

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-WDROŻENIOWY
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

WOJSKOWA DOKUMENTACJA
TECHNICZNO – TECHNOLOGICZNA
WDTT-01/Żywn.

Indywidualna racja żywnościowa „S-RG”

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 21 – tylko w egzemplarzu oryginalnym

Spis treści

1 Fotografie przedstawiające Indywidualną rację żywnościową „S-RG”	4
2 Opis ogólny wyrobu	5
3 Wymagania techniczne	5
3.1 Wymagania dotyczące produktów	5
3.2 Wymagania konstrukcyjne	8
3.3 Wymagania dotyczące trwałości	8
3.4 Wymagania dotyczące przechowywania	8
3.5 Wymagania dotyczące transportu	8
3.6 Wymagania dotyczące materiałów	8
4 Skład zestawów indywidualnej racji żywnościowej „S-RG”	8
5 Opis wykonania	17
6 Wymagania dotyczące konserwacji, pakowania i znakowania	17
6.1 Konserwacja	17
6.2 Pakowanie	17
6.3 Znakowanie.....	17
7 Zasady odbioru.....	17
7.1 Tryb oceny zgodności.....	17
7.2 Nadzór nad wyrobem.....	17
8 Załączniki.....	18
Załącznik nr 1 Karta informacyjna	19
Arkusz uzgodnień (tylko w dokumencie oryginalnym)	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

1 Fotografie przedstawiające Indywidualną rację żywnościową „S-RG”



Fot. 1 – Indywidualna racja żywnościowa „S-RG”



Fot. 2 – Skład indywidualnej racji żywnościowej „S-RG”

1 – konserwa warzywno-mięsna lub bezmięsna (wersja wegetariańska); 2 – konserwa mięsna lub drobiowa lub pasty warzywne (wersja wegetariańska); 3 – konserwa mięsna lub pasta warzywna (wersja wegetariańska); 4 – pieczywo chrupkie; 5 – mieszanka owoców liofilizowanych; 6 – suchary; 7 – czekolada; 8 – batony: owocowo-zbożowy i zbożowy 9 – miód; 10 – dżem owocowy różne smaki; 11 – koncentraty napojów: herbacianych instant o smaku owocowym, napoju izotonicznego, czekolady do picia; 12 – zestaw do podgrzewania posiłków; 13 – sztućce jednorazowe; 14 – serwetka; 15 – kubek jednorazowy; 16 – papier toaletowy; 17 – chusteczki nawilżone; 18 – torebka strunowa; 19 – torebka foliowa; 20 – cukierek zawierający witaminę C; 21 – cukierek z ekstraktem kawy naturalnej; 22 – cukier; 23 – kawa rozpuszczalna; 24 – guma do żucia; 25 – przyprawy (pieprz i sól)

2 Opis ogólny wyrobu

Indywidualna racja żywnościowa „S-RG” przeznaczona jest do żywienia pojedynczych żołnierzy wykonujących zadania w oderwaniu od macierzystych oddziałów czy pododdziałów w sytuacji braku możliwości przygotowania gorących posiłków z produktów świeżych.

Indywidualna racja żywnościowa „S-RG” jest to zestaw produktów spożywczych i akcesoriów dodatkowych umieszczonych we wspólnym opakowaniu, stanowiący całodzienne wyżywienie dla jednego żołnierza.

Wartość energetyczna zestawu indywidualnej racji żywnościowej „S-RG” powinna wynosić od 3600 kcal do 3800 kcal.

W zależności od rodzaju produktów wchodzących w skład indywidualnej racji żywnościowej „S-RG” rozróżnia się następujące zestawy:

- zestaw nr 1 – S-RG-1,
- zestaw nr 2 – S-RG-2,
- zestaw nr 3 – S-RG-3,
- zestaw nr 4 – S-RG-4,
- zestaw nr 5 – S-RG-5,
- zestaw nr 6 – S-RG-6,
- zestaw nr 7 – S-RG-7,
- zestaw nr 1W – S-RG-1W

Zestawy powinny składać się z produktów w ilościach określonych w tablicach od 1 do 8.

W celu przygotowania do spożycia napojów wchodzących w skład racji niezbędna jest woda w ilości 1750 ml do każdego zestawu.

3 Wymagania techniczne

3.1 Wymagania dotyczące produktów

Produkty wchodzące w skład indywidualnej racji żywnościowej „S-RG” powinny spełniać wymagania:

- baton zbożowy – specyfikacji technicznej ST-06-2014, z galaretką malinową w polewie kakaowej; masa netto 40 g,
- batony owocowo-zbożowe – specyfikacji technicznej ST-06-2014, o smaku: żurawinowym, figowym, morelowym, wiśniowym, gruszkowym, limonkowym; masa netto: 35 g,
- cukier – PN-A-74850, biały, kategoria 2, kryształ niesegregowany KN, masa netto: 10 g, opakowanie jednostkowe – torebka z folii laminowanej zgrzewana,
- cukierek zawierający witaminę C – PN-A-88104, typu karmelek z nadzieniem likworowym, zawartość nadzienia nie mniej niż 22 %, zawartość witaminy C od 12 mg do 80 mg w 1 sztuce produktu, masa netto: od 6 g do 7 g, opakowanie jednostkowe: folia zwinięta z dwóch stron cukierka lub opakowanie z folii laminowanej typu flow-pack,
- cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej – PN-A-88104, typu karmelek twarde, zawartość ekstraktu kawy naturalnej nie mniej niż 4,5 %, masa netto od 4 g do 5 g, opakowanie jednostkowe z folii laminowanej typu flow-pack,
- czekolada gorzka – specyfikacji technicznej ST-03/2013,
- dżemy – PN-A-75100; klasa I, wysokosłodzone; o smaku czarnej porzeczki, truskawkowym, malinowym, jagodowym, wiśniowym, opakowanie jednostkowe: opakowanie termoformowane o kształcie podstawy kwadratu (lub prostokąta lub koła lub innej) lub typu alupak o kształcie podstawy koła, masa netto: 25 g,
- kawa rozpuszczalna – PN-A-94019, w postaci proszku drobnoziarnistego, masa netto: 2 g lub 4 g, opakowanie jednostkowe – torebka z folii laminowanej zgrzewana,

- guma do żucia – PN-A-88100 p. 3, o różnych smakach, bez cukru, słodzona w 100 % ksylitolem, guma zwykła drażerowana w kształcie poduszek i masie 1 szt.: (1 ± 0,1) g, w opakowaniu z folii laminowanej typu flow-pack zawierającym 2 szt. gumy do żucia,
- koncentrat napoju izotonicznego – specyfikacji technicznej ST-04-2013, masa netto: 20 g; opakowanie jednostkowe: torebka strunowa typu doypack z laminatu wielowarstwowego, w kolorze ciemnym, z zamknięciem strunowym (trwałość struny powinna pozwalać na kilkakrotne otwieranie i zamykanie), zamknięta zgrzewem, o pojemności 250 ml,
- koncentraty napojów:
 - 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,specyfikacji technicznej ST-04-2013, opakowanie jednostkowe – torebka z laminatu wielowarstwowego zgrzewana płaska lub typu flow-pack,
- konserwy bezmięsne, masa netto: 300 g:
 - fasola w sosie pomidorowym,
 - gulasz z soczewicy z warzywami,specyfikacji technicznej ST-09-2017, w puszkach aluminiowych dwuczęściowych okrągłych z wieczkiem łatwo otwieralnym, zabezpieczonych wieczkiem wykonanym z polietylenu dostosowanym do ich wielkości,
- konserwy drobiowe:
 - mielonka drobiowa z wieprzowiną, masa netto: 190 g,NO-89-A203, w puszkach aluminiowych dwuczęściowych okrągłych z wieczkiem łatwo otwieralnym zabezpieczonych wieczkiem wykonanym z polietylenu dostosowanym do ich wielkości,
- konserwy mięsne:
 - golonka wieprzowa, masa netto: 190 g,
 - gulasz angielski, masa netto: 190 g,
 - konserwa lisiecka, masa netto: 190 g,
 - konserwa tyrolska, masa netto: 100 g,
 - konserwa z boczku, masa netto: 100 g, 190 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,
 - wieprzowina w sosie własnym, masa netto: 190 g,
 - wołowina w sosie własnym, masa netto: 190 g,NO-89-A201, w puszkach aluminiowych dwuczęściowych okrągłych z wieczkiem łatwo otwieralnym; konserwy o masie netto 190 g powinny być zabezpieczone wieczkami wykonanymi z polietylenu dostosowanymi do wielkości puszek,
- konserwy warzywno-mięsne, masa netto: 300 g:
 - bigos z kielbasą,
 - fasola po bretońsku,
 - filet z piersi kurczaka w sosie serowym,
 - gulasz drobiowy,
 - gulasz węgierski,
 - karkówka w sosie z warzywami,
 - kurczak w sosie słodko-kwaśnym,
 - leczo z kielbasą,
 - potrawka z kurczaka po meksykańsku,
 - pulpety w sosie pomidorowym,
 - pulpety w sosie warzywnym,
 - pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym,
 - wieprzowina w sosie pieczeniowo-chrzanowym,
 - roladki wieprzowe w sosie,

