

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CIASTO FRANCUSKIE

1 Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciasta francuskiego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasta francuskiego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.1. Dokumenty powołane

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

- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

1.3 Określenie produktu

Ciasto francuskie

Półprodukt garmażeryjny chłodzony, przygotowany z ciasta na bazie mąki pszennej (co najmniej 50%), masła (co najmniej 20%), z dodatkiem soli i innych składników zgodnych z recepturą oraz ewentualnym dodatkiem cukru, gotowy do spożycia po obróbce termicznej.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Uformowane w prostokąty cienkie płyty ciasta zwinięte w rulon razem z papierem do pieczenia; powierzchnia gładka, lekko błyszcząca, niedopuszczalne: zabrudzenia, uszkodzenia mechaniczne	PN-A-82107
2	Barwa	Kremowa do kremowożółtej, jednolita	
3	Konsystencja i struktura	Elastyczna, miękka, zwarta, jednolita	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla surowego ciasta francuskiego niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy	

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1,0	PN-A 82100

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 300g - 450g.

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe - torebki foliowe termozgrzewalne lub pudełko papierowe. Każdy płat ciasta zwinięty w rulon razem z papierem do pieczenia.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zniszczeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
 - wykaz składników,
 - termin przydatności do spożycia,
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej
 - kod kreskowy EAN-13
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 3 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.

HUMMUS

1 Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków

1.3 Określenie produktu

Hummus

Produkt otrzymany z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy (nie mniej niż 40%) z dodatkiem pasty sezamowej (nie mniej niż 10%), tłuszczów roślinnych (oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego lub oleju słonecznikowego), czosnku, soku z cytryny, soli i innych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Gęsta, papkowata, smarowna masa
2	Barwa	Typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż	1,5	PN-A-75101-10

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 115g,
- 160g,
- 200g,
- 210g,
- 220g,
- 1000g.

4 Trwałość

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

5 Metody badań**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

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

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe – pojemniki plastikowe zamykane pokrywką lub zgrzewane folią. Pokrywka na zawiasie opakowania lub oddzielna.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zniszczeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Asortyment, w celu prawidłowej identyfikacji i właściwego wykorzystania (dotyczy środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych), powinien być oznaczony, zgodnie z art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1149 z późn. zm.);

Produkt powinien być oznakowany w języku polskim w sposób zrozumiały, czytelny, trwały i nieusuwalny; oznakowanie powinno być umieszczone w widocznym miejscu, nie może być w żaden sposób ukryte, zasłonięte innymi nadrukami lub oznaczeniami; treść oznakowania produktu powinna zawierać dane zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Na opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy EAN-13

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7 Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 3 raz w tygodniu*.

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy.