

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-WDROŻENIOWY
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

WOJSKOWA DOKUMENTACJA
TECHNICZNO – TECHNOLOGICZNA
WDTT-04/Żywn.

Grupowa racja żywnościowa „PS”

Edycja 5

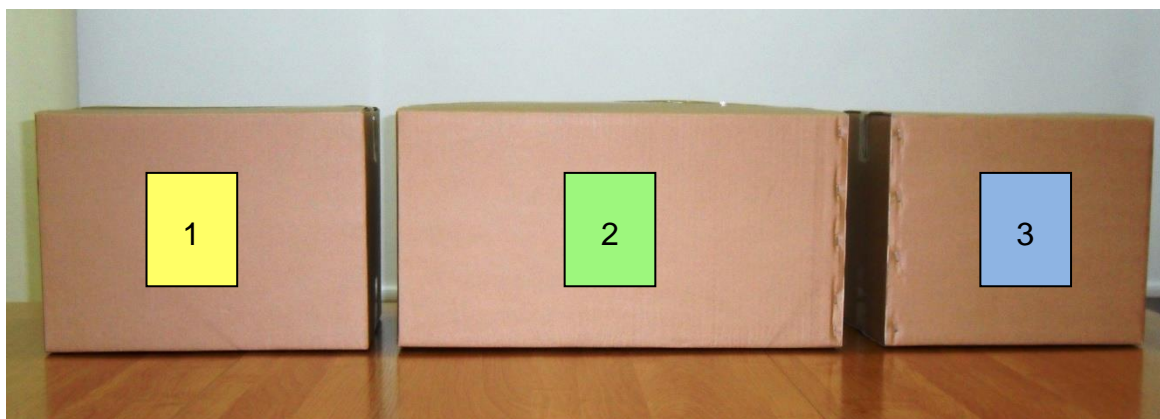
ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych SZEFA LOGISTYKI</p> <p>płk Bogdan DZIEWULSKI 17.12.2019</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO- WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>płk Paweł CZUBKOWSKI 28.11.2019</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 49 – tylko w egzemplarzu oryginalnym

Spis treści

1 Fotografie przedstawiające grupową rację żywnościową „PS”	4
2 Opis ogólny wyrobu	6
3 Wymagania techniczne	6
3.1 Wymagania dotyczące produktów	6
3.2 Wymagania dotyczące trwałości.....	11
3.3 Wymagania dotyczące przechowywania	11
3.4 Wymagania dotyczące transportu	11
3.5 Wymagania dotyczące bezpieczeństwa	11
4 Skład zestawów grupowej racji żywnościowej „PS”	11
5 Opis wykonania	35
6 Wymagania dotyczące konserwacji, pakowania i znakowania	35
6.1 Konserwacja	35
6.2 Pakowanie	35
6.3 Znakowanie.....	35
7 Zasady odbioru.....	35
7.1 Tryb oceny zgodności.....	35
7.2 Nadzór nad wyrobem.....	35
8 Załączniki.....	36
Załącznik nr 1 Wymagania dotyczące mieszanek śniadaniowych	37
Załącznik nr 2 Wymagania dotyczące deserów sterylizowanych	42
Załącznik nr 3 Przykładowe karty informacyjne.....	46
Arkusze uzgodnień (tylko w dokumencie oryginalnym)	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

1 Fotografie przedstawiające grupową rację żywnościową „PS”



Fot. 1 Grupowa racja żywnościowa PS

1 – zestaw śniadaniowy; 2 – zestaw obiadowy; 3 – zestaw kolacyjny



Fot. 2 – Zestaw śniadaniowy grupowej racji żywnościowej „PS”

1 – mieszaki śniadaniowe (5 szt. a' 80 g i 5 szt. a' 100 g); 2 – konserwy mięsne lub drobiowe (10 szt. a' 190 g) oraz rybne (10 szt. a' 125 g) lub warzywno-mięsna typu kiełbaski w sosie (1 szt. a' 2600 g); w zestawach wegetariańskich – konserwa bezmięsna (1 szt. 2600 g), pasty warzywne (10 szt. a' 130 g), miód (10 szt. a' 25 g); 3 – konserwy bezmięsne typu owocowe (2 szt. a' 850 ml lub 3 szt. a' 580 ml); 4 – batony (10 szt. a' 35 g); 5 – herbata ekspresowa (20 szt. a' 2 g); 6 – cukier (30 szt. a' 10 g); 7 – czekolada do picia (10 szt. a' 25 g); 8 – kawa rozpuszczalna (10 szt. a' 2 g); 9 – guma do żucia, przyprawy, serwetka papierowa, torebka strunowa (10 kpl.)



Fot. 3 – Zestaw obiadowy grupowej racji żywnościowej „PS”

1 – zupy sterylizowane (2 szt. a' 2300 g); 2 – konserwy warzywno-mięsne (1 szt. a' 2600 g); w zestawach wegetariańskich: konserwa bezmięсна (1 lub 3 szt. a' 2400 g – 2600 g); 3 – konserwy bezmięsne typu makarony, kasze, ryż (2 szt. a' 1800 g – 2000 g) z wyjątkiem zestawu PS-2W/o; 4 – konserwy bezmięsne typu warzywne (1 szt. a' 2600 g); 5 – koncentraty kompotów (1 szt. a' 750 ml); 6 – desery sterylizowane (10 szt. a' 130 g); 7 – guma do żucia, przyprawy, serwetka papierowa, torebka strunowa (10 kpl.)



Fot. 4 – Zestaw kolacyjny grupowej racji żywnościowej „PS”

1 – konserwy warzywno-mięsne (1 szt. a' 2400 g – 2800 g); w zestawach wegetariańskich: konserwy bezmięsne (2 szt. a' 2400 g – 2800 g); 2 – konserwy mięsne (10 szt. a' 100 g); w zestawach wegetariańskich: pasty warzywne (10 szt. a' 130 g), batony (10 szt. a' 35 g); 3 – dżemy lub powidła lub miód (10 szt. a' 25 g); 4 – koncentraty napojów herbacianych instant (20 szt. a' 15 g); 5 – guma do żucia, przyprawy, serwetka papierowa, torebka strunowa (10 kpl.)

2 Opis ogólny wyrobu

Grupowa racja żywnościowa „PS” przeznaczona jest do zapewnienia kompletnego całodobowego wyżywienia dla 10 żołnierzy w czasie wykonywania działań operacyjnych w warunkach poligonowych lub wojennych i przeprowadzania ćwiczeń w garnizonach.

Grupowa racja żywnościowa „PS” obejmuje trzy zestawy (śniadanie, obiad, kolację) przeznaczone do wyżywienia 10 żołnierzy w czasie jednej doby, na które składają się produkty spożywcze.

W zależności od rodzaju produktów wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS” rozróżnia się:

- zestawy śniadaniowe,
- zestawy obiadowe,
- zestawy kolacyjne.

Zestawy śniadaniowe, obiadowe i kolacyjne powinny składać się z produktów w ilościach określonych w tablicach od 1 do 54,

Racja nie zawiera w swoim składzie niezbędnego sprzętu do serwowania i konsumpcji. W tym celu można wykorzystać „Zestaw sprzętu jednorazowego użytku do spożywania posiłków dla grupowej racji żywnościowej PS” zgodny ze specyfikacją techniczną ST-14-2019.

Racja nie zawiera w swoim składzie pieczywa. Pieczywo świeże lub trwałe należy zaplanować osobno i wydawać w ilości 420 g/osobę/dobę, w tym: śniadanie – 200 g, obiad – 70 g, kolacja – 150 g.