NO-89-A202, w puszkach aluminiowych dwuczęściowych okrągłych z wieczkiem łatwo otwieralnym, zabezpieczonych wieczkiem wykonanym z polietylenu dostosowanym do ich wielkości,

- kubek jednorazowy – specyfikacji technicznej ST-15-2019,
- mieszanka owoców liofilizowanych – specyfikacji technicznej ST-13-2019, masa netto: 15 g,
- miód – PN-A-77626 p. 3.1.1 oraz aktualnie obowiązującego prawa; nektarowy wielokwiatowy, opakowanie jednostkowe: opakowanie termoformowane o kształcie podstawy kwadratu (lub prostokąta lub inne) lub typu alupak o kształcie podstawy koła, masa netto: 25 g,
- papier toaletowy – co najmniej dwuwarstwowy, makulaturowy, o długości nie mniejszej niż 200 cm, nieuszkodzony mechanicznie; zapakowany w zamkniętą torebkę foliową, wykonaną z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością,
- pasty warzywne – specyfikacji technicznej ST-12-2019, masa netto: 130 g:
 - pasta warzywna z nutą czosnku niedźwiedziego,
 - pasta warzywna z suszonymi pomidorami,
 - pasta warzywna z nutą curry,
- pieczywo chrupkie – specyfikacji technicznej ST-07-2014, żytnie, opakowanie jednostkowe z folii laminowanej typu flow-pack, masa netto: 50 g,
- pieprz – PN-A-86965, czarny, rozdrobniony (mielony), masa netto: 0,2 g, opakowanie jednostkowe: saszetka z laminatu zgrzewana,
- powidła śliwkowe – PN-A-75102; klasa II, masa netto: 25 g, opakowanie jednostkowe: opakowanie termoformowane o kształcie podstawy kwadratu (lub prostokąta lub inne) lub typu alupak o kształcie podstawy koła, masa netto: 25 g,
- serwetka – papierowa, 3-warstwowa, biała, o wymiarach 33 cm x 33 cm, złożona, czysta, nieuszkodzona mechanicznie,
- chusteczka nawilżona – bibułkowa biała, gładka, bez plam, zabrudzeń, pleśni, złożona, równo obcięta, nawilżona środkiem o działaniu odświeżającym, zapakowana w torebkę z laminatu zgrzewaną,
- sól – PN-C-84081-2, spożywcza, warzona, próżniowa, jodowana, masa netto: 1 g, opakowanie jednostkowe: saszetka z laminatu zgrzewana,
- suchary – PN-V-74013, SU-1, opakowanie jednostkowe z folii laminowanej typu flow-pack, masa netto: 45 g,
- sztućce jednorazowe – specyfikacji technicznej ST-15-2019, komplet: łyżka, widelec, nóż, łyżeczka,
- torebka foliowa – o wymiarach nie mniejszych niż 180 mm x 280 mm, czysta, nieuszkodzona mechanicznie, wykonana z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością,
- 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,
- zestaw do podgrzewania posiłków – specyfikacji technicznej ST-15-2019,

z wyłączeniem warunków przechowywania, okresów minimalnej trwałości oraz znakowana 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 indywidualnej racji żywnościowej „S-RG” powinien wynosić co najmniej 27 miesięcy. Znakowanie opakowań jednostkowych według NO-89-A209 punkt 5.2.1.

Opakowania jednostkowe powinny spełniać wymagania NO-89-A209 punkt 5.1.1 i 5.1.2.

Dopuszcza się stosowanie innych opakowań po uzgodnieniu ze stronami umowy.

