedlug
1	Zatęższowanie - rozwoalenie	niedopuszczalne punkt zamrażania nie wyższy niż -0,512°C	PN-EN ISO 5764
2	Kwasowořć °SH lub pH	6,0+7,0 6,6+6,8	PN-A-86122
3	Zawartořć tłuszczu, %(m/m), nie mniej niż	2,0	PN-EN ISO 1211
4	Gęstořć, (g/ml), nie mniejsza niż	1,0280	PN-A-86122
5	Skutecznořć homogenizacji - średnica kulczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż	2 dopuszcza się 15% kulczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86059
6	Próba alkoholowa	brak skięczenia białka w podójnej próbie z alkoholem etylowym 68%(V/V)	PN-A-86122
7	Pozostałořć antybiotyków i innych substancji hamujących	niedopuszczalna	PN-A-86033

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

## Wedlug Tablicy 2.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 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 powinny stanowić paletki tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku owijane lub nie folią termokurczliwą.  
Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zalamania i innych uszkodzeń mechanicznych.  
Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.  
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRÓJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**MLEKO SPOŻYWCZE PASTERYZOWANE 2% tł.**

***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 mleka spożywczego pasteryzowanego o zaw. 2% tł.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka spożywczego pasteryzowanego o zaw. 2% tł. przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-EN ISO 11816-1 Mleko i przetwory mleczne. Oznaczanie aktywności fosfatazy alkalicznej. Część 1: Metoda fluorymetryczna dla mleka i napojów na bazie mleka

– PN-EN ISO 1211 Mleko - Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odniesienia)

– PN-EN ISO 5764 Mleko. Oznaczanie punktu zamarzania. Metoda z zastosowaniem krioskopu termistorowego (Metoda odniesienia)

– PN-A-86122 Mleko – Metody badań

– PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana - Oznaczanie skuteczności homogenizacji

### 1.3 Określenie produktu

Mleko spożywcze pasteryzowane o zaw. 2% tł.

Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji i pasteryzacji.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasno kremowym lub białej; mleko homogenizowane bez podstoju śmietanki	PN-A-86122
2	Smak i zapach	Właściwy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych posmaków i zapachów	PN-A-86122

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tabelicy 2.

Tabela 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zafazowanie - rozwodnienie	niepoduszczalne punkt zamarzania nie wyższy niż -0,512°C	PN-EN ISO 5764
2	Kwasowość °SH lub pH	6,0+7,2 6,6+6,8	PN-A-86122
3	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie mniej niż	2,0	PN-EN ISO 1211
4	Gęstość, (g/ml), nie mniejsza niż	1,0280	PN-A-86122
5	Pasteryzacja -obecność fosfazy	skuteczna (nieobecna)	PN-EN ISO 11816-1
6	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych (w mleku homogenizowanym), (µm), nie większa niż	dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86059

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 Objętość netto

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

#### 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:

- pojemniki (skrzynki) bezprzegrodowe wykonane z tworzyw sztucznych,  
- paletki tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku, owijane lub nie folią termokurczliwą.

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

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

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

## 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ŚMIETANA 18% tł.**

**opracował:**

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez kłaczków ścietego semka, bez podstoju serwatki, Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej	PN-A-86028

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.1 Wymagania ogólne

#### 2 Wymagania

koagulację.

Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany; o zawartości tłuszczu 18% (m/m); poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego powodujących obniżenie pH i

Śmietana 18% tł.

### 1.3 Określenie produktu

- PN-A-86028 Śmietanka i śmietana – Metody badań grawimetryczna (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana – Oznaczenie zawartości tłuszczu – Metoda
- PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczenie skuteczności homogenizacji

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

### 1.2 Dokumenty powołane

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietany o zawartości 18% tł. Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śmietany o zawartości 18% tł. przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.1 Zakres

### 1 Wstęp

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

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

## 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

### 5. Metody badań

od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni

### 4 Trwałość

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

### 3 Objętość netto.

procesu produkcyjnego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny  
Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

aktualnie obowiązującym prawem.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość °SH	15+32	PN-A-86028
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	18,0	PN-EN ISO 2450
3	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2: dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86059

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

## 2.3 Wymagania chemiczne

2	Smak i zapach	Smak czysty, śmietankowy, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji; niedopuszczalny smak i zapach i obcy	PN-A-86028
	Konsystencja	Płynna, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista	
3	Konsystencja	Płynna, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista	PN-A-86028

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

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny być zabezpieczane 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 powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;
- owinięcia z folii termokurczliwej.

Opakowania transportowe powinny być zabezpieczane przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatorów i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRÓJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**ŚMIETANKA KREMOWA 30% tł.**

**opracował:**

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i barwa	Płyn jednorodny, bez kłaczków ścietego sernika, bez podstoju serwatki, w przypadku śmietanki niehomogenizowanej dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej	PN-A-86028

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.1 Wymagania ogólne

#### 2. Wymagania

Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtuszczonej, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, sterylizowany lub poddany obróbce UHT, o zawartości tłuszczu co najmniej 30% (m/m).

Śmietanka kremowa 30% tł.

### 1.3 Określenie produktu

- PN-A-86028 Śmietanka i śmietana – Metody badań grawimetryczna (Metoda odniesienia)
- PN-EN ISO 2450 Śmietanka i śmietana – Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda PN-A-86059 Mleko, śmietanka i śmietana – Oznaczanie skuteczności homogenizacji

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

### 1.2 Dokumenty powołane

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietanki kremowej 30% tł. Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śmietanki kremowej 30% tł. przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.1 Zakres

### 1 Wstęp

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

## 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

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

## 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

### 5. Metody badań

od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni!