Do przygotowania posiłków z produktów występujących w zestawach grupowej racji żywnościowej PS niezbędna jest woda w ilości:

- śniadanie:
 - 975 ml lub 995 ml (dla 1 osoby); 9,85 l (dla 10 osób) – dotyczy zestawów: 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 13, 14, 16, 1W, 2W;
 - 995 ml lub 1025 ml (dla 1 osoby); 10,1 l (dla 10 osób) – dotyczy zestawów: 1, 5, 9, 11, 12, 15;
- obiad – 500 ml (dla 1 osoby); 5 l (dla 10 osób);
- kolacja – 500 ml (dla 1 osoby); 5 l (dla 10 osób).

Podane ilości nie obejmują wody potrzebnej do podgrzania produktów.

Wartość energetyczna grupowej racji żywnościowej „PS” powinna wynosić ok. 4500 kcal (z uwzględnieniem pieczywa), z wyjątkiem zestawów wegetariańskich, których wartość odżywcza wynosi ok. 4400 kcal.

3 Wymagania techniczne

3.1 Wymagania dotyczące produktów

Produkty wchodzące w skład grupowej racji żywnościowej „PS” powinny spełniać wymagania:

- 1) konserwy mięsne
 - a) NO-89-A201
 - golonka wieprzowa, masa netto: 190 g,
 - gulasz angielski, masa netto: 100 g,
 - konserwa lisiecka, masa netto: 190 g,
 - konserwa z boczku, masa netto: 100 g,
 - mielonka wieprzowa, masa netto: 100 g,
 - pasztet tradycyjny, masa netto: 100 g,
 - pasztet wieprzowy, masa netto: 100 g,
 - pasztet z drobiem, masa netto: 100 g,

- specjal wieprzowy, masa netto: 100 g,
- szynka mielona wieprzowa z drobiem, masa netto: 100 g,
- wieprzowina w sosie własnym, masa netto: 190 g,
- wołowina w sosie własnym, masa netto: 190 g,
- b) specyfikacji technicznej ST-10-2018
 - wieprzowina w sosie pomidorowym, masa netto: 190 g,
- a) konserwy drobiowe – specyfikacji technicznej ST-11-2018, masa netto: 190 g
 - filet z indyka w sosie własnym,
 - filet z indyka w zalewie olejowej,
 - filet z kurczaka w sosie pomidorowym,
- 2) konserwy rybne – specyfikacji technicznej ST-05-2013; masa netto: 125 g
 - filety śledziowe w oleju,
 - filety z makreli w sosie pomidorowym,
 - łosoś w kremie koperkowo-śmietanowym,
 - łosoś w oleju,
 - sałatka z łososiem włoska,
 - sałatka z tuńczykiem meksykańska,
 - sałatka z tuńczykiem włoska,
 - szprot podwędzany w oleju,
- 3) pasty warzywne – ST-12-2019, masa netto 130 g
 - pasta warzywna z nutą curry,
 - pasta warzywna z nutą czosnku niedźwiedziego,
 - pasta warzywna z suszonymi pomidorami,
- 4) konserwy warzywno-mięsne – NO-89-A202
 - bigos z kielbasą, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - fasola po bretońsku, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - filet z indyka w sosie musztardowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - filet z piersi kurczaka w sosie serowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - gołąbki w sosie pomidorowym, masa netto: 2800 g (10 porcji),
 - gulasz drobiowy, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - gulasz węgierski, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - karkówka w sosie z warzywami, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbasa po węgiersku, masa netto 2600 g (10 porcji),
 - kielbasa w sosie barbecue, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbasa w sosie cebulowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbasa w sosie z pomidorami i soczewicą, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbasa z pomidorami i ciecierzycą, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbaski białe w sosie chrzanowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbaski białe w sosie musztardowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbaski w sosie pomidorowym z fasolą, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - klopsiki w sosie grzybowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - klopsiki w sosie pomidorowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - klopsiki z indyka w sosie grzybowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kurczak curry z ryżem i warzywami, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - kurczak po baskijsku, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kurczak w sosie słodko-kwaśnym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kurczak z warzywami i kuskusem, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - leczo z kielbasą, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - łazanki z kapustą i kielbasą, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - makaron carbonara, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - makaron po bolońsku, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - makaron z kielbasą w sosie pomidorowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),

- mięso z kaszą gryczaną, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - mięso z kaszą jęczmienną, masa netto 2400 g (10 porcji),
 - paprykarz łowicki z ziemniakami, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - potrawka z kurczaka po meksykańsku, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - pulpety w sosie warzywnym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - wieprzowina w sosie pieczeniowo-chrzanowym, masa netto 2600 g (10 porcji),
 - wołowina w sosie pieczeniowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - wołowina w sosie śmietanowo-pieczarkowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - zapiekanka ziemniaczana z szynką, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - zrazy w sosie selerowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
- 5) konserwy bezmięsne
- a) specyfikacji technicznej ST-09-2017
- fasola w sosie pomidorowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - gołąbki z kasza gryczaną i grzybami w sosie grzybowym, masa netto: 2800 g (5 porcji),
 - gulasz z soczewicy z warzywami, masa netto: 2600 g (10 porcji),
- b) NO-89-A202
- łazanki z kapustą i pieczarkami, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - risotto pomidorowe, masa netto: 2400 g (3 – 4 porcje),
- 6) zupy sterylizowane – NO-89-A208; masa netto: 2300 g (5 porcji)
- kapuśniak,
 - krupnik z mięsem,
 - zupa grochowa,
 - zupa jarzynowa,
 - zupa ogórkowa,
 - zupa pieczarkowa z mięsem,
 - zupa pomidorowa z ryżem,
 - żurek z kiełbasą,
- 7) konserwy bezmięsne typu makaron, kasza, ryż, ziemniaki – NO-89-A202
- kasza gryczana gotowana, masa netto: 2000 g (5 porcji),
 - kasza jęczmienna gotowana, masa netto: 2000 g (5 porcji),
 - makaron gotowany, masa netto: 1800 g (5 porcji),
 - pęczak gotowany, masa netto: 2000 g (5 porcji),
 - ryż brązowy gotowany, masa netto: 1800 g (5 porcji),
 - ryż gotowany, masa netto: 1800 g (5 porcji),
- 8) konserwy bezmięsne typu warzywne – NO-89-A202
- buraczki konserwowe, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - fasola szparagowa zielona konserwowa, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kapusta biała zasmażana, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - marchew mini konserwowa, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - marchew z groszkiem konserwowa, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - mieszanka warzywna konserwowa (skład: marchew, zielony groszek, fasola szparagowa zielona), masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - sałatka z kiszanej kapusty, masa netto: 2000 g (10 porcji),
 - sałatka z ogórków, masa netto: 2600 g (10 porcji),
- 9) mieszanki śniadaniowe – załącznika nr 1
- płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka), masa netto: 100 g,
 - płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela), masa netto: 100 g,
 - płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia), masa netto: 100 g,
 - płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan, malina), masa netto: 100 g,

- płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (jabłko, gruszka), masa netto: 100 g,
 - płatki owsiane z mlekiem i jabłkami, masa netto: 80 g,
 - płatki owsiane z mlekiem i truskawkami, masa netto: 80 g,
 - płatki owsiane z mlekiem i wiśniami, masa netto: 80 g,
- 10) dżem – PN-A-75100; klasa I, wysokosłodzony, z czarnej porzeczki, truskawkowy, malinowy, wiśniowy, jagodowy; masa netto: 25 g,
- 11) powidła śliwkowe – PN-A-75102; klasa II, masa netto: 25 g,
- 12) miód – PN-A-77626 p. 3.1.1 oraz aktualnie obowiązującego prawa¹; nektarowy wielokwiatowy; masa netto: 25 g,
- 13) koncentraty napojów – specyfikacji technicznej ST-04/2013
- koncentraty napojów herbacianych instant o smaku: cytrynowym, malinowym, owoców leśnych, limonki z ekstraktem zielonej herbaty; masa netto: 15 g,
 - czekolady do picia: classic o smaku waniliowym, o smaku: pomarańczowym, wiśniowym, bananowym z wapniem; masa netto: 25 g,
- 14) herbata ekspresowa – PN-ISO 3720, mieszanka czarnych herbat lub jeden rodzaj herbaty czarnej, bez dodatków; masa netto: 2 g,
- 15) kawa rozpuszczalna – PN-A-94019, masa netto: 2 g,
- 16) koncentrat kompotu – specyfikacji technicznej ST-08-2016, bez owoców, truskawkowy, wiśniowy, malinowy, z czarnej porzeczki, wieloowocowy; zawartość netto: 750 ml,
- 17) cukier – PN-A-74850; kategoria 2, masa netto: 10 g lub 5 g,
- 18) desery sterylizowane – załącznika nr 2, masa netto: 130 g
- deser z owoców – jabłko z cynamonem,
 - deser z owoców – czereśnie w żelu,
 - mus z owoców – ananasowy,
- 19) konserwy bezmięsne typu owocowe –NO-89-A202
- a) pojemność puszek 850 ml:
 - brzoskwinie połówki w lekkim syropie,
 - gruszki połówki w lekkim syropie,
 - koktajl z owoców w lekkim syropie,
 - b) pojemność puszek 580 ml:
 - ananas w kawałkach w lekkim syropie,
 - koktajl z owoców tropikalnych w lekkim syropie,
- 20) batony – specyfikacji technicznej ST-06-2014, masa netto: 35 g
- a) owocowo-zbożowe o smaku:
 - żurawinowym,
 - gruszkowym,
 - wiśniowym,
 - limonkowym,
 - b) owocowo-warzywne:
 - z czerwonym burakiem i czarną porzeczką,
 - z truskawką i rabarborem;
 - z jabłkiem, marchewką i pomarańczą,
 - c) owocowe – z żurawiną i kokosem,
 - d) proteinowe:
 - z limonką w polewie kakaowej,

¹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. Nr 181, poz. 1773 z późniejszymi zmianami)

- z orzechami i rodzynkami w polewie kakaowej,
 - z żurawiną i śliwką w polewie kakaowej,
- 21) guma do żucia – PN-A-88100 p. 3, o różnych smakach, bez cukru, słodzona w 100 % ksylitolem, zwykła, drażerowana, w kształcie poduszeczki; masa netto 1 szt.: $(1 \pm 0,1)$ g,
- 22) sól – PN-C-84081-2, spożywcza, warzona, próżniowa, jodowana; masa netto: 1 g,
- 23) pieprz – PN-A-86965, czarny, rozdrobniony (mielony); masa netto: 0,2 g,
- 24) serwetka – papierowa, 3-warstwowa, biała, o wymiarach 33 cm x 33 cm, złożona, czysta, nieuszkodzona mechanicznie,
- 25) torebka strunowa – torebka foliowa z zamknięciem strunowym (trwałość struny powinna pozwalać na kilkakrotne otwieranie i zamykanie torebki) o wymiarach 230 mm x 320 mm, grubości folii co najmniej 0,04 mm, czysta, nieuszkodzona mechanicznie, wykonana z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością,

z wyłączeniem warunków przechowywania, okresów minimalnej trwałości, pakowania oraz znakowania opakowań jednostkowych określonych w powyższych normach PN. Produkty te należy przechowywać w temperaturze od 4 °C do 25 °C i wilgotności względnej otoczenia. Okres minimalnej trwałości produktów wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS” powinien wynosić co najmniej 27 miesięcy. Znakowanie opakowań jednostkowych według NO-89-A210 punkt 5.2.1.

Opakowania jednostkowe bezpośrednio poszczególnych produktów wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS” powinny spełniać wymagania:

- konserwy warzywno-mięsne, konserwy bezmięsne, zupy sterylizowane, konserwy bezmięsne typu warzywne, konserwy bezmięsne typu makaron, kasze, ryż, ziemniaki – pakowane w tace termoformowane wykonane z materiału o strukturze PP/EVOH/PP w kolorze białym, o wymiarach – 325 mm x 265 mm x 45 mm, pojemności całkowitej/użytkowej – 2930/2600 cm³, zamykane przy pomocy folii laminowanej wielowarstwowej (barierowość na przenikanie tlenu i pary wodnej mniej niż 0,1 cm³/ m²/24h przy 50 % wilgotności względnej i temperaturze 23 °C) zgrzewanej do tacy (linia zgrzewu zamykającego opakowanie powinna być ciągła, bez zniekształceń), umieszczone w tekturowej opasce ochronnej; oznaczenie nazwy wyrobu, daty minimalnej trwałości i numeru partii produkcyjnej powinno być wykonane trwałym nadrukiem i znajdować się na dłuższym boku tacy,
- konserwy mięsne, drobiowe – puszka aluminiowa dwuczęściowa okrągła, z wieczkiem łatwo otwieralnym; konserwy o masie netto 190 g powinny posiadać dodatkowe wieczko wykonane z polietylenu dostosowane do ich wielkości,
- pasty warzywne – specyfikacji technicznej ST-12-2019,
- konserwy rybne – specyfikacji technicznej ST-05-2013,
- mieszanki śniadaniowe – załącznika nr 1,
- dżem, powidła śliwkowe, miód – opakowanie termoformowane o kształcie podstawy kwadratu (lub prostokąta lub koła lub innej) lub typu alupak o kształcie podstawy koła,
- koncentraty napojów – torebka płaska lub typu flow-pack z laminatu wielowarstwowego,
- herbata ekspresowa – torebka ekspresowa o różnych kształtach (prostokątna, okrągła, kwadratowa) z zawieszka lub nie,
- kawa rozpuszczalna – torebka z laminatu wielowarstwowego zamknięta zgrzewem lub saszetki typu stick pack,
- koncentrat kompotu – torebka z folii wielowarstwowej zamknięta zgrzewem,
- cukier – saszetka z laminatu wielowarstwowego zamknięta zgrzewem lub saszetka typu stick pack,
- desery sterylizowane – załącznika nr 2,
- konserwy bezmięsne typu owocowe – puszki trzyczęściowe okrągłe, wykonane z blachy stalowej cynowanej elektrolitycznie lub aluminiowej, pokryte od wewnątrz i na zewnątrz

materiałem (np. lakierem) przeznaczonym do kontaktu z żywnością, z wieczkiem łatwo otwieralnym lub bez,

- batony – specyfikacji technicznej ST-06-2014,
 - guma do żucia: opakowanie z folii laminowanej typu flow-pack zawierające 2 szt. gumy do żucia,
 - przyprawy: sól i pieprz – pojedyncze saszetki z laminatu lub podwójna saszetka typu twin pack,
- Ponadto opakowania jednostkowe powinny spełniać wymagania NO-89-A210 punkt 5.1.1.

Dopuszcza się stosowanie innych opakowań po uzgodnieniu ze stronami umowy.

3.2 Wymagania dotyczące trwałości

Wg NO-89-A210 punkt 2.2.

3.3 Wymagania dotyczące przechowywania

Wg NO-89-A210 punkt 5.3.

3.4 Wymagania dotyczące transportu

Wg NO-89-A210 punkt 5.4.

