



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada gorzka 80 g/90 g/100 g
2. Ilość podstawowa: 7 425 kg
opcjonalna : 35 148 kg
OGÓŁEM: 42 573 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada mleczna 80 g/90 g/100 g
2. Ilość podstawowa: 8 502 kg
opcjonalna : 39 276 kg
OGÓLEM: 47 778 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada mleczna z orzechami 80 g/90 g/100 g
2. Ilość podstawowa: 7 806 kg
opcjonalna: 38 384 kg
OGÓLEM: 46 190 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi 80g/
90g/100g
2. Ilość podstawowa: 6 741 kg
opcjonalna: 31 594 kg
OGÓŁEM: 38 335 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada z nadzieniem owocowym 80 g/90 g/100 g
2. Ilość podstawowa: 6 079 kg
opcjonalna: 27 394 kg
OGÓLEM: 33 473 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada biała 80g/90g/100 g
2. Ilość podstawowa: 3 864 kg
opcjonalna: 16 058 kg
OGÓLEM: 19 922 kg
3. CPV: 15842100-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Koktajl białkowy jednoporcjowy
2. Ilość podstawowa: 1 664 kg
opcjonalna: 6 890 kg
OGÓŁEM: 8 554 kg
3. CPV: 15880000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Koncentrat napoju izotonicznego
2. Ilość podstawowa: 1 389 kg
opcjonalna : 3 466 kg
OGÓLEM: 4 855 kg
3. CPV: 15880000-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie 30g/ 36g/
37g/ 40g/ 48g/ 50g
2. Ilość podstawowa: 4 485 kg
opcjonalna: 20 318 kg
OGÓLEM: 24 803 kg
3. CPV: 15842000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie 30g/
40g/ 48g/ 50g
2. Ilość podstawowa: 4 318 kg
opcjonalna: 19 016 kg
OGÓLEM: 23 334 kg
3. CPV: 15842000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie 30g/
40g/ 48g/ 50g
2. Ilość podstawowa: 4 350 kg
opcjonalna: 19 256 kg
OGÓŁEM: 23 606 kg
3. CPV: 15842000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie 30g/ 40g/
48g/ 50g
2. Ilość podstawowa: 4 380 kg
opcjonalna: 19 326 kg
OGÓLEM: 23 706 kg
3. CPV: 15842000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Chipsy – zielona cebulka 75 g
2. Ilość podstawowa: 499 kg
opcjonalna: 2 815 kg
OGÓLEM: 3 314 kg
3. CPV: 15312310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Chipsy – papryka słodka 75 g
2. Ilość podstawowa: 499 kg
opcjonalna: 2 813 kg
OGÓLEM: 3 312 kg
3. CPV: 15312310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Chipsy – solone 75 g
2. Ilość podstawowa: 514 kg
opcjonalna: 2 902 kg
OGÓLEM: 3 416 kg
3. CPV: 15312310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Chipsy – zielona cebulka 140 g
2. Ilość podstawowa: 529 kg
opcjonalna: 2 414 kg
OGÓLEM: 2 943 kg
3. CPV: 15312310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Chipsy – papryka słodka 140 g
2. Ilość podstawowa: 529 kg
opcjonalna: 2 414 kg
OGÓLEM: 2 943 kg
3. CPV: 15312310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Chipsy – solone 140 g
2. Ilość podstawowa: 538 kg
opcjonalna: 2 434 kg
OGÓLEM: 2 972kg
3. CPV: 15312310-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Precle solone 75 g
2. Ilość podstawowa: 578 kg
opcjonalna: 1 535 kg
OGÓLEM: 2 113 kg
3. CPV: 15820000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Precle solone 150 g
2. Ilość podstawowa: 1 940 kg
opcjonalna: 10 498 kg
OGÓLEM: 12 438 kg
3. CPV: 15820000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Cukierki czekoladowe 100 g
2. Ilość podstawowa: 2 115 kg
opcjonalna: 10 094 kg
OGÓŁEM: 12 209 kg
3. CPV: 15842000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Cukierki czekoladowe 1000 g
2. Ilość podstawowa: 2 335 kg
opcjonalna: 12 968 kg
OGÓŁEM: 15 303 kg
3. CPV: 15842000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 100 g
2. Ilość podstawowa: 1 991 kg
opcjonalna: 9 651 kg
OGÓLEM: 11 642 kg
3. CPV: 15842300-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 500 g
2. Ilość podstawowa: 217 kg
opcjonalna: 405 kg
OGÓLEM: 622 kg
3. CPV: 15842300-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 1000 g
2. Ilość podstawowa: 2 068 kg
opcjonalna: 12 198 kg
OGÓLEM: 14 266 kg
3. CPV: 15842300-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Biskopiy 100 g/120 g
2. Ilość podstawowa: 461 kg
opcjonalna: 1 568 kg
OGÓŁEM: 2 029 kg
3. CPV: 15812000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Biszkopty 250 g
2. Ilość podstawowa: 1 837 kg
 opcjonalna: 11 876 kg
 OGÓŁEM: 13 713 kg
3. CPV: 15812000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Biskopty 1000 g
2. Ilość podstawowa: 672 kg
 opcjonalna: 3 602 kg
 OGÓŁEM: 4 274 kg
3. CPV: 15812000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Ciasteczka kruche 100 g
2. Ilość podstawowa: 1 013 kg
 opcjonalna: 2 899 kg
 OGÓLEM: 3 912 kg
3. CPV: 15812000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Ciasteczka kruche 1000 g
2. Ilość podstawowa: 3 003 kg
opcjonalna: 17 551 kg
OGÓŁEM: 20 554 kg