### 4 Trwałość

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

### 3 Objętość netto

procesu produkcyjnego.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

aktualnie obowiązującym prawem.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość °SH, nie wyższa niż	8	PN-A-86028
2	Zawartość tłuszczu, utłamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	30,0	PN-EN ISO 2450
3	Skuteczność homogenizacji - średnica kuleczek tłuszczowych w [µm], nie większa niż	2: dopuszcza się 15% kuleczek tłuszczowych o śr. powyżej 2	PN-A-86059

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

## 2.3 Wymagania chemiczne

2	Smak i zapach	Smak czysty, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji; niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i posmaku pasteryzacji	PN-A-86028
3	Konsystencja	Płynna, jednolita w całej masie; bez grudek tłuszczu; lekko zawieszista	

## **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 powinny stanowić:  
- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych,  
- paletki tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku, owijane lub nie folią termokurczliwą.  
Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatorów i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**JOGURT NATURALNY**

**opracował:**

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

Lp.	Cechy	Wymaganie
1	Wygląd	Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekkie podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbitły
2	Barwa	Biała do lekkiego kremowej
3	Konsystencja	Jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta
4	Smak i zapach	Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki

Tablica 1 – Wymaganie organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

## 2.2 Wymaganie organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymaganie aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.1 Wymaganie ogólne

#### 2 Wymaganie

*Lactobacillus bulgaricus*.

Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtuszczającego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i

#### Jogurt naturalny

### 1.3 Określenie produktu

- PN-A-86061 Mleko przetwory mleczne. Mleko fermentowane
  - PN-A-86130 Mleko przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przykładki szczególne
  - PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).
- Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się

### 1.2 Dokumenty powołane

handlowego jogurtu naturalnego przeznaczzonego dla odbiorcy.  
 Postanowienia minimalnych wymagalnych jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu przechowywania i pakowania jogurtu naturalnego.  
 Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wyroby, metody badań oraz warunki

#### 1.1 Zakres

#### 1 Wstęp

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelicy 2.

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miarczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,6	PN-A-86130
2	Zawartość tłuszczu, utamk masowy wynoszący %, nie mniej niż	2,0	PN-ISO 8262-3

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błęd masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

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

## 5. Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonac organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

### 5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### 6.3 Przechowywanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.2 Znakowanie

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

zywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z

mechanicznych.

powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatamach i innych uszkodzeń

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

- pudła kartonowe.

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

Opakowania transportowe powinny stanowić:

#### 6.1.2 Opakowania transportowe

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

zywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z

powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

#### 6.1.1 Opakowania jednostkowe

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**JOGURT OWOCOWY**

**opracował:**

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

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych dodatków
3	Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, ślódki z posmakiem użytych dodatków
4	Konsystencja	Jednolita, gęsta

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.1 Wymagania ogólne

#### 2 Wymagania

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odutuszzonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*, z dodatkiem owoców (co najmniej 5%) oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych.

#### Jogurt owocowy

### 1.3 Określenie produktu

- PN-A-86061 Mleko i przetwory mleczne. Mleko fermentowane
  - PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przykładki szczególne
  - PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu
- Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

### 1.2 Dokumenty powołane

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtu owocowego przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.1 Zakres

#### 1 Wstęp

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

**6.1 Pakowanie**

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

**5. Metody badań**

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

**4 Trwałość**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędnie masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**3 Masa netto**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**2.4 Wymaganie mikrobiologiczne**

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

Lp.	Cechy	Wymaganie	Metody badań według
1	pH	4,2+4,5	PN-A-86130
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	1,5+3,0	PN-ISO 8262-3

Tablica 2 – Wymaganie chemiczne

Według Tabelicy 2.

**2.3 Wymaganie chemiczne**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### 6.3 Przechowywanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.2 Znakowanie

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

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

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

- pudła kartonowe.

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

Opakowania transportowe powinny stanowić:

#### 6.1.2 Opakowania transportowe

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z  
powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRÓJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**DESER MLECZNY Z OWOCAMI**

**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 deseru mlecznego z owocami.

Postanowienia minimalnych wymagan jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru mlecznego z owocami przeznaczzonego 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-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne

### 1.3 Określenie produktu

#### Deser mleczny z owocami

Produkt przygotowany na bazie mleka, oraz w zależności od asortymentu na bazie śmietanki, ryżu lub kaszy mannny, z dodatkiem sosu lub soku z owoców i dozwolonych substancji słodzących, środków zapachowych, żelujących, substancji zagęszczających.

## 2 Wymaganie

### 2.1 Wymaganie ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymaganie organoleptyczne

#### Według Tabelcy 1.

Tabela 1 – Wymaganie organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymaganie
1	Wygląd	Produkt w postaci puddingu owocowego, puddingu owocowego z bitą śmietaną, ryżu lub kaszki mannny na mleku z sosem z owoców
2	Konsystencja	Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyzwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy mannny i cząstkami użytych owoców
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

**6.1 Pakowanie**

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

Według norm podanych w Tabelcy 2.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

**5. Metody badań**

od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni!

**4 Trwałość**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędnie masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**3 Masa netto**

procesu produkcyjnego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymaganie mikrobiologiczne**

aktualnie obowiązującym prawem.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

Lp.	Cechy	Wymaganie	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, włamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	2,4	PN-ISO 8262-3

**Tabela 2 – Wymaganie chemiczne**

Według Tabelcy 2.

