

**AKADEMIA MARYNARKI WOJENNEJ**  
**GRUPA ZAOPATRZENIA ŻYWNOŚCIOWEGO**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Do zapytania cenowego na dostawę produktów

KOD CPV 03311000-2 RYBY

## Spis treści

FILET Z DORSZA ŚWIEŻY.....	3
FILET Z ŁOSOSIA ŚWIEŻY.....	3
FILET Z ŁOSOSIA WĘDZONY .....	6
FILET Z MAKRELI Z POSYPKĄ.....	9
FILET Z MIRUNY MROŻONY .....	9
FILET Z MINTAJA MROŻONY .....	13
KORECZKI ŚLEDZIOWE W OLEJU.....	16
ŁOSOŚ ROLADKA Z FARSZEM.....	17
ŁOSOŚ ROLADKA ZE ŚLIWKĄ.....	17
MAKRELA WĘDZONA TUSZA .....	17
KARP TUSZA.....	21
PSTRĄG PATROSZONY FILETY EXPORT .....	25
PSTRĄG ŚWIEŻY PATROSZONY .....	25
ROLMOPSY ŚLEDZIOWE W OCCIE.....	25
SAŁATKA ŚLEDZIOWA SALSA .....	25
ŚLEDZIE PO KASZUBSKU .....	25
ŚLEDZIE SOLONE FILETY.....	29
ZRAZY Z ŁOSOSIA ZE ŚLIWKĄ.....	33

## **FILET Z DORSZA ŚWIEŻY**

Filet ze skórą

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-86759

## **FILET Z ŁOSOSIA ŚWIEŻY**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania filetów z łososia.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego filetów z łososia przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-86754 Ryby i inne zwierzęta wodne – Łososie świeże i mrożone
- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

#### **1.3 Definicja**

##### **Łosoś filet**

Płat z mięsa łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte

### **2 Wymagania**

## 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz;	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta	
4	Barwa	Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla łososia, dla łososi hodowlanych dopuszcza się różową	
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżego łososia	
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, niedopuszczalny jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy	
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia, dopuszcza się lekko miękką	

## 2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>1</sup>.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>2</sup>.

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

## 3 Trwałość

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

## 4 Badania

<sup>1</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>2</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **4.1 Pobieranie próbek**

Według PN-A-86754.

#### **4.2 Metody badań**

##### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

##### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

##### **5.2 Znakowanie**

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
- rodzaj oprawienia,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej
- klasę jakości

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>3</sup>.

##### **5.3 Przechowywanie**

---

<sup>3</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **FILET Z ŁOSOSIA WĘDZONY**

### **1 Wstęp**

#### **1.2 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łososia wędzonego fileta.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łososia wędzonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

#### **1.3 Definicja**

##### **Łosoś wędzony filet**

Filet z łososia, bez skóry, poddany solankowaniu i podsuszany a następnie utrwalany przez nasycanie składnikami dymu wędzarniczego

### **2 Wymagania**

## 2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:

- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- mazista tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,
- zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,
- obecność plechy pleśni.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie wywędzona; mięso soczyste, delikatne	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania chemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %	6-9	PN-A-86739
3	Zawartość wody, %	35-60	PN-A-86783

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>4,5</sup>.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>6</sup>.

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

<sup>4</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>5</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525)

<sup>6</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

#### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

#### 4 Badania

##### 4.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Z płatów łososa wycina się kawałki tkanki mięsnej z okolic płetwy grzbietowej lub najgrubszej części płatów.

Wyznaczanie opakowań transportowych przeznaczonych do pobierania próbek.

Ustalić według tablicy 3.

**Tablica 3**

Liczba opakowań transportowych w partii	Do 25	26-150	151-500	Powyżej 500
Liczba opakowań transportowych przeznaczonych do pobrania próbki ogólnej (liczebność)	2	3	5	8

Pobieranie próbki ogólnej łososi wędzonych.