3. CPV: 15812000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Biszkopty z galaretką w czekoladzie 100 g/135g /150 g
2. Ilość podstawowa: 1 757 kg
opcjonalna: 7 579 kg
OGÓŁEM: 9 336 kg
3. CPV: 15812000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Biszkopty z galaretką w czekoladzie 1000 g
2. Ilość podstawowa: 2 363 kg
opcjonalna: 12 557 kg
OGÓŁEM: 14 920 kg
3. CPV: 15812000-3
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Krakеры 70 g/90 g/100 g
2. Ilość podstawowa: 3 700 kg
opcjonalna: 20 413 kg
OGÓŁEM: 24 113 kg
3. CPV: 15820000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Krakеры 200 g
2. Ilość podstawowa: 133 kg
opcjonalna: 277 kg
OGÓŁEM: 410 kg
3. CPV: 15820000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Paluszki 100 g
2. Ilość podstawowa: 3 441 kg
opcjonalna: 19 293 kg
OGÓŁEM: 22 734 kg
3. CPV: 15820000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Paluszki 200 g
2. Ilość podstawowa: 168 kg
 opcjonalna: 313 kg
 OGÓŁEM: 481 kg
3. CPV: 15820000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Orzeszki ziemne solone 100 g
2. Ilość podstawowa: 2 399 kg
opcjonalna: 12 567 kg
OGÓŁEM: 14 966 kg
3. CPV: 15332310-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Orzeszki ziemne solone 200 g
2. Ilość podstawowa: 1 393 kg
opcjonalna: 9 642 kg
OGÓŁEM: 11 035 kg
3. CPV: 15332310-0
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Kakao 100 g
2. Ilość podstawowa: 37 kg
opcjonalna: 74 kg
OGÓLEM: 111 kg
3. CPV: 15841000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Kakao 200 g
2. Ilość podstawowa: 1 022 kg
opcjonalna: 5 144 kg
OGÓŁEM: 6 166 kg
3. CPV: 15841000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada do picia 100 g
2. Ilość podstawowa: 256 kg
opcjonalna: 917 kg
OGÓLEM: 1 173 kg
3. CPV: 15842210-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Czekolada do picia 200 g
2. Ilość podstawowa: 582 kg
 opcjonalna: 2 254 kg
 OGÓLEM: 2 836 kg
3. CPV: 15842210-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Cukier - saszetka 4 g/5 g
2. Ilość podstawowa: 2 582 kg
opcjonalna: 13 148 kg
OGÓLEM: 15 730 kg
3. CPV: 15831200-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Proszek do pieczenia 20 g/25 g
2. Ilość podstawowa: 68 kg
opcjonalna: 191 kg
OGÓLEM: 259 kg
3. CPV: 15899000-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Cukier wanilinowy 20 g/25 g/30 g
2. Ilość podstawowa: 132 kg
 opcjonalna: 323 kg
 OGÓŁEM: 455 kg
3. CPV: 15830000-5
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Cukier puder 500 g
2. Ilość podstawowa: 210 kg
opcjonalna: 514 kg
OGÓLEM: 724 kg
3. CPV: 15831200-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Cukier puder 1000 g
2. Ilość podstawowa: 15 kg
opcjonalna: 113 kg
OGÓLEM: 128 kg
3. CPV: 15831200-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 1
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Budyń 40 g
2. Ilość podstawowa: 214 kg
opcjonalna: 1 318 kg
OGÓŁEM: 1 532 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Budyń 500 g
2. Ilość podstawowa: 885 kg
opcjonalna: 3 145 kg
OGÓLEM: 4 030 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Galaretka 40 g
2. Ilość podstawowa: 315 kg
 opcjonalna: 2 165 kg
 OGÓŁEM: 2 480 kg
3. CPV: 15332240-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Galaretka 500 g
2. Ilość podstawowa: 1 085 kg
 opcjonalna: 2 306 kg
 OGÓLEM: 3 391 kg
3. CPV: 15332240-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Galaretka 1000 g
2. Ilość podstawowa: 539 kg
 opcjonalna: 3 996 kg
 OGÓLEM: 4 535 kg
3. CPV: 15332240-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Kisiel 40 g
2. Ilość podstawowa: 389 kg
 opcjonalna: 2 745 kg
 OGÓLEM: 3 134 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Kisiel 500 g
2. Ilość podstawowa: 863 kg
opcjonalna: 1 986 kg
OGÓLEM: 2 849 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Kisiel 1000 g
2. Ilość podstawowa: 660 kg
 opcjonalna: 4 165 kg
 OGÓLEM: 4 825 kg
3. CPV: 15833100-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Krem orzechowo-czekoladowy 20 g
2. Ilość podstawowa: 763 kg
 opcjonalna: 3 834 kg
 OGÓLEM: 4 597 kg
3. CPV: 15840000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Krem orzechowo-czekoladowy 350 g
2. Ilość podstawowa: 737 kg
 opcjonalna: 3 407 kg
 OGÓLEM: 4 144 kg
3. CPV: 15840000-8
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Drożdże suszone 7 g/10 g/14 g
2. Ilość podstawowa: 31 kg
opcjonalna: 119 kg
OGÓLEM: 150 kg
3. CPV: 15898000-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Drożdże suszone 100 g/125 g
2. Ilość podstawowa: 15 kg
 opcjonalna: 84 kg
 OGÓLEM: 99 kg
3. CPV: 15898000-9
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : Soda oczyszczona 80 g
2. Ilość podstawowa: 104 kg
opcjonalna: 197 kg
OGÓŁEM: 301 kg
3. CPV: 15800000-6
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

ZALĄCZNIK NR 1 DO OPZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

ZADANIE I – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	J M	*26 Wojskowy Oddział Gospodarczy Zegrze			**2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa (ZZ)	*** 1 Baza Lotnictwa Transportowego Warszawa	OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Zegrze	Magazyn Kazuń	Magazyn Legionowo				
Czekolada gorzka 80 g/90 g/100 g	kg	210	150	12	2	120	1 154	1 648
Czekolada mleczna 80 g/90 g/100 g	kg	210	150	12	2	180	1 294	1 848
Czekolada mleczna z orzechami 80 g/90 g/100 g	kg	210	150	12	3	150	1 225	1 750
Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi 80 g/90 g/100 g	kg	210	150	12	3	45	980	1 400
Czekolada z nadzieniem owocowym 80 g/90 g/100 g	kg	210	150	12	3	63	1 022	1 460
Czekolada biała 80 g/90 g/100 g	kg	210	150	12	3	39	966	1 380
Koktajl białkowy jednoporcjowy	kg	18	6	0	2	0	62	88
Koncentrat napoju izotonicznego	kg	18	6	0	3	0	63	90
Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie 30 g/36 g/37 g/40 g/48 g/50 g	kg	180	75	12	2	120	909	1 298
Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie 30 g/40 g/48 g/50 g	kg	180	75	12	2	75	804	1 148
Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie 30 g/40 g/48 g/50 g	kg	180	75	12	2	75	804	1 148
Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie 30 g/40 g/48 g/50 g	kg	180	75	12	2	105	874	1 248
Chipsy - zielona cebulka 75 g	kg	0	0	0	0	3	7	10



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

Chipsy - papryka słodka 75 g	kg	0	0	0	0	3	7	10
Chipsy - solone 75 g	kg	0	0	0	0	3	7	10
Chipsy - zielona cebulka 140 g	kg	30	9	0	1	5	105	150
Chipsy - papryka słodka 140 g	kg	30	9	0	1	5	105	150
Chipsy - solone 140 g	kg	30	10	0	1	6	111	158
Precele solone 75 g	kg	0	0	0	2	12	32	46
Precele solone 150 g	kg	60	30	12	0	12	266	380
Cukierki czekoladowe 100 g	kg	60	37	2	0	57	365	521
Cukierki czekoladowe 1000 g	kg	60	37	2	4	0	240	343
Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 100 g	kg	60	37	2	0	3	239	341
Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 500 g	kg	0	0	0	4	3	15	22
Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 1000 g	kg	60	37	2	0	0	232	331
Biszkopty 100 g/120 g	kg	30	15	3	0	6	126	180
Biszkopty 250 g	kg	0	0	0	4	0	8	12
Biszkopty 1000 g	kg	30	15	3	0	0	112	160
Ciasteczka kruche 100 g	kg	120	23	30	0	54	528	755
Ciasteczka kruche 1000 g	kg	120	23	30	4	54	540	771
Biszkopty z galaretką w czekoladzie 120 g/135 g/150 g	kg	45	30	30	0	42	343	490
Biszkopty z galaretką w czekoladzie 1000 g	kg	45	30	30	3	42	350	500
Krakersy 70 g/900 g/100 g	kg	60	30	12	0	29	304	435
Krakersy 200 g	kg	60	0	0	3	0	147	210
Paluszki 100 g	kg	120	30	12	0	39	469	670
Paluszki 200 g	kg	0	0	0	3	0	7	10
Orzeszki ziemne solone 100 g	kg	90	24	1	0	27	332	474
Orzeszki ziemne solone 200 g	kg	0	0	0	3	0	7	10



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

Kakao 100 g	kg	0	0	0	2	12	32	46
Kakao 200 g	kg	30	15	1	0	0	108	154
Czekolada do picia 200 g	kg	30	24	1	3	0	134	192
Cukier - saszetka 4 g/5 g	kg	30	3	6	6	18	147	210
Proszek do pieczenia 20 g/25 g	kg	0	0,5	0,5	1	3	13	18
Cukier wanilinowy 20 g/25 g/30 g	kg	2	0,5	0,5	1	3	17	24
Cukier puder 500 g	kg	2,5	0,5	0,5	2,5	9	35	50
Budyń 40 g	kg	0	0	0	0	5	10	15
Budyń 500 g	kg	30	18	1,5	6	4,5	139	199
Galaretka 500 g	kg	30	24	3	0	3	140	200
Galaretka 1000 g	kg	0	0	0	6	3	21	30
Kisiel 40 g	kg	0	0	0	0	9	21	30
Kisiel 500 g	kg	45	30	1	0	0	178	254
Kisiel 1000 g	kg	0	0	0	12	6	42	60
Krem orzechowo-czekoladowy 350 g	kg	15	15	1	4	6	95	136
Drożdże suszone 7 g/10 g/ 14 g	kg	0,5	0,5	0,5	0,5	1	7	10
Drożdże suszone 100 g/125 g	kg	0	0	0	0	1	2	3
Soda oczyszczona 80 g	kg	0,5	0,5	0,5	0,5	3	11	16

* **26 WOG (JW 4809) Zegrze** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 26 WOG CSŁiI Zegrze, 2 pułk saperów (JW 2189) Kazuń, Narodowe Centrum Bezpieczeństwa Cyberprzestrzeni (JW 5946) Legionowo.

****2 Regionalna Baza Logistyczna (ZZ)** Warszawa ul. Marsa 110

*** **1 Baza Lotnictwa Transportowego (JW 4198)** Warszawa – dostawa do magazynów: Magazyn nr 1 - ul. Kajakowa 8; SWdK nr 1 - ul. Żwirki i Wigury1c; SWdK nr 2 - ul. Leśna 1

ZADANIE II – DOSTAWA DO:



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

Nazwa produktu	JM	*42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom				*** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki	***28 Wojskowy Oddział Gospodarczy Siedlce			**** Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej		OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Radom	Magazyn Olszewnica Stara	Magazyn Sochaczew	Magazyn Grójec		Magazyn Siedlce	Magazyn Wesola	Magazyn polowy Kopytów	Magazyn Warszawa	Magazyn Mińsk Mazowiecki		
Czekolada gorzka 80 g/90 g/100 g	kg	140	52	210	35	350	315	350	560	44	175	4 144	6 375
Czekolada mleczna 80 g/90 g/100 g	kg	140	52	210	42	350	315	350	560	44	175	4 157	6 395
Czekolada mleczna z orzechami 80 g/90 g/100 g	kg	140	35	210	42	280	315	350	560	44	175	3 994	6 145
Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi 80 g/90 g/100 g	kg	140	35	210	42	280	245	350	560	14	175	3 809	5 860
Czekolada z nadzieniem owocowym 80 g/90 g/100 g	kg	140	35	210	42	350	280	350	560	44	175	4 059	6 245
Czekolada biała 80 g/90 g/100 g	kg	140	17	210	42	0	210	280	560	44	175	3 117	4 795
Koktajl białkowy jednoporcjowy	kg	11	35	0	0	0	140	210	140	7	105	1 203	1 851
Koncentrat napoju izotonicznego	kg	18	17	0	0	0	280	210	280	7	140	1 768	2 720
Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie 30	kg	126	21	84	35	175	315	350	315	52,5	52,5	2 834	4 360
Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie 30	kg	126	21	84	53	175	315	350	315	52,5	52,5	2 867	4 411
Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie 30	kg	126	21	84	53	175	315	350	315	52,5	52,5	2 867	4 411
Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie 30 g/40 g/48	kg	126	21	84	53	175	315	350	315	52,5	52,5	2 867	4 411
Chipsy - zielona cebulka 75 g	kg	21	3	14	0	0	40	0	40	9	18	269	414
Chipsy - papryka słodka 75 g	kg	21	3	14	0	0	40	0	40	9	18	269	414
Chipsy - solone 75 g	kg	21	3	14	0	0	42	0	42	9,5	17,5	278	427
Chipsy - zielona cebulka 140 g	kg	21	3	14	0	0	40	116	40	0	0	434	668
Chipsy - papryka słodka 140 g	kg	21	3	14	0	0	40	116	40	0	0	434	668
Chipsy - solone 140 g	kg	21	3	14	0	0	42	119	42	0	0	448	689



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

Precle solone 75 g	kg	63	9	42	0	0	0	280	0	35	35	861	1 325
Precle solone 150 g	kg	63	9	42	0	35	210	0	245	0	0	1 121	1 725
Cukierki czekoladowe 100 g	kg	65	21	70	8,5	0	140	0	210	17,5	35	1 053	1 620
Cukierki czekoladowe 1000 g	kg	65	21	70	8,5	210	0	17,5	0	0	0	728	1 120
Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 100 g	kg	63	18	70	9	0	140	0	210	17,5	35	1 043	1 605
Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 500 g	kg	0	0	0	0	0	0	210	0	0	0	390	600
Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 1000 g	kg	63	17,5	70	8,5	210	0	0	0	0	0	686	1 055
Biszkopty 100 g/120 g	kg	0	0	0	5	0	0	70	0	0	0	140	215
Biszkopty 250 g	kg	35	18	70	0	0	70	0	140	0	0	618	951
Biszkopty 1000 g	kg	35	17,5	70	5,5	70	0	0	0	0	0	367	565
Ciasteczka kruche 100 g	kg	123	26	70	5,5	0	0	105	0	35	17,5	709	1 091
Ciasteczka kruche 1000 g	kg	0	26	70	5,5	192,5	140	0	210	0	0	1 196	1 840
Biszkopty z galaretką w czekoladzie 120 g/135 g/150	kg	70	26	70	7	0	70	140	105	35	70	1 102	1 695
Biszkopty z galaretką w czekoladzie 1000 g	kg	70	26	70	7	175	70	0	105	0	0	972	1 495
Krakersy 70 g/900 g/100 g	kg	119	53	140	21	0	175	140	210	35	35	1 723	2 651
Krakersy 200 g	kg	0	0	0	0	70	0	0	0	0	0	130	200
Paluszki 100 g	kg	60	14	70	21	35	175	140	210	35	35	1 476	2 271
Paluszki 200 g	kg	60	0	70	0	35	0	0	0	0	0	306	471
Orzeszki ziemne solone 100 g	kg	35	14	70	3	0	175	35	210	10,5	52,5	1 123	1 728
Orzeszki ziemne solone 200 g	kg	35	0	70	0	35	0	0	0	0	0	260	400
Kakao 100 g	kg	0	2	0	0	0	0	0	0	7	14	42	65
Kakao 200 g	kg	17,5	0	84	4	52,5	14	35	35	0	0	450	692
Czekolada do picia 100 g	kg	10,5	8,5	0	0	0	0	35	99	7	21	354	535
Czekolada do picia 200 g	kg	10,5	8,5	42	5	52	56	0	0	0	0	323	497
Cukier - saszetka 4 g/5 g	kg	9	7	35	0	87,5	70	35	140	3,5	0	719	1 106
Proszek do pieczenia 20 g/25 g	kg	1,5	0	2	0,5	3,5	10,5	3,5	17,5	1	0	75	115
Cukier wanilinowy 20 g/25 g/30 g	kg	2	0	2	1,5	5	11	3,5	70	1	0	178	274



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

Cukier puder 500 g	kg	7	0	14	1,5	7	28	3,5	91	0	0	282	434
--------------------	----	---	---	----	-----	---	----	-----	----	---	---	------------	------------

* **42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom (OG)** – dostawa do magazynów na terenie: 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938)Radom, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Olszewnica Stara, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Sochaczew, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Grójec.