**2.3 Wymaganie chemiczne**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### 6.3 Przechowywanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.2 Znakowanie

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

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

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

- pudło kartonowe.

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

Opakowania transportowe powinny stanowić:

#### 6.1.2 Opakowania transportowe

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z mechanicznymi i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**DESER MLECZNY Z CZEKOLADĄ**

**opracował:**

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

## 2.3 Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Produkt w postaci puddingu czekoladowego, puddingu czekoladowego z bitą śmietaną, ryżu lub kaszki manny na mleku z sosem czekoladowym
2	Konsystencja	Charakterystyczna dla użytych składników; dla produktów w postaci puddingów konsystencja jednolita, kremowa, dla pozostałych gęsta lub półgęsta z wyczuwalnymi ziarenkami ryżu lub kaszy manny
3	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.1 Wymagania ogólne

## 2 Wymagania

Deser mączny z czekoladą  
 produkt przygotowany na bazie mleka, oraz w zależności od asortymentu na bazie śmietanki, ryżu lub kaszy manny, z dodatkiem czekolady lub sosu czekoladowego i dozwolonych substancji słodzących, środków zapachowych, zeliujących, substancji zagęszczających

## Deser mączny z czekoladą

## 1.3 Określenie produktu

– PN-ISO 8262-3 Przetwory mączne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntopa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przykładki szczególne

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

## 1.2 Dokumenty powołane

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deseru mącznego z czekoladą.  
 Postanowienia minimalnych wymaganí jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru mącznego z czekoladą przeznaczzonego dla odbiorcy.

## 1.1 Zakres

## 1 Wstęp

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	2,4	PN-ISO 8262-3

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

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

### 3 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 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5. Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonac organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### 5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 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

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **6.3 Przechowywanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.2 Znakowanie**

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

żywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z

mechanicznych.

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

- pudło kartonowe.

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

Opakowania transportowe powinny stanowić:

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

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

żywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**DESER JOGURTOWY**

***opracował:***

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

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Jogurt z sosem owocowym z widocznymi kawałkami owoców
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników
3	Konsystencja	Jednolita, gęsta, lekko galaretowata, charakterystyczna dla użytych składników
4	Smak i zapach	Typowy dla użytych składników, lekko kwaśny, słodki, bez posmaków i zapachów obcych

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.1 Wymagania ogólne

#### 2 Wymagania

Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych, z dodatkiem owoców (co najmniej 10%) oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych.

#### Deser jogurtowy

### 1.3 Określenie produktu

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

– PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntopa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przykładki szczególne

### 1.2 Dokumenty powołane

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deseru jogurtowego przeznaczzonego dla odbiorcy.

## 1.1 Zakres

### 1 Wstęp

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

**6.1 Pakowanie**

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

**5. Metody badań**

od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni

**4 Trwałość**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**3 Masa netto**

procesu produkcyjnego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

aktualnie obowiązującym prawem.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	1,5	PN-ISO 8262-3

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tabelicy 2.

**2.3 Wymagania chemiczne**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

### 6.3 Przechowywanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.2 Znakowanie

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

zwywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z

mechanicznych.

powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zalamania i innych uszkodzeń

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

- pudła kartonowe.

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,

Opakowania transportowe powinny stanowić:

#### 6.1.2 Opakowania transportowe

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

zwywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z

powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SEREK HOMOGENIZOWANY WANILIOWY**

***opracował:***

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użitych dodatków	
2	Konsystencja i struktura	Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekka mączystość	PN-A-86300
3	Barwa	Kremowa, jednolita w całej masie	

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.1 Wymagania ogólne

### 2 Wymagania

Serek homogenizowany waniliowy jest sikiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym z dodatkiem aromatu waniliowego otrzymanym z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakterijnych, metodą wirówkową lub ultrafiltracji.

### Serek homogenizowany waniliowy

#### 1.3 Określenie produktu

- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie - Sery – Metody badań
  - PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające (odtwawcza)
  - PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda grawimetryczna (Metoda odtwawcza)
  - PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).
- Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się

#### 1.2 Dokumenty powołane

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badania oraz warunki przechowywania i pakowania sera homogenizowanego waniliowego. Postanowienia minimalnych wymaganí jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera homogenizowanego waniliowego przeznaczzonego dla odbiorcy.

#### 1.1 Zakres

#### 1 Wstęp

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	26	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż	3,5	PN-EN ISO 1735
3	Kwasowość [°SH], nie wyższa niż	70	PN-A-86232

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 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 10 dni 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

#### 6.1.1 Opakowania jednostkowe

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### 6.3 Przechowywanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.2 Znakowanie

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

zywnością;

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z

mechanicznych.

powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatamach i innych uszkodzeń

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

lub pudeł kartonowych.

Opakowania jednostkowe powinny być pakowane do pojemników wykonanych z tworzyw sztucznych

#### 6.1.2 Opakowania transportowe

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

zywnością;

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z

powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SEREK TWAROGOWY**

**opracował:**

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

**2.3 Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Konsystencja i struktura	Od słabo do średniozwartej	
2	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	
3	Smak i zapach	Lekko kwaśny, lekko słony, bez posmaków i zapachów obcych	PN-A-86300

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.1 Wymagania ogólne****2 Wymagania**

Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez

dotatek zakwasu czystych kultur mleczarskich.