3.2 Wymagania konstrukcyjne

Zestaw indywidualnej racji żywnościowej „S-RG” powinien być zapakowany w torbę wykonaną z rękawa z tworzywa sztucznego o wymiarach:

- długość (440 ± 10) mm,
- szerokość (265 ± 10) mm.

Masa jednego zestawu z opakowaniem nie powinna przekraczać 2100 g.

3.3 Wymagania dotyczące trwałości

Wg NO-89-A209 punkt 2.2.

3.4 Wymagania dotyczące przechowywania

Wg NO-89-A209 punkt 5.3.

3.5 Wymagania dotyczące transportu

Wg NO-89-A209 punkt 5.4.

3.6 Wymagania dotyczące materiałów

3.6.1 Opakowanie zestawu

Materiałem na opakowanie zestawu powinien być rękaw o szerokości (265 ± 10) mm, spełniający wymagania NO-89-A209 punkt 5.1.4.

3.6.2 Opakowanie akcesoriów dodatkowych

Wg NO-89-A209 punkt 5.1.2.

4 Skład zestawów indywidualnej racji żywnościowej „S-RG”

4.1 Zestaw nr 1 (S-RG-1)

Według tablicy 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby
POSIŁEK A		
1	Konserwa tyrolska	100 g
2	Gulasz drobiowy	300 g
3	Miód	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	15 g
5	Czekolada do picia o smaku bananowym z wapniem	25 g
6	Pieczywo chrupkie	50 g
POSIŁEK B		
1	Pulpety w sosie warzywnym	300 g
2	Suchary	90 g
3	Koncentrat napoju izotonicznego	40 g
4	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g
POSIŁEK C		
1	Konserwa z boczku	190 g
2	Pieczywo chrupkie	50 g
3	Dżem z czarnej porzeczki	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g
AKCESORIA DODATKOWE		
1	Kawa rozpuszczalna	4 g
2	Cukier	10 g
3	Cukierek zawierający witaminę C	3 szt.
4	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	3 szt.
5	Guma do żucia	6 szt.
6	Czekolada gorzka	100 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku morelowym	1 szt.
8	Baton zbożowy z galaretką malinową w polewie kakaowej	1 szt.
9	Sól	2 g
10	Pieprz	0,4 g
11	Torebka foliowa	1 szt.
12	Torebka strunowa	2 szt.
13	Chusteczka nawilżona	3 szt.
14	Zestaw do podgrzewania posiłków	1 kpl.
15	Sztućce jednorazowe	3 kpl.
16	Serwetka	3 szt.
17	Kubek jednorazowy	4 szt.
18	Papier toaletowy	200 cm

4.2 Zestaw nr 2 (S-RG-2)

Według tablicy 2.

Tablica 2

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby
POSIŁEK A		
1	Pasztet wieprzowy	100 g
2	Gulasz węgierski	300 g
3	Miód	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	15 g
5	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g
6	Pieczywo chrupkie	50 g
POSIŁEK B		
1	Karkówka w sosie z warzywami	300 g
2	Suchary	90 g
3	Koncentrat napoju izotonicznego	40 g
4	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g
POSIŁEK C		
1	Konserwa lisecka	190 g
2	Pieczywo chrupkie	50 g
3	Dżem jagodowy	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku limonki z ekstraktem zielonej herbaty	30 g
AKCESORIA DODATKOWE		
1	Kawa rozpuszczalna	4 g
2	Cukier	10 g
3	Cukierek zawierający witaminę C	3 szt.
4	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	3 szt.
5	Guma do żucia	6 szt.
6	Czekolada gorzka	100 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	1 szt.
8	Baton zbożowy z galaretką malinową w polewie kakaowej	1 szt.
9	Sól	2 g
10	Pieprz	0,4 g
11	Torebka foliowa	1 szt.
12	Torebka strunowa	2 szt.
13	Chusteczka nawilżona	3 szt.
14	Zestaw do podgrzewania posiłków	1 kpl.
15	Sztućce jednorazowe	3 kpl.
16	Serwetka	3 szt.
17	Kubek jednorazowy	4 szt.
18	Papier toaletowy	200 cm

4.3 Zestaw nr 3 (S-RG-3)

Według tablicy 3.