3.5 Wymagania dotyczące bezpieczeństwa

Nie dotyczy.

4 Skład zestawów grupowej racji żywnościowej „PS”

4.1 Zestawy śniadaniowe:

- Zestaw PS-1/s

Według tablicy 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan malina)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Golonka wieprzowa	190 g	190 g	10
4	Kiełbasa w sosie z pomidorami i soczewicą	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-warzywny z truskawką i rabarbarem	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10

11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
----	---------------	--------	--------	----

12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-2/s**

Według tablicy 2.

Tablica 2

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Wieprzowina w sosie pomidorowym	190 g	190 g	10
4	Łosoś w oleju	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Gruszki połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton proteinowy z żurawiną i śliwką w polewie kakaowej	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku bananowym z wapniem	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-3/s**

Według tablicy 3.

Tablica 3

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Filet z indyka w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Kiełbasa w sosie cebulowym	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Koktajl z owoców w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton proteinowy z limonką w polewie kakaowej	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10

11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-4/s

Według tablicy 4.

Tablica 4

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Wołowina w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Salatka z tuńczykiem meksykańska	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Ananas w kawałkach w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton owocowy z żurawiną i kokosem	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-5/s

Według tablicy 5.

Tablica 5

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (jabłko, gruszka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Filet z indyka w zalewie olejowej	190 g	190 g	10
4	Kiełbaski w sosie pomidorowym z fasolą	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton proteinowy z orzechami i rodzynkami w polewie kakaowej	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10

11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-6/s**

Według tablicy 6.

Tablica 6

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Wieprzowina w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Łosoś w kremie koperkowo-śmietanowym	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Koktajl z owoców tropikalnych w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku bananowym z wapniem	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-7/s**

Według tablicy 7.

Tablica 7

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Konserwa lisiecka	190 g	190 g	10
4	Kiełbasa w sosie barbecue	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Koktajl z owoców w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g	25 g	10

10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-8/s**

Według tablicy 8.

Tablica 8

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Filet z kurczaka w sosie pomidorowym	190 g	190 g	10
4	Filety śledziowe w oleju	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Gruszki połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-9/s**

Według tablicy 9.

Tablica 9

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (jabłko, gruszka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Wieprzowina w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Kiełbasa z pomidorami i ciecierzycą	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku bananowym z wapniem	25 g	25 g	10

10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-10/s**

Według tablicy 10.

Tablica 10

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Filet z indyka w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Szprot podwędzany w oleju	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Ananas w kawałkach w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-11/s**

Według tablicy 11.

Tablica 11

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (jabłko, gruszka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Golonka wieprzowa	190 g	190 g	10
4	Kiełbaski białe w sosie musztardowym	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Gruszki połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10

11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-12/s**

Według tablicy 12.

Tablica 12

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan, malina)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Filet z indyka w zalewie olejowej	190 g	190 g	10
4	Salatka z łososiem włoska	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Ananas w kawałkach w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton owocowy z żurawiną i kokosem	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-13/s**

Według tablicy 13.

Tablica 13

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Wołowina w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Filety z makreli w sosie pomidorowym	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Koktajl z owoców tropikalnych w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku bananowym z wapniem	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10

11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-14/s**

Według tablicy 14.

Tablica 14

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Konserwa lisiecka	190 g	190 g	10
4	Kiełbaski białe w sosie chrzanowym	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Gruszki połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-15/s**

Według tablicy 15.

Tablica 15

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan, malina)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Filet z kurczaka w sosie pomidorowym	190 g	190 g	10
4	Salatka z tuńczykiem włoska	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Ananas w kawałkach w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton proteinowy z żurawiną i śliwką w polowie kakaowej	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10

11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-16/s**

Według tablicy 16.

Tablica 16

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Wieprzowina w sosie pomidorowym	190 g	190 g	10
4	Kiełbasa po węgiersku	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowy z żurawiną i kokosem	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-1W/s**

Według tablicy 17.

Tablica 17

Lp	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Fasola w sosie pomidorowym	260 g	2600 g	1
4	Pasta warzywna z nutą czosnku niedźwiedziego	130 g	130 g	10
5	Miód	25 g	25 g	10
6	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
7	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
8	Ananas w kawałkach w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
9	Baton proteinowy z limonką w polewie kakaowej	35 g	35 g	10
10	Czekolada do picia classic o smaku pomarańczowym	25 g	25 g	10
11	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10

12	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
13	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
14	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
15	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-2W/s**

Według tablicy 18.

Tablica 18

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Fasola w sosie pomidorowym	260 g	2600 g	1
4	Pasta warzywna z suszonymi pomidorami	130 g	130 g	10
5	Miód	25 g	25 g	10
6	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
7	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
8	Gruszki połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
9	Baton proteinowy z orzechami i rodzynkami w polewie kakaowej	35 g	35 g	10
10	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g	25 g	10
11	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
12	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
13	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
14	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
15	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

4.2 Zestawy obiadowe

– **Zestaw PS-1/o**

Według tablicy 19.

Tablica 19

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa jarzynowa	460 g	2300 g	2
2	Karkówka w sosie z warzywami	260 g	2600 g	1
3	Makaron gotowany	360 g	1800 g	2
4	Kapusta biała zasmażana	240 g	2400 g	1
5	Koncentrat kompotu z czarnej porzeczki	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców - ananasowy	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	

9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-2/o**

Według tablicy 20.

Tablica 20

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa pieczarkowa z mięsem	460 g	2300 g	2
2	Filet z piersi kurczaka w sosie serowym	260 g	2600 g	1
3	Ryż gotowany	360 g	1800 g	2
4	Marchew z groszkiem konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu malinowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-3/o**

Według tablicy 21.

Tablica 21

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa ogórkowa	460 g	2300 g	2
2	Klopsiki w sosie grzybowym	260 g	2600 g	1
3	Kasza gryczana gotowana	400 g	2000 g	2
4	Buraczki konserwowe	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wiśniowy	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców ananasowy	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-4/o**

Według tablicy 22.

Tablica 22

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa grochowa	460 g	2300 g	2
2	Gulasz drobiowy	260 g	2600 g	1
3	Makaron gotowany	360 g	1800 g	2

4	Marchew mini konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu truskawkowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-5/o**

Według tablicy 23.

Tablica 23

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Kapuśniak	460 g	2300 g	2
2	Klopsiki w sosie pomidorowym	260 g	2600 g	1
3	Kasza jęczmienna gotowana	400 g	2000 g	2
4	Fasola szparagowa zielona konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wieloowocowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-6/o**

Według tablicy 24.

Tablica 24

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa pieczarkowa z mięsem	460 g	2300 g	2
2	Wołowina w sosie pieczeniowym	260 g	2600 g	1
3	Kasza gryczana gotowana	400 g	2000 g	2
4	Salatka z ogórków	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wiśniowy	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców - ananasowy	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-7/o**

Według tablicy 25.

Tablica 25

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Krupnik z mięsem	460 g	2300 g	2
2	Pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym	260 g	2600 g	1
3	Makaron gotowany	360 g	1800 g	2
4	Marchew mini konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu truskawkowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-8/o

Według tablicy 26.

Tablica 26

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa jarzynowa	460 g	2300 g	2
2	Wieprzowina w sosie pieczeniowo-chrzanowym	260 g	2600 g	1
3	Kasza gryczana gotowana	360 g	1800 g	2
4	Salatka z kiszonej kapusty	200 g	2000 g	1
5	Koncentrat kompotu malinowy	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców - ananasowy	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-9/o

Według tablicy 27.