**Serek twardowy****1.3 Określenie produktu**

- PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie: Sery twardowe niedojrzewające
  - PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie - Sery – Metody badań (odwoławcza)
  - PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza))
  - PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).
- Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się

**1.2 Dokumenty powołane**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twardowego przeznaczanego dla odbiorcy.

**1.1 Zakres****1 Wstęp**

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	23,5	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	44	PN-EN ISO 1735
3	Kwasowość (SH), nie wyższa niż	60	PN-A-86232

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

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 3 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 10 dni 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

#### 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 powinny stanowić:  
- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;  
- pudła kartonowe

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.  
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SEREK NATURALNY DO SMAROWANIA**

*opracował:*

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Konsystencja i struktura	Jednolita, smarowna, pastowata	
2	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	PN-A-86300
3	Smak i zapach	Lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych	

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.1 Wymagania ogólne

#### 2 Wymagania

dotatek zakwasu czystych kultur mleczarskich.

Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez

Serek naturalny do smarowania

### 1.3 Określenie produktu

- PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające
- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie - Sery – Metody badań  
odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione – Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się

### 1.2 Dokumenty powołane

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera naturalnego do smarowania.  
Postanowienia minimalnych wymagan jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera naturalnego do smarowania przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.1 Zakres

#### 1 Wstęp

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	30	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	57	PN-EN ISO 1735
3	Kwasowość [°SH], nie wyższa niż	60	PN-A-86232

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 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 10 dni 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 i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

#### 6.1.1 Opakowania jednostkowe

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### 6.3 Przechowywanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.2 Znakowanie

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

zwywnością;

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z

mechanicznych.

powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatamach i innych uszkodzeń

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

- pudła kartonowe.

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe;

Opakowania transportowe powinny stanowić:

#### 6.1.2 Opakowania transportowe

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

zwywnością;

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z

powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**KEFIR**

***opracował:***

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

4	Konsystencja	Jednolita, zawieszista
3	Smak i zapach	Lekko kwaśny, do kwaśnego; charakterystyczny dla kefiru – lekko drożdżowy
2	Barwa	Biała z odcieniem lekko kremowym
1	Wygląd	Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków; dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki (do 3 mm)
Lp.	Cechy	Wymaganie

Tablica 1 – Wymaganie organoleptyczne

Według Tablicy 1.

## 2.2 Wymaganie organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymaganie aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.1 Wymaganie ogólne

### 2 Wymaganie

Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka i/lub innych surowców pochodzenia mlecznego z użyciem odpowiedniej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku *Lactobacillus kefir* oraz rodzajów *Lactococcus*, *Leuconostoc* i *Acetobacter* oraz drożdży fermentujących laktozę (*Kluyveromyces marxianus*) i niefermentujących laktozy (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* i *Saccharomyces exiguus*) zjadających w ścisłej symbiozie

### Kefir

#### 1.3 Określenie produktu

- PN-A-86061 Mleko i przetwory mleczne. Mleko fermentowane
  - PN-A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie - Napoje mleczne - Metody badań metodą grawimetryczną Weibulla-Berntopa (Metoda odniesienia)-Część 3: Przypadki szczególne
  - PN-ISO 8262-3 Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka. Oznaczanie zawartości tłuszczu ostatnie aktualnie wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).
- Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się

#### 1.2 Dokumenty powołane

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymaganie, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kefiru. Postanowienia minimalnych wymagan jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kefiru przeznaczzonego dla odbiorcy.

#### 1.1 Zakres

#### 1 Wstęp

**6.1 Pakowanie**

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

**5. Metody badań**

od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni

**4 Trwałość**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masowy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**3 Masa netto**

procesu produkcyjnego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

aktualnie obowiązującym prawem.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość miarczkowa wyrażona jako kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,6	PN-A-86130 PN-A-86061
2	Zawartość tłuszczu, %(m/m)	1,5+2,5	PN-ISO 8262-3

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tabelicy 2.

**2.3 Wymagania chemiczne**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### 6.3 Przechowywanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.2 Znakowanie

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

zwywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z

mechanicznymi.

powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zalamani i innych uszkodzeń

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

- pudło kartonowe.

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe,

Opakowania transportowe powinny stanowić:

#### 6.1.2 Opakowania transportowe

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

zwywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z

powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY**

**opracował:**

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji	
2	Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta, bez grudek	
3	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	PN-A-86300

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.1 Wymagania ogólne

### 2 Wymagania

Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

### Ser twarogowy półtusty

#### 1.3 Określenie produktu

- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery – Metody badań
  - PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające (odwłocza)
  - PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda grawimetryczna (Metoda odwłocza))
  - PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).
- Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się

#### 1.2 Dokumenty powołane

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego półtustego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego półtustego przeznaczzonego dla odbiorcy.

#### 1.1 Zakres

#### 1 Wstęp

## 6.1.1 Opakowania jednostkowe

## 6.1 Pakowanie

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

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

## 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

## 5. Metody badań

Okres przydatności do spożycia sera twarogowego półtłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Trwałość

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.  
Dopuszczalna ujemna wartość błędnie masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 3 Masa netto

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	27	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%)	15±2	PN-EN ISO 1735
3	Kwasowość [°SH], nie wyższa niż	100	PN-A-86232

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

## 2.3 Wymagania chemiczne

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 powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych lub

- pudła kartonowe.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.  
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER TWAROGOWY ZIARNISTY**

***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 badania oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego ziamnistego.