Ogledziny zewnętrzne partii łososi wędzonych na zimno powinny obejmować wszystkie sztuki.

Z wylosowanych 2 ÷ 5 opakowań transportowych należy pobrać próbki do badań w ilości zgodnej z tablicy 4.

**Tablica 4**

Masa ryb w partii, kg	Masa próbki ogólnej do badań, kg
Do 25	1,0
26 ÷ 50	1,5
51 ÷ 90	2,0
91 ÷ 280	2,5

Pobieranie próbki laboratoryjnej. Z próbki ogólnej pobiera się w sposób losowy próbkę laboratoryjną o masie 1 ÷ 2 kg.

##### 4.2 Metody badań

###### 4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

###### 4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.



#### **4.2.2 Oznaczenie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

#### **4.2.3 Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowanie: pudło kartonowe wyłożone papierem pergaminowym.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

#### **5.2 Znakowanie**

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>7</sup>.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **FILET Z MAKRELI Z POSYPKĄ**

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-86759

### **FILET Z MIRUNY MROŻONY**

---

<sup>7</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

## 1 Wstęp

### 1.3 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miruny mrożonej fileta

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miruny mrożonej fileta przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

### 1.2 Dokumenty powołane

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Miruna mrożona filet

Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
-----	-------	-----------	---------------------

1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej	
4	Zapach	Charakterystyczny dla miruny	
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla miruny; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny; dopuszcza się lekko miękką	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń metali ciężkich i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>8,9</sup>.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>10</sup>.

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

### 5 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

### 4 Badania

#### 4.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Sprzęt i naczynia powinny być czyste, wolne od obcych zapachów i nie mogą wpływać na jakość próbek.

Pobieranie próbki ogólnej ryb nie opakowanych- próbkę ogólną uzyskuje się przez pobranie próbek pierwotnych porcjami po około 1kg, a w przypadku ryb o masie powyżej 1kg, po 1 sztuce z różnych

<sup>8</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>9</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525)

<sup>10</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

miejsc w partii. Liczebność próbki według tablicy 2, w przypadkach spornych wg tablicy 3.

**Tablica 2**

Masa ryb w partii, kg	Do 8	9-500	501-3200	3201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	8	13	20	32

**Tablica 3**

Masa ryb w partii, kg	Do 13	14-500	501-1200	1201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	13	20	32	50

## **4.2 Metody badań**

### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

#### **5.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe: blok filetów ułożony warstwowo zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy.

#### **5.1.2 Opakowanie zbiorcze**

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe zawierające wielokrotność opakowania jednostkowego.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

### **5.2 Znakowanie**

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>11</sup>.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **FILET Z MINTAJA MROŻONY**

### **1 Wstęp**

#### **1.4 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mintaja mrożonego fileta

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mintaja mrożonego fileta przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania

---

<sup>11</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r., nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)

— Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Mintaj mrożony filet

Płat mięsa z mintaja o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne dla ryb mrożonych po rozmrożeniu*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mintaja	PN-A-86767
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej	
4	Zapach	Charakterystyczny dla mintaja	
5	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla mintaja; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego	
6	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja; dopuszcza się lekko miękka	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń metali ciężkich i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>12,13</sup>.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

<sup>12</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>13</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525)

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>14</sup>.

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

## 6 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 4 Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Sprzęt i naczynia powinny być czyste, wolne od obcych zapachów i nie mogą wpływać na jakość próbek.

Pobieranie próbki ogólnej ryb nie opakowanych- próbkę ogólną uzyskuje się przez pobranie próbek pierwotnych porcjami po około 1kg, a w przypadku ryb o masie powyżej 1kg, po 1 sztuce z różnych miejsc w partii. Liczebność próbki według tablicy 2, w przypadkach spornych wg tablicy 3.

Tablica 2

Masa ryb w partii, kg	Do 8	9-500	501-3200	3201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	8	13	20	32

Tablica 3

Masa ryb w partii, kg	Do 13	14-500	501-1200	1201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	13	20	32	50

### 4.2 Metody badań

#### 4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

<sup>14</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

#### **5.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe: blok filetów ułożony warstwowo zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy.