Tablica 27

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa pomidorowa z ryżem	460 g	2300 g	2
2	Pulpety w sosie warzywnym	260 g	2600 g	1
3	Pęczak gotowany	400 g	2000 g	2
4	Buraczki konserwowe	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu z czarnej porzeczki	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10

7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-10/o**

Według tablicy 28.

Tablica 28

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Żurek z kielbasą	460 g	2300 g	2
2	Potrawka z kurczaka po meksykańsku	260 g	2600 g	1
3	Ryż gotowany	360 g	1800 g	2
4	Marchew z groszkiem konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wieloowocowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-11/o**

Według tablicy 29.

Tablica 29

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa ogórkowa	460 g	2300 g	2
2	Zrazy w sosie selerowym	260 g	2600 g	1
3	Kasza jęczmienna gotowana	400 g	2000 g	2
4	Mieszanka warzywna konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wiśniowy	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców - ananasowy	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-12/o**

Według tablicy 30.

Tablica 30

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa grochowa	460 g	2300 g	2
2	Gulasz węgierski	260 g	2600 g	1
3	Kasza gryczana gotowana	400 g	2000 g	2
4	Buraczki konserwowe	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu malinowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g		
9	Serwetka papierowa	1 szt.		
10	Torebka strunowa	1 szt.		

– Zestaw PS-13/o

Według tablicy 31.

Tablica 31

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Kapuśniak	460 g	2300 g	2
2	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym	260 g	2600 g	1
3	Ryż brązowy gotowany	360 g	1800 g	2
4	Fasola szparagowa zielona konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu truskawkowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g		
9	Serwetka papierowa	1 szt.		
10	Torebka strunowa	1 szt.		

– Zestaw PS-14/o

Według tablicy 32.

Tablica 32

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa pomidorowa z ryżem	460 g	2300 g	2
2	Klopsiki z indyka w sosie grzybowym	260 g	2600 g	1
3	Makaron gotowany	360 g	1800 g	2
4	Salatka z ogórków	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu z czarnej porzeczki	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców - ananasowy	130 g	130 g	10

7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-15/o**

Według tablicy 33.

Tablica 33

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Żurek z kielbasą	460 g	2300 g	2
2	Wołowina w sosie śmietanowo-pieczarkowym	260 g	2600 g	1
3	Pęczak gotowany	400 g	2000 g	2
4	Marchew mini konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wieloowocowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-16/o**

Według tablicy 34.

Tablica 34

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Krupnik z mięsem	460 g	2300 g	2
2	Filet z indyka w sosie musztardowym	260 g	2600 g	1
3	Ryż brązowy gotowany	360 g	1800 g	2
4	Mieszanka warzywna konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu truskawkowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-1W/o**

Według tablicy 35.

Tablica 35

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa ogórkowa	460 g	2300 g	2
2	Gulasz z soczewicy z warzywami	260 g	2600 g	1
3	Makaron gotowany	360 g	1800 g	2
4	Marchew z groszkiem konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu z czarnej porzeczki	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-2W/o

Według tablicy 36.

Tablica 36

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa jarzynowa	460 g	2300 g	2
2	Risotto pomidorowe	720 g	2400 g	3
3	Mieszanka warzywna konserwowa	260 g	2600 g	1
4	Koncentrat kompotu wiśniowy	75 ml	750 ml	1
5	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
6	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
7	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
8	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
9	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

4.3 Zestawy kolacyjne

– Zestaw PS-1/k

Według tablicy 37.

Tablica 37

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Fasola po bretońsku	260 g	2600 g	1
2	Szynka mielona wieprzowa z drobiem	100 g	100 g	10
3	Powidła śliwkowe	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g	15 g	20

5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-2/k**

Według tablicy 38.

Tablica 38

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zapiekanka ziemniaczana z szynką	240 g	2400 g	1
2	Pasztet wieprzowy	100 g	100 g	10
3	Dżem jagodowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku limonki z ekstraktem zielonej herbaty	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-3/k**

Według tablicy 39.

Tablica 39

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Makaron carbonara	240 g	2400 g	1
2	Gulasz angielski	100 g	100 g	10
3	Dżem truskawkowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-4/k**

Według tablicy 40.

Tablica 40

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Mięso z kaszą gryczaną	240 g	2400 g	1
2	Mielonka wieprzowa	100 g	100 g	10
3	Miód	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-5/k

Według tablicy 41.

Tablica 41

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Kurczak curry z ryżem i warzywami	240 g	2400 g	1
2	Pasztet tradycyjny	100 g	100 g	10
3	Dżem wiśniowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-6/k

Według tablicy 42.

Tablica 42

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Makaron z kielbasą w sosie pomidorowym	260 g	2600 g	1
2	Pasztet z drobiem	100 g	100 g	10
3	Dżem malinowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku limonki z ekstraktem zielonej herbaty	30 g	15 g	20

5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-7/k**

Według tablicy 43.

Tablica 43

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Gołąbki w sosie pomidorowym	280 g	2800 g	1
2	Konserwa z boczku	100 g	100 g	10
3	Miód	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-8/k**

Według tablicy 44.

Tablica 44

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Leczo z kielbasą	260 g	2600 g	1
2	Specjał wieprzowy	100 g	100 g	10
3	Powidła śliwkowe	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-9/k**

Według tablicy 45.

Tablica 45

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Makaron po bolońsku	240 g	2400 g	1
2	Pasztet z drobiem	100 g	100 g	10
3	Dżem malinowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt. 1 g 0,2 g 1 szt. 1 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g		
7	Serwetka papierowa	1 szt.		
8	Torebka strunowa	1 szt.		

– Zestaw PS-10/k

Według tablicy 46.

Tablica 46

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Mięso z kaszą jęczmienną	240 g	2400 g	1
2	Pasztet wieprzowy	100 g	100 g	10
3	Dżem truskawkowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt. 1 g 0,2 g 1 szt. 1 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g		
7	Serwetka papierowa	1 szt.		
8	Torebka strunowa	1 szt.		

– Zestaw PS-11/k

Według tablicy 47.

Tablica 47

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Paprykarz łowicki z ziemniakami	240 g	2400 g	1
2	Gulasz angielski	100 g	100 g	10
3	Miód	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku limonki z ekstraktem zielonej herbaty	30 g	15 g	20

5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-12/k**

Według tablicy 48.

Tablica 48

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Łazanki z kapustą i kielbasą	240 g	2400 g	1
2	Konserwa z boczku	100 g	100 g	10
3	Dżem z czarnej porzeczki	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-13/k**

Według tablicy 49.

Tablica 49

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Fasola po bretońsku	260 g	2600 g	1
2	Specjał wieprzowy	100 g	100 g	10
3	Dżem wiśniowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-14/k**

Według tablicy 50.

Tablica 50

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Bigos z kielbasą	240 g	2400 g	1
2	Szynka mielona wieprzowa z drobiem	100 g	100 g	10
3	Dżem jagodowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-15/k

Według tablicy 51.

Tablica 51

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Kurczak po baskijsku	260 g	2600 g	1
2	Mielonka wieprzowa	100 g	100 g	10
3	Dżem z czarnej porzeczki	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku limonki z ekstraktem zielonej herbaty	30 g	15 g	20
5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-16/k

Według tablicy 52.

Tablica 52

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Kurczak z warzywami i kuskusem	260 g	2600 g	1
2	Pasztet tradycyjny	100 g	100 g	10
3	Powidła śliwkowe	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g	15 g	20

5	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
6	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
7	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-1W/k**

Według tablicy 53.