Postanowienia minimalnych wymagalności wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera twarogowego ziamnistego przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Ser i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Ser i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-A-86300 Mleko i przetwory mleczarskie. Ser i twarogowe niedojrzewające
- PN-A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Ser – Metody badań

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser twarogowy ziamnisty

Ser twarogowy ziamnisty, półtusty, kwasowo-podpuszczkowy, termizowany z dodatkiem śmietanki i soli wyprodukowany z odświeżonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

## 2 Wymaganie

### 2.1 Wymaganie ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymaganie organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

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

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

## 5. Metody badań

od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni!

## 4 Trwałość

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 3 Masa netto

procesu produkcyjnego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymaganie mikrobiologiczne

aktualnie obowiązującym prawem.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

Lp.	Cechy	Wymaganie	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	20	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący [%]	5 ±2	PN-EN ISO 1735
3	Kwasowość [°SH], nie wyższa niż	50	PN-A-86232
4	Zawartość chloru sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	1,2	PN-EN ISO 5943

Tablica 2 – Wymaganie chemiczne

Według Tablicy 2.

## 2.3 Wymaganie chemiczne

Lp.	Cechy	Wymaganie	Metody badań według
1	Smak i zapach	Smietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji!	PN-A-86300
2	Konsystencja i struktura	Ziarna niergulane, różnej wielkości, dopuszcza się lekki opływ śmietanki	
3	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	

Tablica 1 – Wymaganie organoleptyczne

## **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 powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe lub - pudła kartonowe.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER TYPU FROMAGE**

**opracował:**

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Smak i zapach	Czysty, właściwy, typowy dla dodanych dodatków, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów.	
2	Konsystencja i struktura	Kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki.	
3	Barwa	Niejednolita w zależności od dodanych przypraw i innych składników	PN-A-86300

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.1 Wymagania ogólne

### 2 Wymagania

Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego, różnych przypraw i cząstek warzyw.

### Ser typu fromage

### 1.3 Określenie produktu

- PN-A-86232 Mleko | przetwory mleczarskie. Ser – Metody badań
  - PN-A-86300 Mleko | przetwory mleczarskie. Ser twarogowe niedojrzewające (odwłocza)
  - PN-EN ISO 5534 Ser i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda grawimetryczna (Metoda odwłocza))
  - PN-EN ISO 1735 Ser i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).
- Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się

### 1.2 Dokumenty powołane

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu fromage. Postanowienia minimalnych wymagan jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera typu fromage przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.1 Zakres

### 1 Wstęp

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	28	PN-EN ISO 1735
3	Kwasowość [SH], nie wyższa niż	90	PN-A-86232
4	Zawartość chloru sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2	PN-EN ISO 5943

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędny masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia sera typu fromage deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

#### 6.1.1 Opakowania jednostkowe

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### 6.3 Przechowywanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.2 Znakowanie

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

zywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z

mechanicznych.

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

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg.

#### 6.1.2 Opakowania transportowe

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

zywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z

powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER EDAMSKI PEŁNOTŁUSTY**

**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 sera edamskiego pełnotłustego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera edamskiego pełnotłustego przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Ser i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chloru. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Ser i podpuszczkowe dojrzewające

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser edamski pełnotłusty

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Ser edamski pełnotłusty - kostka lub blok cylindryczny o masie netto 1,5 - 5kg.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

#### Według Tabeli 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt i wygląd	Plaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe	PN-A-86230

### 5. Metody badań

Okres przydatności do spożycia sera edamskiego pełnotłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Trwałość

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 3. Masa netto

procesu produkcyjnego.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, utłamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	60	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, utłamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-EN ISO 5943

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

PN-A-86230	2	Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciaki chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych
	3	Oczkowanie	Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki
	4	Konsystencja	Mięszsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; nie dopuszcza się nadmiernej kruchości, twardości
	5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; nie dopuszcza się smugowatości, dwubarwności, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego
	6	Smak i zapach	Łagodny, czysty, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwasowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; nie dopuszcza się jętki, gnilny, gorzki i inny obcy

## 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

## 5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

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 powinny stanowić: - pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatorów i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER GOUDA PEŁNOTŁUSTY**

**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 sera goudy pełnotłustego.

Postanowienia minimalnych wymagan jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera goudy pełnotłustego przeznaczanego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda gravimetryczna (Metoda odwiawcza)
- PN-EN ISO 5534 Ser i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwiawcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chloru. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Ser i podpuszczkowe dojrzewające

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser gouda pełnotłusty

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z młeka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

## 2 Wymaganie

### 2.1 Wymaganie ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Ser edamski pełnotłusty - kostka lub blok cylindryczny o masie netto 1,5 - 5kg

### 2.2 Wymaganie organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

## 4 Trwałość

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.  
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 3 Masa netto

procesu produkcyjnego.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

aktualnie obowiązującym prawem.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcji oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	60	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-EN ISO 5943

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 2 miesiące.

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt i wygląd	Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe	PN-A-86230
2	Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odstaki chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych	
3	Oczkowanie	Oczka nieiliczone, okrągłe i owalne wielkości ryzu do fasolki, przy przegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki	
4	Konsystencja	Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; nie dopuszcza nadmiernej kruchości, twardości	
5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; nie dopuszcza: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego	
6	Smak i zapach	Łagodny, czysty, aromatyczny, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaśkawy w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; nie dopuszcza: jadowy, gnilny, gorzki i inny obcy	

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Okres przydatności do spożycia sera goudy pełnotłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni 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 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 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 powinny stanowić: - pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatorów i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER SALAMI PEŁNOTŁUSTY**

**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 badania oraz warunki przechowywania i pakowania sera salami pehnołustego.