#### **5.1.2 Opakowanie zbiorcze**

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe zawierające wielokrotność opakowania jednostkowego.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

### **5.2 Znakowanie**

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>15</sup>.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **KORECZKI ŚLEDZIOWE W OLEJU**

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-86780:1998

---

<sup>15</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r., nr 137 poz. 966 z późn. zm.)



## **ŁOSOŚ ROLADKA Z FARSZEM**

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-86780:1998

## **ŁOSOŚ ROLADKA ZE ŚLIWKĄ**

Produkt musi być wyprodukowany zgodnie z normą: PN-A-86780:1998

## **MAKRELA WĘDZONA TUSZA**

### **1 Wstęp**

#### **1.5 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makreli wędzonej tuszy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makreli wędzonej tuszy przeznaczonej dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-A-86746 Przetwory rybne - Oznaczanie kwasowości ogólne
- PN-A-86772 Przetwory rybne wędzone – Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86783 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości wody
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Makreła wędzona tusza

Makreła pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płacami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:

- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- mazista tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,
- zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,
- obecność plechy pleśni.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej	PN-A-86772
2	Tkanka mięsna	Jędrna, równomiernie wywędzona; mięso soczyste, delikatne	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy	

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

*Tablica 2 – Wymagania chemiczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli kuchennej, %	1,5-3	PN-A-86739
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (tylko gdy surowiec przed wędzeniem poddano kąpieli octowo-solnej)	0,5-1,0	PN-A-86746

3	Zawartość wody, %	50-72	PN-A-86783
---	-------------------	-------	------------

Zawartość zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>16,17</sup>.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>18</sup>.

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

## 7 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni, od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 4 Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Z płatów tuszy makreli wycina się kawałki tkanki mięsnej z okolic płetwy grzbietowej lub najgrubszej części płatów.

Wyznaczanie opakowań transportowych przeznaczonych do pobierania próbek.

Ustalić według tablicy 3.

**Tablica 3**

Liczba opakowań transportowych w partii	Do 25	26-150	151-500	Powyżej 500
Liczba opakowań transportowych przeznaczonych do pobrania próbki ogólnej (liczebność)	2	3	5	8

Pobieranie próbki ogólnej ryb wędzonych. Próbkę ogólną stanowią wszystkie próbki pierwotne pobrane z każdego opakowania transportowego wylosowanego wg tablicy 2, w ilościach ryb lub ich części podanych w tabl. 4.

<sup>16</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>17</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

<sup>18</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Jeżeli opakowanie transportowe zawiera opakowania jednostkowe, to próbki pierwotne należy pobrać w następującej ilości: 2 opakowania jednostkowe o masie do 0,5 kg lub 1 opakowanie o masie powyżej 0,5 kg z każdego opakowania transportowego.

Próbkę ogólną, po wydzieleniu z niej próbki laboratoryjnej, należy po zbadaniu, w przypadku badań nieniszczących, przekazać do obrotu.

**Tablica 4**

Ryby lub ich części, masa sztuki, kg	Ilość pobranych ryb lub ich części
Do 0,1	20
Do 0,5	10
Do 1,0	5
Powyżej 1,0	3

## **4.2 Metody badań**

### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **4.2.4 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowanie: pudło kartonowe wyłożone papierem pergaminowym.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

### **5.2 Znakowanie**

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,

- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>19</sup>.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **PŁAT KARPIA**

### **1 Wstęp**

#### **1.6 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatów z karpia.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatów karpia przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone - Wspólne wymagania i badania
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

#### **1.3 Definicja**

##### **Płat Karpia**

---

<sup>19</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

Karp pozbawiony głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem prostym lub skośnym, z płacami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, nerka i błona otrzewna mogą być pozostawione

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych. Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy,
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy,
- mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
<b>Ryba świeża</b>			
1	Skóra	Połyskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i ciekących	PN-A-86767
2	Śluz	Przezroczysty naturalny	
3	Oprawienie	Prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie	
4	Barwa mięsa wzdłuż kręgosłupa	Naturalna	
5	Sprężystość	Tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa	
6	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia	
7	Uszkodzenia	Ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej	
<b>Ryba po gotowaniu</b>			

8	Smak i zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia	PN-A-86767
9	Tekstura mięsa	Charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste	

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>20</sup>.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>21</sup>.