Tablica 53

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie grzybowym	560 g	2800 g	2
2	Pasta warzywna z nutą curry	130 g	130 g	10
3	Dżem malinowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	30 g	15 g	20
5	Baton owocowo-warzywny z jabłkiem, marchewką i pomarańczą	35 g	35 g	10
6	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
7	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
8	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
9	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– **Zestaw PS-2W/k**

Według tablicy 54.

Tablica 54

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Łazanki z kapustą i pieczarkami	480 g	2400 g	2
2	Pasta warzywna z nutą czosnku niedźwiedziego	130 g	130 g	10
3	Dżem jagodowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	30 g	15 g	20
5	Baton owocowo-warzywny z czerwonym burakiem i czarną porzeczką	35 g	35 g	10
6	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
7	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
8	Serwetka papierowa	1 szt.	1 szt.	
9	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

5 Opis wykonania

Grupowa racja żywnościowa PS zawierająca 10 racji dziennych powinna być zapakowana w 3 opakowania transportowe (pudła) zawierające odpowiednio:

- zestaw śniadaniowy,
- zestaw obiadowy,
- zestaw kolacyjny.

Wszystkie produkty wchodzące w skład zestawów należy umieścić w pudle spełniającym wymagania określone w NO-89-A210 punkt 5.1.2. W każdym zestawie powinna znajdować się karta informacyjna określająca ilość produktów dla jednego żołnierza składających się na posiłek oraz niezbędną ilość wody do przygotowania posiłku. Przykładową kartę informacyjną zawiera załącznik nr 3.

Produkty żywnościowe powinny znajdować się w opakowaniach jednostkowych spełniających wymagania określone w NO-89-A210 punkt 5.1.1.

W opakowania jednostkowe pośrednie powinny być oddzielnie zapakowane następujące produkty:

- po 30 szt. (à 10 g) lub 60 szt. (à 5 g) w opakowaniu: cukier,
- po 20 szt. w opakowaniu: herbata ekspresowa,
- po 10 szt. w opakowaniu: kawa rozpuszczalna, baton,
- po 5 szt. lub 10 szt. w opakowaniu: dżem, powidła, miód,
- po 1 kpl.: serwetka (1 szt.), przyprawy – sól (1 szt.), pieprz (1 szt.), guma do żucia (2 szt.) umieszczone w torebce strunowej (wg 3.1 ppkt. 25).

6 Wymagania dotyczące konserwacji, pakowania i znakowania

6.1 Konserwacja

Grupowa racja żywnościowa „PS” nie wymaga zabiegów konserwacyjnych.

6.2 Pakowanie

Wg NO-89-A210 punkt 5.1.2.

6.3 Znakowanie

Wg NO-89-A210 punkt 5.2.2. Etykiety powinny być w jasnych kolorach: żółtym (zestaw śniadaniowy), zielonym (zestaw obiadowy), niebieskim (zestaw kolacyjny).

7 Zasady odbioru

7.1 Tryb oceny zgodności

Grupowa racja żywnościowa „PS” podlega ocenie zgodności zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami w resorcie obrony narodowej.

7.2 Nadzór nad wyrobem

7.2.1 Postanowienia ogólne

Producent grupowej racji żywnościowej „PS” powinien opracować na podstawie NO-89-A210 i niniejszej WDTT udokumentowany plan jakości dotyczący planowania realizacji wyrobu pod względem wymagań jakościowych, wymaganych działań kontrolnych i kryteriów akceptacji. Do

opracowania planu jakości producent może wykorzystać wytyczne zawarte w PN-ISO 10005 i/lub AQAP 2105. Plan powinien opisywać działania producenta niezbędne do zapewnienia, że wyrób i każdy jego składnik spełnia wymagania NO-89-A210 i niniejszej dokumentacji WDTT.

Sprawdzeniu podlega prawidłowe opracowanie i przestrzeganie planu jakości.

Plan jakości powinien zawierać co najmniej następujące elementy:

- szczegóły kontroli weryfikacyjnych (np. zakres badań, kontroli, wymagane dokumenty) w odniesieniu do wszystkich składników grupowej racji żywnościowej „PS”, używanych materiałów i opakowań,
- kryteria akceptacji,
- odpowiedzialności i uprawnień,
- system zapisywania wyników z monitorowania i pomiarów produkcji grupowej racji żywnościowej „PS” (proces produkcji, warunki magazynowania składników i wyrobu gotowego, badania wyrobu gotowego).

7.2.2 Pobieranie próbek

Wg NO-89-A210 punkt 3.

7.2.3 Zakres badań

W ramach czynności odbioru wojskowego grupowej racji żywnościowej „PS” należy:

- a) dokonać oceny dokumentów przedstawionych przez producenta grupowej racji żywnościowej „PS”, które mogą zaświadczać lub potwierdzać spełnienie wymagań określonych w punkcie 3;
- b) wykonać badania laboratoryjne w zakresie określonym w NO-89-A210 punkt 4.1 z wyłączeniem badania z tablicy 2 lp. 6.

Badania laboratoryjne w zakresie:

- sprawdzenia cech organoleptycznych oraz stanu opakowań produktów wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS”,
- badań mikrobiologicznych,
- sprawdzenia opakowań transportowych,
- sprawdzenia składu zestawów

wykonuje laboratorium akredytowane w danym kierunku i zakresie.

7.2.4 Metody badań

Wg NO-89-A210 punkt 4.2 z wyłączeniem punktu 4.2.6.

8 Załączniki

- załącznik nr 1 – Wymagania dotyczące mieszanek śniadaniowych,
- załącznik nr 2 – Wymagania dotyczące deserów sterylizowanych,
- załącznik nr 3 – Przykładowe karty informacyjne.

Załącznik nr 1

Wymagania dotyczące mieszanek śniadaniowych**1 Wstęp****1.1 Zakres**

Niniejszym załącznikiem objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanek śniadaniowych wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS”.

Postanowienia załącznika wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanek śniadaniowych wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS”.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

PN-A-74014:1994 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 % (*m/m*) roztworze kwasu solnego

PN-A-74016:1974 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella -- Część 1: Wykrywanie Salmonella spp

PN-EN ISO 6888-3:2004 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL

PN-EN ISO 712:2012 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza

PN-ISO 21527-2:2009 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni – Część 2: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95

PN-ISO 4831:2007 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

1.3 Określenie produktu**mieszanki śniadaniowe**

płatki zbożowe (płatki owsiane, jęczmienne lub kukurydziane) z dodatkiem suszonych lub liofilizowanych owoców, mleka w proszku oraz innych dodatków, w szczelnie zamkniętym opakowaniu

2 Wymagania**2.1 Wymagania ogólne**

Rodzaje mieszanek śniadaniowych:

- płatki owsiane z mlekiem i owocami:
 - płatki owsiane z mlekiem i wiśniami
 - płatki owsiane z mlekiem i jabłkami
 - płatki owsiane z mlekiem i truskawkami
- płatki kukurydziane z mlekiem i owocami:
 - płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka)
 - płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia)
 - płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela)
- płatki jęczmienne z mlekiem i owocami:
 - płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan, malina)
 - płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (jabłko, gruszka)

Mieszanki śniadaniowe powinny spełniać wymagania prawa żywnościowego.

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

2.2 Wymagania dla produktu gotowego

2.2.1 Skład mieszanek śniadaniowych

Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami – płatki owsiane górskie (63 %), cukier, mleko pełne w proszku, owoce wiśni (8 %), mąka ryżowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromaty, sól spożywcza, sok z buraka czerwonego w proszku, mieszanina 10 witamin (wit. C, niacyna, wit. E, kwas pantotenowy, ryboflawina, tiamina, wit. B₆, kwas foliowy, biotyna, wit. B₁₂).

Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami – płatki owsiane górskie (63 %), cukier, mleko pełne w proszku, owoce jabłka (8,9 %), aromaty, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, sól spożywcza, mieszanina 10 witamin (wit. C, niacyna, wit. E, kwas pantotenowy, ryboflawina, tiamina, wit. B₆, kwas foliowy, biotyna, wit. B₁₂).

Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami – płatki owsiane górskie (63 %), cukier, mleko pełne w proszku, owoce truskawki (8 %), mąka ryżowa, aromaty, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, sól spożywcza, sok z buraka czerwonego w proszku, mieszanina 10 witamin (wit. C, niacyna, wit. E, kwas pantotenowy, ryboflawina, tiamina, wit. B₆, kwas foliowy, biotyna, wit. B₁₂).

Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka) – mieszanka płatków kukurydzianych – 55 % (płatki kukurydziane z miodem – 35 %, płatki kukurydziane – 20 %), mleko w proszku odtłuszczone pasteryzowane aglomerowane – 35 %, mieszanka owoców liofilizowanych – 10 % (banan, jabłko bez skórki, morela, truskawka) w różnych proporcjach.

Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia) – mieszanka płatków kukurydzianych – 55 % (płatki kukurydziane z miodem – 35 %, płatki kukurydziane – 20 %), mleko w proszku odtłuszczone pasteryzowane aglomerowane – 35 %, mieszanka owoców liofilizowanych – 10 % (jabłko bez skórki, rodzynki, truskawka, wiśnia) w różnych proporcjach.

Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela) – mieszanka płatków kukurydzianych – 55 % (płatki kukurydziane z miodem – 35 %, płatki kukurydziane – 20 %), mleko w proszku odtłuszczone pasteryzowane aglomerowane – 35 %, mieszanka owoców liofilizowanych – 10 % (gruszka, jabłko bez skórki, morela) w różnych proporcjach.

Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan, malina) – płatki jęczmienne – 50 %, serwatka mleka – 20 %, banan liofilizowany – 20 %; malina liofilizowana – 10%.

Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (jabłko, gruszka) – płatki jęczmienne – 50 %, serwatka mleka – 20 %, jabłko liofilizowane 20 %; gruszka liofilizowana – 9 %, cynamon – 1 %.

2.2.2 Sposób przygotowania

Zawartość opakowania wsypać do naczynia oraz zalać:

- płatki owsiane z mlekiem i owocami – gorącą, nie wrzącą wodą (ok. 220 ml),
- płatki kukurydziane z mlekiem i owocami – ciepłą wodą (ok. 200 ml),

- płatki jęczmienne z mlekiem i owocami – ciepłą wodą (ok. 250 ml)
i zamieszać.

2.2.3 Wymagania organoleptyczne

Według tablicy 1.

Tablica 1 - Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
<i>Przed przyrządzeniem</i>		
1	Wygląd ogólny	Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia
2	Barwa	Charakterystyczna dla poszczególnych składników
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych surowców, niedopuszczalne zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce)
<i>Po przyrządzeniu</i>		
4	Wygląd ogólny	Typowy dla danego asortymentu
5	Konsystencja: <ul style="list-style-type: none"> • płatki kukurydziane z mlekiem i owocami • płatki owsiane lub jęczmienne z mlekiem i owocami 	<p>Płynna lub półpłynna; składniki zbożowe i owoce uwodnione, miękkie; dopuszcza się rodzynki lekko twarde</p> <p>Półpłynna lub gęsta; składniki zbożowe i owoce uwodnione, miękkie</p>
6	Smak i zapach	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały, fermentacyjny, gorzki i inne obce)

2.2.4 Wymagania fizykochemiczne

Według tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wilgotność, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	12
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % (<i>m/m</i>) roztworze HCl, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	0,15
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	0,3
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna

2.2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Według tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż	10 ⁴ jtk
2	Liczba bakterii z grupy coli w 0,1 g, nie więcej niż	100 jtk
3	Obecność gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich) w 0,1 g	Nieobecne
4	Obecność <i>Salmonella spp.</i> w 25 g	Nieobecne
5	Liczba pleśni i drożdży w 1 g, nie więcej niż	300 jtk

2.2.6 Wymagania trwałościowe

Okres minimalnej trwałości mieszanek śniadaniowych, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 27 miesięcy.

3 Metody badań

3.1 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.3.

3.2 Oznaczanie wilgotności

Wg PN-EN ISO 712:2012.

3.3 Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10 % (m/m) roztworze HCl

Wg PN-A-74014:1994.

3.4 Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego

Badanie może być wykonane metodą wg PN-A-74016:1974².

3.5 Sprawdzenie obecności zanieczyszczeń nieorganicznych

Badanie może być wykonane metodą wg PN-A-74016:1974³.

3.6 Sprawdzenie obecności szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości

Badanie może być wykonane metodą wg PN-A-74016:1974⁴.

3.7 Oznaczanie liczby drobnoustrojów

Wg PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11.

3.8 Oznaczanie liczby bakterii z grupy coli

Wg PN-ISO 4831:2007.

3.9 Wykrywanie obecności gronkowców chorobotwórczych (koagulazo-dodatnich)

Wg PN-EN ISO 6888-3:2004.

² Norma wycofana.

³ Norma wycofana.

⁴ Norma wycofana

3.10 Wykrywanie obecności *Salmonella* spp.

Wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04.

3.11 Oznaczanie liczby drożdży i pleśni

Wg PN-ISO 21527-2:2009.

3.12 Sprawdzenie stanu opakowań jednostkowych

Sprawdzić wizualnie na zgodność z wymaganiami 4.1.

4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport

4.1 Pakowanie

Mieszanki śniadaniowe powinny być pakowane w torebki z laminatu wielowarstwowego, szczelnie zamknięte zgrzewem, z nacięciem bocznym "easy open" ułatwiającym otwieranie.

Opakowania jednostkowe powinny być nieuszkodzone mechanicznie, czyste, bez obcych zapachów, szczelne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania w okresie minimalnej trwałości.

4.2 Znakowanie

Opakowanie jednostkowe powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym prawem.

4.3 Przechowywanie

Mieszanki śniadaniowe powinny być przechowywane w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności w temperaturze od 4 °C do 25 °C i wilgotności względnej otoczenia.

4.4 Transport

Mieszanki śniadaniowe należy przewozić zgodnie z przepisami obowiązującymi w transporcie lotniczym, morskim i drogowym środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności.

Wymagania dotyczące deserów sterylizowanych

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym załącznikiem objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deserów sterylizowanych wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS”.

Postanowienia załącznika wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deserów sterylizowanych wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS”.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

PN-A-75052-03:1990 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej

PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-ISO 15213:2005 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych

PN-ISO 21527-1:2009 Mikrobiologia żywności i pasz -- Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni -- Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95

NO-89-A202:2015 Konserwy warzywno-mięsne i bezmięsne sterylizowane

1.3 Określenie produktów

1.3.1

deser sterylizowany

produkt słodki przygotowany na bazie owoców (lub ich przetworów), z dodatkiem cukru oraz dozwolonych substancji zagęszczających i smakowo-zapachowych, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

1.3.2

deser z owoców

produkt przygotowany z całych lub kawałków owoców i/lub ich przetworów z dodatkiem cukru, regulatora kwasowości i substancji zagęszczających, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

1.3.3

mus z owoców

produkt przygotowany z drobno rozdrobnionych owoców i/lub ich przetworów z dodatkiem cukru, regulatora kwasowości i substancji zagęszczających, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Desery sterylizowane powinny spełniać wymagania prawa żywnościowego.