Postanowienia minimalnych wymaganí jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera salami pehnołustego przeznaczzonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-EN ISO 1735 Serý i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu . Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Serý i serý topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Serý i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chloru. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Serý podpuszczkowe dojrzewające

**1.3 Określenie produktu****Ser salami pehnołustý**

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

**2 Wymaganía****2.1 Wymaganía ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Ser salami pehnołustý - walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach o masie netto 1,5 – 2,5kg.

**2.2 Wymaganía organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

## 5. Metody badań

Okres przydatności do spożycia sera salami pełnotłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Trwałość

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 3 Masa netto

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zwartość całkowitej suchej masy, utątek masowy wynoszący %, nie mniej niż	60	PN-EN ISO 5534
2	Zwartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735
3	Zwartość soli, utątek masowy wynoszący %, nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Minimalny okres dojrzewania sera powinien wynosić 1 miesiąc.

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt i wygląd	Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach	PN-A-86230
2	Skórka	Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciśki chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych	PN-A-86230
3	Oczkowanie	Oczka drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do mątego grochu; dopuszcza się oczka międzylamowe	PN-A-86230
4	Konsystencja	Mięszsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość	PN-A-86230
5	Barwa	W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego	PN-A-86230
6	Smak i zapach	Łagodny, aromatyczny, lekko kwaśny, lekko pikantny	PN-A-86230

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

## 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

## 5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 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 powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zapań i innych uszkodzeń

mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z

żywnością.

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER TYPU CAMEMBERT**

**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 badania oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu camembert.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera typu camembert przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Ser i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chloru. Metoda miareczkowania potencjometrycznego

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser typu camembert pełnotłusty pleśniowy

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mлека pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, pełnotłusty, pleśniowy

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt krążka; powierzchnia pokryta białą pleśnią, dopuszcza się lekkie nierówności porostu pleśni i nieznaczne pomarszczenia skórki
2	Oczkowanie	Oczka drobne, dopuszcza się nieilicznę małe szczelinki międzyziarnowe
3	Konsystencja	Mięka, mięsz elastyczny
4	Barwa	Biała do lekko kremowej
5	Smak i zapach	Delikatny, łagodny, serowo-pieczarkowy, dopuszcza się lekko pikantny i kwaśny

6.1.1 Opakowania jednostkowe

6.1 Pakowanie

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

5. Metody badań

od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni

4 Trwałość

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

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

3 Masa netto

procesu produkcyjnego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymaganie mikrobiologiczne

aktualnie obowiązującym prawem.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

Lp.	Cechy	Wymaganie	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	44	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	24,5	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,8	PN-EN ISO 5943

Tablica 2 – Wymaganie chemiczne

Według Tabelicy 2.

2.3 Wymaganie chemiczne

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### 6.3 Przechowywanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.2 Znakowanie

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

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

Opakowania transportowe powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatamach i innych uszkodzeń. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe wykonane z materiałów

#### 6.1.2 Opakowania transportowe

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z mechanicznymi, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRÓJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER TOPIONY Z SZYNKĄ**

***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 sera topionego z szynką.

Postanowienia minimalnych wymaganí jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego z szynką przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Serý i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda gravimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Serý i serý topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chloru. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Serý topione. Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser topiony z szynką

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkiem szynki, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelcy 1.

## 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

## 5. Metody badań

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Trwałość

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 3 Masa netto

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, (%), nie mniej niż	25	PN-EN ISO 1735
2	Zawartość całkowitej suchej masy, (%), nie mniej niż	50	PN-EN ISO 5534
3	Zawartość chloru sodu, (%), nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odśnieżenia spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-86233
2	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia nierementacyjnego	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia	

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

## 5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 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 pośrednie

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią - pudelka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barne lub bezbarne lub - wykroje kartonowe barne lub bezbarne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania 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.

#### 6.1.3 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 6kg.

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

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER TOPIONY Z PAPRYKĄ**

**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 badania oraz warunki przechowywania i pakowania sera topionego z papryką.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego z papryką przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda gravimetryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Ser i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chloru. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser topiony z papryką

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkiem papryki, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.



### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

#### 5. Metody badań

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### 4. Trwałość

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

#### 3 Masa netto

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, (%), nie mniej niż	25	PN-EN ISO 1735
2	Zawartość całkowitej suchej masy, (%), nie mniej niż	50	PN-EN ISO 5534
3	Zawartość chloru sodu, (%), nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

#### Według Tablicy 2.

#### 2.3 Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odświeżenie spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-86233
2	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się niewielkie oczka pochodzenia nierementacyjnego	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony i dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia	

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

## 5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 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 pośrednie

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:  
- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne lub  
- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania 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.

