

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-WDROŻENIOWY
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SPECYFIKACJA TECHNICZNA
ST-11-2018

Konserwy drobiowe sterylizowane
typu mięsa w zalewie lub sosie

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>cz.p.o. płk Artur KĘPCZYŃSKI 29.10.2018</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO- WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>płk Paweł CZUBKOWSKI 03.10.2018</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 3 – tylko w egzemplarzu oryginalnym

© Dokumentacja jest własnością MON. Żadna część niniejszej dokumentacji nie może być rozpowszechniana bez zgody
Szefa Szefostwa Służby Żywnościowej IWsp. SZ.

Strona celowo pusta

Strona celowo pusta

Spis treści

1 Wstęp.....	5
1.1 Zakres	5
1.2 Dokumenty powołane.....	5
1.3 Definicja.....	5
2 Wymagania.....	5
2.1 Wymagania ogólne	5
2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne	6
2.3 Wymagania mikrobiologiczne	6
2.4 Wymagania trwałościowe.....	6
3 Pobieranie próbek	6
4 Metody badań.....	7
5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport	8

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszą specyfikacją techniczną objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania konserw drobiowych sterylizowanych typu mięsa w zalewie lub sosie.

Postanowienia niniejszej specyfikacji wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego konserw drobiowych sterylizowanych typu mięsa w zalewie lub sosie.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

PN-A-82055-12:1997 Mięso i przetwory mięsne -- Badania mikrobiologiczne -- Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany(IV)

PN-A-82055-4:1997 Mięso i przetwory mięsne -- Badania mikrobiologiczne -- Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych

PN-A-82055-5:1994 Mięso i przetwory mięsne -- Badania mikrobiologiczne -- Badanie trwałości konserw metodą termostatową

PN-A-82056:1985 Przetwory mięsne -- Konserwy -- Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-A-82059:1985 Przetwory mięsne -- Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi

PN-ISO 1444:2000 Mięso i przetwory mięsne -- Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

PN-ISO 1841-2:2002 Mięso i przetwory mięsne -- Oznaczanie zawartości chlorków -- Część 2: Metoda potencjometryczna

NO-89-A203:2015 Konserwy drobiowe sterylizowane

Katalog receptur zatwierdzonych do stosowania w resorcie obrony narodowej¹ zgodnie z Decyzją Ministra Obrony Narodowej w sprawie wprowadzenia do użytku „Procedury realizacji prac rozwojowych dla przedmiotów umundurowania i wyekwipowania” oraz „Procedury realizacji prac rozwojowych dla środków zaopatrzenia żywnościowego”

1.3 Definicja

Konserwa drobiowa sterylizowana typu mięsa w zalewie lub sosie

produkt, wyprodukowany według receptury, z niepeklowanych grubo rozdrobnionych kawałków mięsa drobiowego, z dodatkiem dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie lub sosie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Konserwy drobiowe sterylizowane typu mięsa w zalewie lub sosie powinny spełniać wymagania prawa żywnościowego.

Masa netto konserw drobiowych sterylizowanych typu mięsa w zalewie lub sosie powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Konserwy drobiowe sterylizowane typu mięsa w zalewie lub sosie powinny być wyprodukowane ze składników określonych w recepturze identyfikującej wyrób. Każde opakowanie jednostkowe konserwy drobiowej sterylizowanej typu mięsa w zalewie lub sosie powinno spełniać wymagania niniejszej specyfikacji technicznej i dodatkowych wymagań określonych w recepturze.