** **23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki**- dostawa do magazynów na terenie: 23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki.

*****28 Wojskowy Oddział Gospodarczy**-dostawa do magazynu na terenie : Grupa Zabezpieczenia Siedlce; GrupyZabezpieczenia WOG - 1Brygada Pancerna (JW.1230) Wesola; ZZ LOGITYK II - Magazyn polowy Kopytów

**** **Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej** - dostawa do magazynu na terenie: OZŻW Warszawa, OZŻW Mińsk Mazowiecki

ZADANIE III – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	J M	*24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Giżycko					**25 Wojskowy Oddział Gospodarczy			OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Giżycko	Magazyn Bemowo Piskie	Magazyn Orzysz	Magazyn Węgorzewo	Magazyn Gołdap	Magazyn Białystok	Magazyn Łomża	Magazyn Hajnówka		
Czekolada gorzka 80 g/90 g/100 g	kg	50	1000	600	150	100	320	160	1120	26 250	29 750
Czekolada mleczna 80 g/90 g/100 g	kg	100	1000	600	150	100	352	176	1232	27 825	31 535
Czekolada mleczna z orzechami 80 g/90 g/100 g	kg	100	1000	600	150	100	400	200	1400	29 625	33 575
Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi 80 g/90 g/100 g	kg	60	1000	600	150	100	240	120	840	23 325	26 435
Czekolada z nadzieniem owocowym 80 g/90 g/100 g	kg	75	1000	600	150	100	146	73	511	19 913	22 568
Czekolada biała 80 g/90 g/100 g	kg	35	1000	250	0	75	24	12	84	11 100	12 580
Koktajl białkowy jednoporejowy	kg	25	500	0	0	25	8	4	28	4 425	5 015
Koncentrat napoju izotonicznego	kg	25	0	0	0	25	8	4	28	675	765
Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie 30 g/36 g/37 g/40 g/48 g/50 g	kg	110	750	375	100	75	112	56	392	14 775	16 745
Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie 30 g/40 g/48 g/50 g	kg	110	750	375	0	75	96	48	336	13 425	15 215



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie 30 g /40 g/48 g/50 g	kg	100	750	357	100	75	88	44	308	13 665	15 487
Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie 30 g/40 g/48 g/50 g	kg	100	750	357	100	75	88	44	308	13 665	15 487
Chipsy - zielona cebulka 75 g	kg	25	250	0	30	25	0	0	0	2 475	2 805
Chipsy - papryka słodka 75 g	kg	25	250	0	30	25	0	0	0	2 475	2 805
Chipsy - solone 75 g	kg	25	250	0	40	25	0	0	0	2 550	2 890
Chipsy - zielona cebulka 140 g	kg	0	250	0	0	0	0	0	0	1 875	2 125
Chipsy - papryka słodka 140 g	kg	0	250	0	0	0	0	0	0	1 875	2 125
Chipsy - solone 140 g	kg	0	250	0	0	0	0	0	0	1 875	2 125
Precle solone 75 g	kg	38	0	0	0	38	0	0	0	570	646
Precle solone 150 g	kg	0	1 000	150	0	0	12	6	42	9 075	10 285
Cukierki czekoladowe 100 g	kg	75	500	300	50	75	0	0	0	7 500	8 500
Cukierki czekoladowe 1000 g	kg	0	1000	0	0	0	88	44	308	10 800	12 240
Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 100 g	kg	50	500	300	50	75	0	0	0	7 313	8 288
Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 1000 g	kg	0	1000	0	0	0	88	44	308	10 800	12 240
Biszkopty 100 g/120 g	kg	30	0	0	0	38	0	0	0	510	578
Biszkopty 250 g	kg	0	1 500	0	0	0	0	0	0	11 250	12 750
Biszkopty 1000 g	kg	0	0	250	0	0	32	16	112	3 075	3 485
Ciasteczka kruche 100 g	kg	50	0	0	0	50	0	0	0	750	850
Ciasteczka kruche 1000 g	kg	0	1500	250	100	0	49	25	172	15 720	17 816
Biszkopty z galaretką w czekoladzie 120 g/135 g/150 g	kg	35	500	0	100	50	0	0	0	5 138	5 823
Biszkopty z galaretką w czekoladzie 1000 g	kg	0	1000	250	0	0	24	12	84	10 275	11 645
Krakersy 70 g/900 g/100 g	kg	30	1250	500	0	45	100	50	350	17 438	19 763
Paluszki 100 g	kg	30	1250	350	50	45	100	50	350	16 688	18 913
Orzeszki ziemne solone 100 g	kg	30	750	500	50	38	0	0	0	10 260	11 628
Orzeszki ziemne solone 200 g	kg	0	750	0	0	0	100	50	350	9 375	10 625
Kakao 200 g	kg	25	200	75	50	20	32	16	112	3 975	4 505
Czekolada do picia 100 g	kg	0	75	0	0	0	0	0	0	563	638
Czekolada do picia 200 g	kg	10	0	0	0	20	27	14	95	1 245	1 411