#### 6.1.3 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 6kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z zatamianiami, zagłębieniami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

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

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

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

## 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER TOPIONY PEŁNOTŁUSTY**

**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 sera topionego pełnotłustego.

Postanowienia minimalnych wymagalności wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego pełnotłustego przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Sery i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda gramometryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Sery i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chloru. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser topiony pełnotłusty

Produkt powstaje przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

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

## 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

### 5. Metody badań

Okres przydatności do spożycia sera topionego pełnotłustego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4 Trwałość

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.  
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 3 Masa netto

procesu produkcyjnego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

aktualnie obowiązującym prawem.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu ogółem, %(m/m), nie mniej niż	25	PN-EN ISO 1735
2	Zawartość całkowitej suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	40	PN-EN ISO 5534
3	Zawartość chloru sodu, %(m/m), nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Kształt zbliżony do kostki lub trójkąta; opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny; powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odcisnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim	PN-A-86233
2	Barwa i konsystencja	Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia nierementacyjnego	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia	

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

## 5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 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 pośrednie

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:  
- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tektura - tworzywo sztuczne), barwne lub bezbarwne lub  
- wykroje kartonowe barwne lub bezbarwne.  
Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.  
Opakowania 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.

#### 6.1.3 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 6kg. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zapałach i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER TOPIONY TŁUSTY PLASTERKOWANY**

*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 sera topionego tłustego plasterkowanego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera topionego tłustego plasterkowanego przezznaczanego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda gramometryczna (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5534 Ser i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwoławcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chloru. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86233 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery topione. Wspólne wymagania i badania

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser topiony tłusty plasterkowany

Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawa serowa, bez dodatków, zawierający około 40% tłuszczu w suchej masie.

## 2 Wymaganie

### 2.1 Wymaganie ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymaganie organoleptyczne

Według Tabeli 1.

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

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

#### 5. Metody badań

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### 4 Trwałość

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

#### 3 Masa netto

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zwartość tłuszczu ogółem, [%], nie mniej niż	16	PN-EN ISO 1735
2	Zwartość całkowitej suchej masy, [%], nie mniej niż	40	PN-EN ISO 5534
3	Zwartość chloru sodu, [%], nie więcej niż	3,0	PN-EN ISO 5943

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

#### 2.3 Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Opakowanie bezpośrednio sera topionego powinno być nieuszkodzone; każdy plasterk dokładnie zapakowany w folię; kształt plasterków kwadratowy, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieznaczne oczka pochodzenia nierementacyjnego	PN-A-86233
2	Barwa i konsystencja	Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia	
3	Smak i zapach		

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

## 5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 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 pośrednie

Opakowania pośrednie serów topionych stanowią:  
- pudełka kartonowe lub z tworzyw sztucznych albo kombinowane (tekstura - tworzywo sztuczne), barne lub bezbarne lub  
- wykroje kartonowe barne lub bezbarne.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością:

Opakowania 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.

#### 6.1.3 Opakowanie transportowe

Opakowanie transportowe serów topionych stanowią pudła kartonowe o pojemności do 12kg. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatamów i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER WĘDZONY**

**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 badania oraz warunki przechowywania i pakowania sera wędzonego.

Postanowienia minimalnych wymaganich jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera wędzonego przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 1735 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda gravimetryczna (Metoda odwiawcza)
- PN-EN ISO 5534 Ser i sery topione. Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odwiawcza)
- PN-EN ISO 5943 Ser i przetwory topione z serów. Oznaczanie zawartości chloru. Metoda miareczkowania potencjometrycznego
- PN-A-86230 Mleko i przetwory mleczarskie. Ser i przetwory topione

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser wędzony

Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z młeka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, w końcowej fazie dojrzewania poddawany wędzeniu

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Ser wędzony – blok o masie netto 1,0 – 3,0kg.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

## 5 Metody badań

Okres przydatności do spożycia wędzonego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Trwałość

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 3 Masa netto

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość całkowitej suchej masy, utłamek masowy wynoszący %, nie mniej niż	60	PN-EN ISO 5534
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	PN-EN ISO 1735
3	Zawartość soli, utłamek masowy wynoszący %, nie więcej niż	2,5	PN-EN ISO 5943

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt i wygląd	Blockowy, regularny	PN-A-86230
2	Skórka	Ładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odłaski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych	
3	Oczkowanie	Oczka nieliczne, drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego grochu, dopuszcza się oczka międzylarowe	
4	Konsystencja	Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, miękkość, maziistość	
5	Barwa	Jasnożółta do żółtej, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego	
6	Smak i zapach	Łagodny, lekko pikantny, wyczuwalny posmak wędzenia	

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

## 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

## 5.2 Oznaczenie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

## 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 powinny stanowić:

- pojemniki z tworzywa sztucznego lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

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

mechanicznych.

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

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

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER MOZZARELLA**

**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 sera mozzarella.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera mozzarella przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-EN ISO 1735 Ser i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza)

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser mozzarella

Ser podpuszczkowy dojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej, w postaci spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tabelicy 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt lekko spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej, powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszona
2	Barwa	Biała, jednolita
3	Konsystencja i struktura	Elastyczna, kremowa, gładka, miękka, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista
4	Smak i zapach	Czysty, delikatny, mleczny, bez obcych smaków i posmaków

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tabelicy 2.

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%), nie mniej niż	19,0	PN-EN ISO 1735

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

#### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

#### 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masowy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem. Masa netto po odcieku powinna być zgodna z deklaracją producenta.

#### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące 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

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

##### 5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

#### 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

##### 6.1 Pakowanie

##### 6.1.1 Opakowania jednostkowe

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Opakowania jednostkowe 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**

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatamach i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**7. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odjęciu bez zalewy.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**SER TYPU FETA**

**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 jakościami jakościami objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu feta. Postanowienia minimalnych wymagalności wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sera typu feta przeznaczzonego dla odbiorcy..