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

## 8 Trwałość

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

## 4 Badania

### 4.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo. Sprzęt i naczynia powinny być czyste, wolne od obcych zapachów i nie mogą wpływać na jakość próbek.

Pobieranie próbki ogólnej ryb nie opakowanych- próbkę ogólną uzyskuje się przez pobranie próbek pierwotnych porcjami po około 1kg, a w przypadku ryb o masie powyżej 1kg, po 1 sztuce z różnych miejsc w partii. Liczebność próbki według tablicy 2, w przypadkach spornych wg tablicy 3.

**Tablica 2**

Masa ryb w partii, kg	Do 8	9-500	501-3200	3201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg (liczebność)	wszystkie	8	13	20	32

**Tablica 3**

Masa ryb w partii, kg	Do 13	14-500	501-1200	1201-10000	Powyżej 10000
Masa ryb w próbce ogólnej, kg	wszystkie	13	20	32	50

<sup>20</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>21</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(liczebność)					
--------------	--	--	--	--	--

## **4.2 Metody badań**

### **4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2.2 Sprawdzenie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) wyłożonych rozdrobnionym lodem naturalnym.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

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

### **5.2 Znakowanie**

Każde opakowanie zbiorcze powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:

- nazwę gatunku ryby,
- termin przydatności do spożycia lub datę produkcji,
- rodzaj oprawienia,
- klasę jakości,
- sposób utrwalania,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

Pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**



Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **PSTRĄG PATROSZONY FILETY EXPORT**

Pstrąg patroszony świeży

Produkt wyprodukowany według normy:PN-A-86750:1996

## **PSTRĄG ŚWIEŻY PATROSZONY**

Pstrąg patroszony świeży z głową.

Produkt wyprodukowany według normy:PN-A-86750:1996

## **ROLMOPSY ŚLEDZIOWE W OCCIE**

Produkt wyprodukowany według normy:PN-A-86780:1998

## **SALAATKA ŚLEDZIOWA SALSA**

Produkt wyprodukowany według normy:PN-A-86780:1998

## **ŚLEDZIE PO KASZUBSKU**

### **1 Wstęp**

#### **1.7 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzia po kaszubsku.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzia po kaszubsku przeznaczonego dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- PN-A-86780 Przetwory rybne - Marynaty
- PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane - Badanie jakości
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania *Salmonella* spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania

środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

### 1.3 Definicja

#### Śledź po kaszubsku

Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z ewentualnym dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie pomidorowej, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

*Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne*

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zapach	Charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy	PN-A-86782
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona	
3	Konsystencja zalewy	Charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy	
4	Smak	Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy	
5	Tekstura mięsa ryb	Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość mięsa (m/m), % nie mniej niż	50	PN-A-86782
2	Zawartość warzyw (m/m), % nie mniej niż	10	
3	Zawartość soli (m/m), % nie mniej niż	1,5	
4	Zawartość kwasu octowego (m/m), % nie mniej niż	1,0	
5	pH nie wyższe niż	4,5	

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>22,23</sup>.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Bakterie z grupy coli w 1 g	$n = 5; c = 1$ $m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$	PN-ISO 4831

$n$  – liczba próbek badanych z partii  
 $c$  – liczba próbek z partii, dających wynik między  $m$  i  $M$   
 $m$  – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające  
 $M$  – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadawalające

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>24</sup>.

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

## 9 Masa netto

<sup>22</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>23</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

<sup>24</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Masa netto powinna wynosić 5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>25</sup>.