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

Cukier - saszetka 4 g/5 g	kg	38	500	500	100	50	24	12	84	9 810	11 118
Proszek do pieczenia 20 g/25 g	kg	1	6	0	0	0	0	0	1	57	65
Cukier wanilinowy 20 g/25 g/30 g	kg	2	6	0	0	0	0	0	1	69	78
Cukier puder 500 g	kg	0	15	0	0	0	0	0	0	113	128
Cukier puder 1000 g	kg	0	15	0	0	0	0	0	0	113	128
Budyń 40 g	kg	5	25	0	50	15	14	6	48	1 223	1 386
Budyń 500 g	kg	5	25	100	0	0	14	6	48	1 485	1 683
Galaretka 40 g	kg	0	0	0	0	0	56	28	196	2 100	2 380
Galaretka 1000 g	kg	0	0	250	0	0	56	28	196	3 975	4 505
Kisiel 40 g	kg	12	25	0	50	25	48	24	168	2 640	2 992
Kisiel 500 g	kg	13	0	0	0	0	0	0	0	98	111
Kisiel 1000 g	kg	0	25	250	0	0	48	24	168	3 863	4 378
Krem orzechowo-czekoladowy 20 g	kg	6	400	0	0	6	0	0	0	3 090	3 502
Krem orzechowo-czekoladowy 350 g	kg	4	350	0	0	4	0	0	0	2 685	3 043
Drożdże suszone 7 g/10 g/ 14 g	kg	0	10	0	0	0	0	0	0	75	85
Drożdże suszone 100 g/125 g	kg	0	10	0	0	0	0	0	0	75	85

***24 WOG (JW 4352) Giżycko**– dostawa do magazynów na terenie: 24 WOG Giżycko, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 2098) Bemowo Piskie, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 1460) Orzysz, 11 pułk artylerii (JW 2568) Węgorzewo, 15 pułk przeciwlotniczy(JW 4808) Gołdap.

**** 25 WOG Białystok (JW 5338)**– dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie:25 WOG (JW 5338) Białystok, Grupa Zabezpieczenia Łomża, Grupa Zabezpieczania Hajnówka



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

ZADANIE IV – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	J M	*21 Wojskowy Oddział Gospodarczy Elbląg				**22 Wojskowy Oddział Gospodarczy Olsztyn					OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Elbląg	Magazyn Braniewo	Magazyn Bartoszyce	Magazyn Morąg	Magazyn Olsztyn	Magazyn Lidzbark Warmiński	Magazyn Lipowiec	Magazyn Przasnysz	Magazyn Ciechanów		
Czekolada gorzka 80 g/90 g/100 g	kg	304	192	144	160	80	100	40	60	120	3 600	4 800
Czekolada mleczna 80 g/90 g/100 g	kg	608	384	288	320	80	100	40	60	120	6 000	8 000
Czekolada mleczna z orzechami 80 g/90 g/100 g	kg	304	192	144	160	80	100	40	60	100	3 540	4 720
Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi 80 g/90 g/100 g	kg	304	192	144	160	80	100	0	60	120	3 480	4 640
Czekolada z nadzieniem owocowym 80 g/90 g/100 g	kg	152	96	72	80	80	100	40	60	120	2 400	3 200
Czekolada biała 80 g/90 g/100 g	kg	12	9	6	5	40	60	0	60	100	875	1 167
Koktajl białkowy jednoporcjowy	kg	152	96	72	80	0	0	0	0	0	1 200	1 600
Koncentrat napoju izotonicznego	kg	122	76	58	64	0	0	0	0	0	960	1 280
Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie 30 g/36 g/37 g/40 g/48 g	kg	122	76	58	64	80	0	40	40	120	1 800	2 400
Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie 30 g/40 g/48 g/50 g	kg	122	76	58	64	80	40	40	40	120	1 920	2 560
Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie 30 g/40 g/48 g/50 g	kg	122	76	58	64	80	40	40	40	120	1 920	2 560
Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie 30 g/40 g/48 g/50 g	kg	122	76	58	64	80	40	40	40	120	1 920	2 560
Chipsy - zielona cebulka 75 g	kg	6	4	3	3	0	5	0	0	0	64	85
Chipsy - papryka słodka 75 g	kg	6	4	3	3	0	5	0	0	0	62	83
Chipsy - solone 75 g	kg	6,5	4	3	3	0	5,5	0	0	0	67	89
Preclle solone 75 g	kg	9	6	4,5	5	0	0	0	0	0	72	96
Preclle solone 150 g	kg	0	0	0	0	0	12	0	0	0	36	48