Tablica 3

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby
POSIŁEK A		
1	Mielonka wieprzowa	100 g
2	Bigos z kielbasą	300 g
3	Miód	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	15 g
5	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g
6	Pieczywo chrupkie	50 g
POSIŁEK B		
1	Pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym	300 g
2	Suchary	90 g
3	Koncentrat napoju izotonicznego	40 g
4	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g
POSIŁEK C		
1	Wołowina w sosie własnym	190 g
2	Pieczywo chrupkie	50 g
3	Powidła śliwkowe	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	30 g
AKCESORIA DODATKOWE		
1	Kawa rozpuszczalna	4 g
2	Cukier	10 g
3	Cukierek zawierający witaminę C	3 szt.
4	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	3 szt.
5	Guma do żucia	6 szt.
6	Czekolada gorzka	100 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku figowym	1 szt.
8	Baton zbożowy z galaretką malinową w polewie kakaowej	1 szt.
9	Sól	2 g
10	Pieprz	0,4 g
11	Torebka foliowa	1 szt.
12	Torebka strunowa	2 szt.
13	Chusteczka nawilżona	3 szt.
14	Zestaw do podgrzewania posiłków	1 kpl.
15	Sztućce jednorazowe	3 kpl.
16	Serwetka	3 szt.
17	Kubek jednorazowy	4 szt.
18	Papier toaletowy	200 cm

4.4 Zestaw nr 4 (S-RG-4)

Według tablicy 4.

Tablica 4

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby
POSILEK A		
1	Pasztet tradycyjny	100 g
2	Potrawka z kurczaka po meksykańsku	300 g
3	Miód	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku limonki z ekstraktem zielonej herbaty	15 g
5	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g
6	Pieczywo chrupkie	50 g
POSILEK B		
1	Wieprzowina w sosie pieczeniowo-chrzanowym	300 g
2	Suchary	90 g
3	Koncentrat napoju izotonicznego	40 g
4	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g
POSILEK C		
1	Mielonka drobiowa z wieprzowiną	190 g
2	Pieczywo chrupkie	50 g
3	Dżem malinowy	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	30 g
AKCESORIA DODATKOWE		
1	Kawa rozpuszczalna	4 g
2	Cukier	10 g
3	Cukierek zawierający witaminę C	3 szt.
4	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	3 szt.
5	Guma do żucia	6 szt.
6	Czekolada gorzka	100 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	1 szt.
8	Baton zbożowy z galaretką malinową w polewie kakaowej	1 szt.
9	Sól	2 g
10	Pieprz	0,4 g
11	Torebka foliowa	1 szt.
12	Torebka strunowa	2 szt.
13	Chusteczka nawilżona	3 szt.
14	Zestaw do podgrzewania posiłków	1 kpl.
15	Sztućce jednorazowe	3 kpl.
16	Serwetka	3 szt.
17	Kubek jednorazowy	4 szt.
18	Papier toaletowy	200 cm

4.5 Zestaw nr 5 (S-RG-5)

Według tablicy 5.

Tablica 5

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby
POSIŁEK A		
1	Konserwa z boczku	100 g
2	Leczo z kielbasą	300 g
3	Miód	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	15 g
5	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g
6	Pieczywo chrupkie	50 g
POSIŁEK B		
1	Filet z piersi kurczaka w sosie serowym	300 g
2	Suchary	90 g
3	Koncentrat napoju izotonicznego	40 g
4	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g
POSIŁEK C		
1	Golonka wieprzowa	190 g
2	Pieczywo chrupkie	50 g
3	Dżem wiśniowy	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g
AKCESORIA DODATKOWE		
1	Kawa rozpuszczalna	4 g
2	Cukier	10 g
3	Cukierek zawierający witaminę C	3 szt.
4	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	3 szt.
5	Guma do żucia	6 szt.
6	Czekolada gorzka	100 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	1 szt.
8	Baton zbożowy z galaretką malinową w polewie kakaowej	1 szt.
9	Sól	2 g
10	Pieprz	0,4 g
11	Torebka foliowa	1 szt.
12	Torebka strunowa	2 szt.
13	Chusteczka nawilżona	3 szt.
14	Zestaw do podgrzewania posiłków	1 kpl.
15	Sztućce jednorazowe	3 kpl.
16	Serwetka	3 szt.
17	Kubek jednorazowy	4 szt.
18	Papier toaletowy	200 cm

4.6 Zestaw nr 6 (S-RG-6)

Według tablicy 6.