### 1.2 Dokumenty powołane

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

– PN-EN ISO 1735 Ser i przetwory topione z serów – oznaczanie zawartości tłuszczu. Metoda grawimetryczna (Metoda odwrotowa)

### 1.3 Określenie produktu

#### Ser typu feta

Ser podpuszczkowy dojrzewający, półmiękki, solankowy, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

#### Według Tabeli 1.

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki, powierzchnia gładka, czysta
2	Barwa	Biała jednolita
3	Konsystencja i struktura	Jednolita, zwarta (bez oczek), miękka, lekko krucha, niedopuszczalna zbył miękka lub maziasta
4	Smak i zapach	Czysty, delikatny, lekko słonawy, bez obcych smaków i posmaków

### 2.3 Wymagania chemiczne

#### Według Tabeli 2.

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość tłuszczu, utamk masowy wynoszący (%), nie mniej niż	Zgodnie z deklaracją producenta	PN-EN ISO 1735

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 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 3 miesiące 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

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

### 5.3 Oznaczanie cech chemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

#### 6.1.1 Opakowania jednostkowe

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **6.3 Przechowywanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.2 Znakowanie**

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

zywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z

mechanicznych.

powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatorów i innych uszkodzeń

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe do 5kg.

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

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

zywnością.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z

powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,



**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**MASŁO EKSTRA JEDNOPORCJOWE**

**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 masła ekstra jednoporcjowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masła ekstra jednoporcjowego 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-EN ISO 17189 Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania – Oznaczanie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza)

– PN-EN ISO 3727-1 Masło – oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, Część 1: Oznaczanie zawartości wody (Metoda odwoławcza)

– PN-EN ISO 3727-2 Masło – oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu, Część 2: Oznaczanie zawartości suchej masy beztłuszczowej (Metoda odwoławcza)

– Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – zatęczańnik IV; ustanawiające szczególne zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych ( Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

### 1.3 Określenie produktu

#### Masło ekstra

Masło ekstra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaśniania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki. Ze względu na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego, w celu utrzymania typowej barwy masła dopuszcza się dobarwanie śmietany i śmietanki barwnikami naturalnymi – karotenem (E 160a) i annato (E 160b). Uwzględniając budowę fizyczną, masło jest emulsją typu woda w oleju (w/o) składającą się z fazy tłuszczowej, wodnej i gazowej.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych**

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

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

**5 Metody badań**

odbiorcy.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu

**4 Trwałość**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.  
Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**3 Masa netto**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

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

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody % (m/m), nie więcej niż	16	PN-EN ISO 3727-1
2	Zawartość tłuszczu % (m/m) nie mniej niż	82,0	PN-EN ISO 17189
3	Sucha masa beztuszczowa, % (m/m), nie więcej niż	2	PN-EN ISO 3727-2

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**2.3 Wymagania chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd, barwa	Jednostka starannie uformowana; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygięcenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV
2	Konsystencja	Jednolita, zwała, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko maziłą	
3	Smak i zapach	Smak i zapach – czysty; lekko kwaśny; mlekowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego	

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Według norm i aktów prawnych podanych w Tabelicy 1 i 2.

## **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**

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe o wadze 0,96kg lub 1kg.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zalamania i innych uszkodzeń

mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z

żywnością.

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRONNYCH  
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**MASŁO EKSTRA**

**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 masła ekstr.

Postanowienia minimalnych wymagan jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masła ekstr przeznaczzonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-EN ISO 17189 Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcz do smarowania – Oznaczenie zawartości tłuszczu (Metoda odwiławcza)
- PN-EN ISO 3727-1 Masło – oznaczenie zawartości wody, suchej masy beztuszczowej i tłuszczu, Część 1: Oznaczenie zawartości wody (Metoda odwiławcza)
- PN-EN ISO 3727-2 Masło – oznaczenie zawartości wody, suchej masy beztuszczowej i tłuszczu, Część 2: Oznaczenie zawartości suchej masy beztuszczowej (Metoda odwiławcza)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV, ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. L 88 z 29.03.2008, s 1 z późn. zm.)

### 1.3 Określenie produktu

#### Masło ekstr

Masło ekstr jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłączenie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmasłania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki. Ze względu na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego, w celu utrzymania typowej barwy masła dopuszcza się dobarwianie śmietany i śmietanki barwnikami naturalnymi – karotenem (E 160a) i annato (E 160b). Uwzględniając budowę fizyczną, masło jest emulsją typu woda w oleju (w/o) składającą się z fazy tłuszczowej, wodnej i gazowej.

## 2 Wymaganie

### 2.1 Wymaganie ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymaganie organoleptyczne

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według PN-EN ISO 3727-1
1	Wygląd, barwa	Produkt starannie uformowany na kształt kostki, prostopadłością; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygięcie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha	Wykazano
2	Konsystencja	Jednolita, zwała, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko maziastą	Wykazano
3	Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, mlekowy; lekko tłuszczowy	Wykazano

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według PN-EN ISO 3727-1
1	Zawartość wody % (m/m), nie więcej niż	16	PN-EN ISO 3727-1
2	Zawartość tłuszczu % (m/m) nie mniej niż	82,0	PN-EN ISO 17189
3	Sucha masa beztuszczowa, % (m/m), nie więcej niż	2	PN-EN ISO 3727-2

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

## 3 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 powinien wynosić nie mniej niż 21 dni 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 i chemicznych

Według norm i aktów prawnych podanych w Tablicy 1 i 2.

## 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

Opakowanie transportowe stanowią pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, zatamach i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### 6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.