**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**minimalne wymagania jakościowe**

**KASZA KUKURYDZIANA**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy kukurydzianej przeznaczonej 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
* PN-EN ISO 6540 Kukurydza – Oznaczanie wilgotności (rozdrobnionego i całego ziarna)
* PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
* PN-A-74015 Przetwory zbożowe – Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
* PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości tłuszczowej

**1.3 Określenie produktu**

**Kasza kukurydziana**

Produkt otrzymany z oczyszczonych i rozdrobnionych ziaren kukurydzy, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, kaszka kukurydziana drobna

**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 | Barwa | Od białożółtej do żółtej | PN-A-74013 |
| 2 | Zapach | Swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty |
| 3 | Smak i zapach po ugotowaniu | Swoisty; niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny i inny nieswoisty |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż | 14,5 | PN-EN-ISO 6540 |
| 2 | Kwasowość tłuszczowa; mg KOH/100 g suchej substancji,  nie więcej niż | 50 | PN-ISO 7305 |
| 3 | Stopień rozdrobnienia  - przesiew przez sito z tworzyw sztucznych o boku oczka kwadratowego 0,50 mm, %(m/m), nie mniej niż  - przesiew przez sito z tworzyw sztucznych lub jedwabnych o boku oczka kwadratowego 0,25mm, %(m/m), nie więcej niż | 98  5 | PN-A-74015 |
| 4 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego, w %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014 |
| 5 | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-74016 |
| 6 | Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych | niedopuszczalna |

1. **Trwałość**

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

**4 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:

* 350g,
* 400g.

**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**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

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.

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.