Tablica 6

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby
POSILEK A		
1	Pasztet z drobiem	100 g
2	Fasola po bretońsku	300 g
3	Miód	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	15 g
5	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g
6	Pieczywo chrupkie	50 g
POSILEK B		
1	Pulpety w sosie pomidorowym	300 g
2	Suchary	90 g
3	Koncentrat napoju izotonicznego	40 g
4	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g
POSILEK C		
1	Gulasz angielski	190 g
2	Pieczywo chrupkie	50 g
3	Dżem truskawkowy	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku limonki z ekstraktem zielonej herbaty	30 g
AKCESORIA DODATKOWE		
1	Kawa rozpuszczalna	4 g
2	Cukier	10 g
3	Cukierek zawierający witaminę C	3 szt.
4	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	3 szt.
5	Guma do żucia	6 szt.
6	Czekolada gorzka	100 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	1 szt.
8	Baton zbożowy z galaretką malinową w polewie kakaowej	1 szt.
9	Sól	2 g
10	Pieprz	0,4 g
11	Torebka foliowa	1 szt.
12	Torebka strunowa	2 szt.
13	Chusteczka nawilżona	3 szt.
14	Zestaw do podgrzewania posiłków	1 kpl.
15	Sztućce jednorazowe	3 kpl.
16	Serwetka	3 szt.
17	Kubek jednorazowy	4 szt.
18	Papier toaletowy	200 cm

4.7 Zestaw nr 7 (S-RG-7)

Według tablicy 7.

Tablica 7

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby
POSIŁEK A		
1	Specjał wieprzowy	100 g
2	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym	300 g
3	Miód	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	15 g
5	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g
6	Pieczywo chrupkie	50 g
POSIŁEK B		
1	Roladki wieprzowe w sosie	300 g
2	Suchary	90 g
3	Koncentrat napoju izotonicznego	40 g
4	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g
POSIŁEK C		
1	Wieprzowina w sosie własnym	190 g
2	Pieczywo chrupkie	50 g
3	Powidła śliwkowe	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o malinowym	30 g
AKCESORIA DODATKOWE		
1	Kawa rozpuszczalna	4 g
2	Cukier	10 g
3	Cukierek zawierający witaminę C	3 szt.
4	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	3 szt.
5	Guma do żucia	6 szt.
6	Czekolada gorzka	100 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	1 szt.
8	Baton zbożowy z galaretką malinową w polewie kakaowej	1 szt.
9	Sól	2 g
10	Pieprz	0,4 g
11	Torebka foliowa	1 szt.
12	Torebka strunowa	2 szt.
13	Chusteczka nawilżona	3 szt.
14	Zestaw do podgrzewania posiłków	1 kpl.
15	Sztućce jednorazowe	3 kpl.
16	Serwetka	3 szt.
17	Kubek jednorazowy	4 szt.
18	Papier toaletowy	200 cm

4.8 Zestaw nr 1W (S-RG-1W)

Według tablicy 8.

Tablica 8

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby
POSIŁEK A		
1	Pasta warzywna z nutą czosnku niedźwiedziego	130 g
2	Fasola w sosie pomidorowym	300 g
3	Miód	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	15 g
5	Czekolada do picia o smaku bananowym z wapniem	25 g
6	Pieczywo chrupkie	50 g
POSIŁEK B		
1	Gulasz z soczewicy z warzywami	300 g
2	Suchary	90 g
3	Koncentrat napoju izotonicznego	40 g
4	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g
POSIŁEK C		
1	Pasta warzywna z suszonymi pomidorami	130 g
2	Pasta warzywna z nutą curry	130 g
3	Pieczywo chrupkie	50 g
4	Powidła śliwkowe	25 g
5	Koncentrat napoju herbacianego instant o malinowym	30 g
AKCESORIA DODATKOWE		
1	Kawa rozpuszczalna	4 g
2	Cukier	10 g
3	Cukierek zawierający witaminę C	3 szt.
4	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	3 szt.
5	Guma do żucia	6 szt.
6	Czekolada gorzka	100 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	1 szt.
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku figowym	1 szt.
9	Baton zbożowy z galaretką malinową w polewie kakaowej	1 szt.
10	Sól	2 g
11	Pieprz	0,4 g
12	Torebka foliowa	1 szt.
13	Torebka strunowa	2 szt.
14	Chusteczka nawilżona	3 szt.
15	Zestaw do podgrzewania posiłków	1 kpl.
16	Sztućce jednorazowe	3 kpl.
17	Serwetka	3 szt.
18	Kubek jednorazowy	4 szt.
19	Papier toaletowy	200 cm