## 10 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5 Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczanie opakowań transportowych, z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym na ślepo z różnych miejsc partii. Z jednego opakowania transportowego należy pobrać nie więcej niż dwa opakowania jednostkowe.

Pobieranie próbki ogólnej i laboratoryjnej z partii marynat rybnych.

Z partii marynat rybnych pobrać liczbę opakowań jednostkowych podaną w tab. 4 kol.2

Tablica 4

Liczba opakowań jednostkowych w partii	Liczebność próbki ogólnej	Liczebność próbek	
		Do oceny organoleptycznej	Do badań fizycznych i chemicznych
Do 51	3	3	3
51-150	5	5	4
151-500	8	8	7
Powyżej 500	13	13	10

Do badań fizycznych i oceny organoleptycznej pobrać z próbki ogólnej liczbę opakowań jednostkowych zgodną z tab. 4 kol. 3 i 4. Do badań chemicznych pobrać z próbki ogólnej metodą losową na ślepo liczbę opakowań zgodną z tab. 4 kol.4. Z każdego w ten sposób wybranego opakowania pobrać około 200-300g mięsa i tyle zalewy i dodatków, aby zachować proporcje składników przewidziane odpowiednimi normami przedmiotowymi. Próbki ryb lub ich część wraz z zalewą z każdego opakowania jednostkowego stanowi oddzielne próbki laboratoryjne.

### 4.2 Metody badań

#### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

<sup>25</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

### **5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

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

### **6.1 Pakowanie**

Opakowanie: wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 5 kg.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>26</sup>.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **ŚLEDZIE SOLONE FILETY**

### **1 Wstęp**

#### **1.8 Zakres**

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzi solonych matiasów.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzi solonych matiasów przeznaczonych dla odbiorcy wojskowego.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

---

<sup>26</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)

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

- PN-A-86766 Ryby solone - Wspólne wymagania i badania
- PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania Salmonella spp.
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91, poz. 740 z późn. zm.)

### **1.3 Definicja**

#### **Śledzie solone matiasy filety**

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych. Solanka nie powinna wykazywać obcych zapachów oraz smaku jełkiego lub gorzkiego. Dopuszcza się solankę zalewową lekko zmętniałą. Wady niedopuszczalne ryb solonych:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, chemiczny, inny obcy słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa

- mazista tekstura tkanki mięsnej

- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi	PN-A-86766
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości	
3	Smak	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych	
4	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli w mięsie ryb, %  - ryby średnio solone  - ryby mocno solone	  10-14  powyżej 14	PN-A-86739
2	Gęstość solanki g/cm <sup>3</sup>  - ryby średnio solone  - ryby mocno solone	  1,16-1,19  powyżej 1,19	PN-A-86766

Zawartość zanieczyszczeń, metali ciężkich i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>27,28</sup>.

<sup>27</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

<sup>28</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 r. nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579
2	Bakterie z grupy coli w 1 g	$n = 5; c = 2$ $m = 0 (0,1 \text{ g}); M = 0 (0,01 \text{ g})$	PN-ISO 4831

$n$  – liczba próbek badanych z partii  
 $c$  – liczba próbek z partii, dających wynik między  $m$  i  $M$   
 $m$  – wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające  
 $M$  – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadawalające

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>29</sup>.

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

### 11 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 5 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem<sup>30</sup>.

### 12 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5 Badania

### 5.1 Pobieranie próbek

Pobieranie próbek według PN-A-86766.

### 5.2 Metody badań

#### 5.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

<sup>29</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

<sup>30</sup> Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)



### **5.2.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **5.2.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

### **5.2.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

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

### **6.1 Pakowanie**

Opakowanie - wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie 5 kg.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>31</sup>.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **ZRAZY Z ŁOSOSIĄ ZE ŚLIWKĄ**

Produkt wyprodukowany według normy:PN-A-86780:1998

---

<sup>31</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007 r. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)