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

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według tablicy 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania	
		Deser z owoców	Mus z owoców
1	Barwa	Właściwa dla użytych surowców, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym	
2	Wygląd i konsystencja	Całe lub kawałki owoców w lekko zżelowanej masie; Dopuszcza się niewielkie rozwarstwienie; Konsystencja właściwa dla użytych surowców poddanych procesom technologicznym	Papkowata masa z widocznymi fragmentami owoców;
3	Zapach	Właściwy dla użytych surowców, bez obcych zapachów	
4	Smak	Kwaśnośłodki, właściwy dla użytych owoców, bez obcych posmaków	
5	Szczelność opakowań	Szczelne	
6	Stan opakowań jednostkowych	Wg 4.1	

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według tablicy 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Trwałość oznaczona metodą próby termostatowej	Wygląd opakowań i cechy organoleptyczne produktu bez zmian
2	Liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż	10 jtk
3	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1 g, nie więcej niż	10 jtk
4	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 jtk

2.4 Wymagania trwałościowe

Okres minimalnej trwałości deserów sterylizowanych, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 27 miesięcy.

3 Metody badań

3.1 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2..

3.2 Badanie szczelności opakowań

Wg NO-89-A202:2015 p. 4.7.

3.3 Badanie trwałości metodą próby termostatowej

Badanie może być wykonane metodą wg PN-A-75052-03:1990⁵. Opakowania szczelne, nie wykazujące żadnych wad, podać badaniu w temperaturze $30\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ przez 10 dni.

3.4 Oznaczanie liczby drobnoustrojów

Wg PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11.

3.5 Oznaczanie liczby bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych

Wg PN-ISO 15213:2005.

3.6 Oznaczenie liczby drożdży i pleśni

Wg PN-ISO 21527-1:2009.

3.7 Sprawdzenie stanu opakowań jednostkowych

Sprawdzić wizualnie na zgodność z wymaganiami 4.1.

4 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport

4.1 Pakowanie

Desery sterylizowane powinny być pakowane w opakowania aluminiowe okrągłe, pojemności 125 cm^3 , z ożebrowaniem, od wewnątrz pokryte polipropylenem, od zewnątrz lakierowane w kolorze złotym, zamykane przy pomocy aluminiowego wieczka od wewnątrz pokrytego polipropylenem, na zewnątrz lakierowanego, zgrzewanego do kubka oraz umieszczone w kartonowej opasce ochronnej zabezpieczającej wieczko przed przebicciem, a kubek przed zgnieceniem, dopasowanej do kształtu opakowania.

Linie zgrzewów powinny być ciągłe, bez zniekształceń. Niedopuszczalne wady opakowań zgrzewanych:

- przetarcie zgrzewu,
- widoczne pęcherze, przypalenia zgrzewu,
- widoczne przecięcia, otarcia na kodach tłoczonych, bardzo mocne tłoczenia kodowania powodujące przebiccie wieczka,
- delaminacja kubka lub wieczka (płaty).

Dopuszcza się:

- minimalne i nieliczne odbarwienia wieczek lub litografii na zgrzewie,
- minimalne przesunięcia w nałożeniu wieczka,
- nieliczne, niewielkie odpryski złotego lakieru na powierzchni zewnętrznej kubka.

Powierzchnia wewnętrzna opakowań powinna być równomiernie pokryta polipropylenem. Na powierzchni wewnętrznej niedopuszczalne są pęcherze, odpryski, pęknięcia i zarysowania folii. Powłoka polipropylenowa powinna zabezpieczać produkt przed działaniem czynników zewnętrznych (m.in. przed przenikaniem z warstwy zewnętrznej) w okresie trwałości wyrobu.

⁵ Norma wycofana

Opakowanie jednostkowe powinno być całe, czyste, bez obcych zapachów, szczelne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania w okresie trwałości wg 2.4 i w warunkach wg 4.3.

4.2 Znakowanie

Opakowanie jednostkowe powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym prawem.

4.3 Przechowywanie

Desery sterylizowane powinny być przechowywane w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności w temperaturze od 4 °C do 25 °C i wilgotności względnej otoczenia.

4.4 Transport

Desery sterylizowane należy przewozić zgodnie z przepisami obowiązującymi w transporcie lotniczym, morskim i drogowym środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności.

Załącznik nr 3

Przykładowe karty informacyjne

ZESTAW PS-1/s

ŚNIADANIE

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan, malina)	1 opakowanie	100 g
	lub Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	1 opakowanie	80 g
2	Golonka wieprzowa	1 opakowanie	190 g
3	Kiełbasa w sosie z pomidorami i soczewicą	1 porcja - 260 g	2600 g
4	Pieczywo*	200 g	-
5	Herbata ekspresowa**	2 saszetki	2 g
6	Cukier	3 (lub 6) opakowania	10 g (lub 5 g)
7	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	1 porcja - 170 ml	850 ml
8	Baton owocowo-warzywny z truskawką i rabarbarem	1 szt.	35 g
9	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	1 opakowanie	25 g
10	Kawa rozpuszczalna	1 opakowanie	2 g
11	Guma do żucia	1 opakowanie (2 szt.)	1 kpl.
12	Przyprawy: – sól – pieprz	po 1 opakowaniu	
13	Serwetka papierowa	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	

*pieczywo świeże lub trwałe – planowane i wydawane oddzielnie

**ilość przeznaczona na I i II śniadanie

Niezbędna ilość wody do przygotowania posiłku:

- dla 1 osoby: 995 ml lub 1025 ml,
- dla 10 osób – 10,1 l.

ZESTAW PS-1/o**OBIAD**

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu
1	Zupa jarzynowa	1 porcja – 460 g	2300 g
2	Pieczyno*	70 g	-
3	Karkówka w sosie z warzywami	1 porcja - 260 g	2600 g
4	Makaron gotowany	1 porcja - 360 g	1800 g
5	Kapusta biała zasmażana	1 porcja - 240 g	2400 g
6	Kompot z czarnej porzeczki	1 porcja – 75 ml/500 ml	750 ml
7	Mus z owoców – ananasowy	1 opakowanie	130 g
8	Guma do żucia	1 opakowanie (2 szt.)	1 kpl.
9	Przyprawy: – sól – pieprz	po 1 opakowaniu	
10	Serwetka papierowa	1 szt.	
11	Torebka strunowa	1 szt.	

*pieczywo świeże lub trwałe – planowane i wydawane oddzielnie

Niezbędna ilość wody do przygotowania posiłku:

- dla 1 osoby: 500 ml,
- dla 10 osób – 5 l.

ZESTAW PS-1/k**KOLACJA**

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu
1	Fasola po bretońsku	1 porcja – 260 g	2600 g
2	Szynka mielona wieprzowa z drobiem	1 opakowanie	100 g
3	Powidła śliwkowe	1 opakowanie	25 g
4	Pieczyno*	150 g	-
5	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	2 opakowania	15 g
6	Guma do żucia	1 opakowanie (2 szt.)	1 kpl.
7	Przyprawy: – sól – pieprz	po 1 opakowaniu	
8	Serwetka papierowa	1 szt.	
9	Torebka strunowa	1 szt.	

**pieczywo świeże lub trwałe – planowane i wydawane oddzielnie*

Niezbędna ilość wody do przygotowania posiłku:

- dla 1 osoby: 500 ml,
- dla 10 osób – 5 l.

Strona celowo pusta