Dopuszcza się zamianę produktów w zestawach w obrębie poszczególnych grup po ich uzgodnieniu pomiędzy stronami umowy. Grupy stanowią:

- grupa I: konserwy mięsne typu szynka lub mielonka oraz konserwy drobiowe typu szynka lub mielonka,
- grupa II: konserwy mięsne typu mięso w sosie własnym,
- grupa III: konserwy mięsne typu pasztet, konserwy drobiowe typu pasztet,
- grupa IV: pasty warzywne,
- grupa V: konserwy warzywno-mięsne,
- grupa VI: konserwy bezmięsne,
- grupa VII: dżemy otrzymane z różnych gatunków owoców,

- grupa VIII: koncentraty napojów herbacianych o różnych smakach,
- grupa IX: czekolady do picia o różnych smakach,
- grupa X: batony owocowo-zbożowe o różnych smakach.

5 Opis wykonania

Wszystkie produkty wchodzące w skład zestawu indywidualnej racji żywnościowej „S-RG”, w tym akcesoria dodatkowe, powinny być umieszczone w torbie wykonanej z rękawa z tworzywa sztucznego wg NO-89-A209 punkt 5.1.3. Na puszki (190 g i 300 g), w celu zabezpieczenia ich krawędzi, należy nakładać wieczka wykonane z polietylenu, dostosowane do ich wielkości.

Produkty żywnościowe i nieżywnościowe, wchodzące w skład akcesoriów dodatkowych, powinny znajdować się w opakowaniach jednostkowych bezpośrednich. Każdy komplet sztućców jednorazowych wraz z serwetką powinien być pakowany oddzielnie w zamkniętą torebkę foliową. Produkty: papier toaletowy, chusteczki nawilżone, torebki foliowe, przyprawy (pieprz, sól), kawa rozpuszczalna, cukier, guma do żucia oraz cukierki należy umieścić w kubkach jednorazowych złożonych razem i zapakować w zamkniętą torebkę foliową lub folię termokurczliwą spełniającą wymagania NO-89-A209 punkt 5.1.2.

W każdym opakowaniu zestawu indywidualnej racji żywnościowej „S-RG” powinna być umieszczona karta informacyjna zawierająca następujące dane:

- rzeczywisty skład zestawu indywidualnej racji żywnościowej „S-RG”,
- ilość produktów dla 1 osoby,
- sposób przygotowania posiłku,
- ilość wody niezbędnej do przygotowania racji.

Przykład karty informacyjnej podano w załączniku nr 1.

6 Wymagania dotyczące konserwacji, pakowania i znakowania

6.1 Konserwacja

Indywidualna racja żywnościowa „S-RG” nie wymaga zabiegów konserwacyjnych.

6.2 Pakowanie

Wg NO-89-A209 punkt 5.1.5.

6.3 Znakowanie

Wg NO-89-A209 punkt 5.2.

7 Zasady odbioru

7.1 Tryb oceny zgodności

Indywidualna racja żywnościowa „S-RG” 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 indywidualnej racji żywnościowej „S-RG” powinien opracować na podstawie NO-89-A209 oraz 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-A209 oraz niniejszej dokumentacji WDTT.

Plan jakości powinien zawierać co najmniej następujące elementy:

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

7.2.2 Pobieranie próbek

Wg NO-89-A209 punkt 3.

7.2.3 Zakres badań

W ramach czynności odbioru wojskowego indywidualnej racji żywnościowej „S-RG” należy:

- a) dokonać oceny dokumentów przedstawionych przez producenta indywidualnej racji żywnościowej „S-RG”, które mogą zaświadczać lub potwierdzać spełnienie wymagań określonych w punkcie 3;
- b) wykonać badania laboratoryjne w zakresie określonym w NO-89-A209 punkt 4.1.

Badania laboratoryjne w zakresie:

- sprawdzenia cech organoleptycznych oraz stanu opakowań produktów wchodzących w skład indywidualnej racji żywnościowej „S-RG”,
- badań mikrobiologicznych konserw,
- sprawdzenia opakowania zestawu,
- sprawdzenia składu zestawów

wykonuje laboratorium akredytowane w danym kierunku i zakresie.