¹ Katalog receptur dostępny jest w Wojskowym Ośrodku Badawczo-Wdrożeniowym Służby Żywnościowej 04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Konserwy drobiowe sterylizowane typu mięsa w zalewie lub sosie powinny spełniać wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne określone w tablicy 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania organoleptyczne
1	Wygląd ogólny	Blok konserwy o kształcie nieregularnego owalu wynikającego z kształtu opakowania zanurzony w zalewie lub sosie; na powierzchni konserwy dopuszcza się warstewkę wytopionego tłuszczu i/lub wytrąconego białka
2	Barwa: - bloku - zalewy/sosu	Jasnobeżowa do beżowej; dopuszcza się odcień szaro-beżowy oraz przebarwienia powstałe ze składników zalewy lub sosu; Charakterystyczna dla użytych składników
3	Konsystencja - bloku - zalewy/sosu	Zwarta, krucha do lekko kruchej Płynna
4	Układ i jakość składników	Użyte surowce mięsne o rozdrobnieniu typowym dla wyrobu; na przekroju widoczne grubo rozdrobnione kawałki mięsa; nie dopuszcza się obecności odłamków kostnych
5	Smak i zapach	Typowy dla niepeklowanego mięsa drobiowego i użytych składników zgodnie z recepturą, poddanych procesom technologicznym; bez posmaków i zapachów obcych
		Wymagania fizykochemiczne
6	Stan opakowań jednostkowych	Wg NO-89-A203:2015 p. 5.1.2 lub 5.1.3 lub 5.1.4
7	Stan opakowań transportowych	Wg NO-89-A203:2015 p. 5.2
8	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	Szczelne
9	Wymagania dotyczące zawartości sosu/zalewy i wytopionego tłuszczu, tłuszczu wolnego, białka, soli (NaCl), skrobi określa receptura danej konserwy drobiowej	

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologiczne dla konserw drobiowych sterylizowanych typu mięsa w zalewie lub sosie według tablicy 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Trwałość oznaczona metodą próby termostatowej	Ujemna, treść konserwy o niezmienionych cechach organoleptycznych
2	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g	Nieobecne

2.4 Wymagania trwałościowe

Okres minimalnej trwałości konserw drobiowych sterylizowanych typu mięsa w zalewie lub sosie przechowywanych w warunkach określonych w 5.3 powinien wynosić co najmniej 27 miesięcy.

3 Pobieranie próbek

Według NO-89-A203:2015 p. 3.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami podanymi w 2.2 oraz wymaganiami receptury konserwy drobiowej.

4.2 Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

Według PN-ISO 1444:2000.

4.3 Oznaczanie zawartości białka

Wykonać oznaczenie zawartości azotu ogólnego metodą Kjeldahla. Zawartość białka obliczyć, mnożąc otrzymany wynik zawartości azotu przez współczynnik przeliczeniowy 6.25.

4.4 Oznaczanie zawartości soli (NaCl)

Według PN-ISO 1841-2:2002.

4.5 Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi

Badanie może być wykonane metodą wg PN-A-82059:1985².

4.6 Oznaczanie zawartości sosu/zalewy i wytopionego tłuszczu

Badanie może być wykonane metodą wg PN-A-82056:1985³.

4.7 Badanie szczelności opakowań blaszanych

Według PN-A-82055-4:1997.

4.8 Badanie szczelności opakowań zamykanych zgrzewem

Według NO-89-A203:2015 p. 4.9.

4.9 Badanie trwałości metodą próby termostatowej

Według PN-A-82055-5:1994.

4.10 Oznaczanie obecności beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g

Badanie może być wykonane metodą wg PN-A-82055-12:1997⁴.

4.11 Sprawdzenie stanu opakowań jednostkowych

Sprawdzić wizualnie na zgodność z wymaganiami 2.2.

² Norma wycofana

³ Norma wycofana

⁴ Norma wycofana

4.12 Sprawdzenie stanu opakowań transportowych

Sprawdzenie stanu opakowań transportowych należy wykonać wizualnie na zgodność z wymaganiami 2.2 podczas odbioru jakościowego oraz podczas kontroli jakości zapasów.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Według NO-89-A203:2015 p. 5.1

5.1.2 Opakowania transportowe

Według NO-89-A203:2015 p. 5.2.

5.2 Znakowanie

Według NO-89-A203:2015 p. 6.

5.3 Przechowywanie

Według NO-89-A203:2015 p. 7.

5.4 Transport

Według NO-89-A203:2015 p. 8.
