

Załącznik nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

1. TABLETKI/PASTYLKI Z DEKSTROZĄ

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tabletek/pastylek z dekstrozą.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tabletek/pastylek z dekstrozą przeznaczonych 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-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy

1.3 Określenie produktu

Tabletki/pastylki z dekstrozą

Sprasowana dekstroza (D-glukoza) w postaci tabletek lub pastylek, z dodatkiem maltodekstryny i/lub węglanu magnezu i/lub substancji przeciwzbrylających i/lub regulatorów kwasowości i/lub aromatów, dopuszcza się tabletki/pastylki o smaku owocowym (np. cytrynowym, malinowym, pomarańczowym) i/lub tabletki/pastylki wzbogacone w witaminy i/lub magnez

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	Kształt	Prawidłowy, nadany formą	PN-A-88032
2	Powierzchnia	Sucha, gładka, pozbawiona pęknięć i uszkodzeń	
3	Barwa	Barwa naturalna lub typowa dla danego owocu	
4	Smakowitość	Charakterystyczna dla użytych składników, bez obcego smaku i zapachu	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %, (m/m) nie mniej niż	90	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	90	PN-A-88023

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 w opakowaniu jednostkowym powinna wynosić 40-50 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe w formie słupek, zawinięte w owijkę z folii aluminiowej lub folię bezbarwną, sklejoną na założeniach i zawiniętą na dwóch końcach „na kopertę”.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Dopuszcza się stosowanie innych opakowań po uzgodnieniu ze stronami umowy.

Nie dopuszcza się umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

2. CUKIERKI Z EKSTRAKTEM KAWY NATURALNEJ

1 Wstęp

1.2 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków z ekstraktem kawy naturalnej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków z ekstraktem kawy naturalnej przeznaczonych 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-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy

1.4 Określenie produktu

Cukierki z ekstraktem kawy naturalnej

Wyroby z masy karmelowej, uformowane w różne kształty, zawierające nie mniej niż 4,5% ekstraktu kawy naturalnej

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	Kształt	Prawidłowy, nadany formą	PN-A-88032
2	Powierzchnia	Sucha, nie lepiąca się, bez plam, z odcisniętym wzorem formy lub gładka	
3	Barwa	Równomierna, jednolita lub wielobarwna	
4	Konsystencja	Twarda	
5	Smakowitość	Charakterystyczna dla użytych składników, bez obcego smaku i zapachu	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %, (m/m) nie mniej niż	96,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	25 dla karmelków twardych 28 dla karmelków twardych wyprodukowanych metodą wylewania	PN-A-88023
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić od 4 do 5 g.

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

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe powinno być wykonane z folii laminowanej typu flow-pack.

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Dopuszcza się stosowanie innych opakowań po uzgodnieniu ze stronami umowy.

Nie dopuszcza się umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.