Sprawdzenie cech konstrukcyjno-użytkowych składników niespożywczych wykonuje laboratorium akredytowane lub działające w certyfikowanym systemie zarządzania jakością.

7.2.4 Metody badań

Wg punktu 7.2.4.1 oraz NO-89-A209 punkt 4.2.

7.2.4.1 Sprawdzanie cech konstrukcyjno-użytkowych

Sprawdzanie cech konstrukcyjno-użytkowych produktów niespożywczych (sztuczne jednorazowe, kubek jednorazowy, zestaw do podgrzewania posiłków) wykonać na zgodność z wymaganiami podanymi w punkcie 3.1.

8 Załączniki

- załącznik nr 1 – Karta informacyjna

Załącznik nr 1

Karta informacyjna
INDYWIDUALNEJ RACJI ŻYWNOŚCIOWEJ „S-RG” – S-RG-1

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby
POSIŁEK A		
1	Konserwa tyrolska	100 g
2	Gulasz drobiowy	300 g
3	Miód	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	15 g
5	Czekolada do picia o smaku bananowym	25 g
6	Pieczywo chrupkie	50 g
POSIŁEK B		
1	Pulpety w sosie warzywnym	300 g
2	Suchary	90 g
3	Koncentrat napoju izotonicznego	40 g
4	Mieszanka owoców liofilizowanych	15 g
POSIŁEK C		
1	Konserwa z boczku	190 g
2	Pieczywo chrupkie	50 g
3	Dżem z czarnej porzeczki	25 g
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g
AKCESORIA DODATKOWE		
1	Kawa rozpuszczalna	4 g
2	Cukier	10 g
3	Cukierek zawierający witaminę C	3 szt.
4	Cukierek zawierający ekstrakt kawy naturalnej	3 szt.
5	Guma do żucia	6 szt.
6	Czekolada gorzka	100 g
7	Baton owocowo-zbożowy o smaku morelowym	1 szt.
8	Baton zbożowy z galaretką malinową w polewie kakaowej	1 szt.
9	Sól	2 g
10	Pieprz	0,4 g
11	Torebka foliowa	1 szt.
12	Torebka strunowa	2 szt.
13	Chusteczka nawilżona	3 szt.
14	Zestaw do podgrzewania posiłków	1 kpl.
15	Sztućce jednorazowe:	3 kpl.
16	Serwetka	3 szt.
17	Kubek jednorazowy	4 szt.
18	Papier toaletowy	200 cm

Ilość wody niezbędna do przygotowania racji: 1750 ml

Sposób przygotowania posiłku A

- gulasz drobiowy otworzyć, podgrzewać przy pomocy zestawu do podgrzewania posiłków, mieszając w czasie podgrzewania;
- koncentrat napoju herbacianego rozpuścić w 250 ml przegotowanej wody, wymieszać;
- koncentrat czekolady do picia rozpuścić w 250 ml przegotowanej wody, wymieszać;
- w przypadku nie spożycia całej zawartości konserwy zabezpieczyć ją wieczkiem plastikowym, nie przechowywać dłużej niż 2 godziny.

Sposób przygotowania posiłku B

- pulpety w sosie warzywnym otworzyć, podgrzewać przy pomocy zestawu do podgrzewania posiłków, mieszając w czasie podgrzewania;
- saszetkę zawierającą mieszankę owoców liofilizowanych otworzyć i spożyć;
- koncentrat napoju izotonicznego rozpuścić w 250 ml (1 saszetka) lub w 500 ml (dwie saszetki) przegotowanej wody, wymieszać;
- w przypadku nie spożycia całej zawartości konserwy zabezpieczyć ją wieczkiem plastikowym, nie przechowywać dłużej niż 2 godziny.

Sposób przygotowania posiłku C

- koncentrat napoju herbacianego rozpuścić w 250 ml (1 saszetka) lub w 500 ml (dwie saszetki) przegotowanej wody, wymieszać;
- w przypadku nie spożycia całej zawartości konserwy zabezpieczyć ją wieczkiem plastikowym, nie przechowywać dłużej niż 2 godziny.

Sposób przygotowania akcesoriów dodatkowych

- kawę rozpuszczalną zalać 250 ml przegotowanej wody, dodać cukier, wymieszać.
-

Strona celowo pusta