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

Cukierki czekoladowe 100 g	kg	0	0	0	0	40	72	40	40	200	1 176	1 568
Cukierki czekoladowe 1000 g	kg	152	96	72	80	0	0	0	0	0	1 200	1 600
Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 100 g	kg	0	0	0	0	40	72	40	40	160	1 056	1 408
Cukierki owocowe z dodatkiem witamin 1000 g	kg	62	38	28	32	0	0	0	0	0	480	640
Biszkopty 100 g/120 g	kg	0	0	0	0	60	32	32	20	120	792	1 056
Biszkopty 1000 g	kg	6	4	3	3	0	0	0	0	0	48	64
Ciasteczka kruche 100 g	kg	0	0	0	0	60	32	32	20	160	912	1 216
Ciasteczka kruche 1000 g	kg	12	8	6	6	0	0	0	0	0	95	127
Biszkopty z galaretką w czekoladzie 120 g/135 g/150 g	kg	0	0	0	0	60	60	32	20	160	996	1 328
Biszkopty z galaretką w czekoladzie 1000 g	kg	122	77	57	64	0	0	0	0	0	960	1 280
Krakersy 70 g/900 g/100 g	kg	6	4	3	3	40	40	0	20	200	948	1 264
Paluszki 100 g	kg	9	5	5	5	24	40	32	0	100	660	880
Orzeszki ziemne solone 100 g	kg	30	20	14	16	40	52	32	0	80	852	1 136
Kakao 200 g	kg	50	31	23	25	24	12	3	16	20	611	815
Czekolada do picia 200 g	kg	61	38	29	32	0	12	0	12	0	552	736
Cukier - saszetka 4 g/5 g	kg	304	192	144	160	8	16	0	0	0	2 472	3 296
Proszek do pieczenia 20 g/25 g	kg	4	2	2	2	0	4	0	1	0	46	61
Cukier wanilinowy 20 g/25 g/30 g	kg	4	3	2	2	0	6	2	1	0	59	79
Cukier puder 500 g	kg	9	5,5	4,5	5	0	0	0	4	0	84	112
Budyń 500 g	kg	61	38	29	32	24	16	32	20	60	936	1 248
Galaretka 500 g	kg	45	30	21	24	28	10	24	8	40	690	920
Kisiel 40 g	kg	0	0	0	0	0	28	0	0	0	84	112
Kisiel 500 g	kg	46	28	0	24	32	0	24	24	60	715	953
Kisiel 1000 g	kg	0	0	22	0	0	0	0	0	0	65	87
Krem orzechowo-czekoladowy 20 g	kg	15	10	7	8	0	16	0	24	0	240	320
Drożdże suszone 7 g/10 g/ 14 g	kg	0	0	0	0	0	2	0	0	0	6	8
Soda oczyszczona 80 g	kg	0	0	0	0	0	2	0	0	0	6	8



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

***21 WOG (JW 5330)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: Pułk Wsparcia Dowodzenia Dowództwa Wielonarodowej Dywizji Północny Wschód (JW 4260) Elbląg, 9 Brygada Kawalerii Pancernej (JW 2980) Braniewo, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Morąg, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Bartoszyce.

****22 WOG (JW 3674)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 22 WOG (JW 3674) Olsztyn, Grupa Rozpoznania Elektronicznego (JW 3411) Lidzbark Warmiński, 8 batalion radiotechniczny (JW 2031) Lipowiec, 2 Ośrodek Radioelektroniczny (JW 5699) Przasnysz, 5 Mazowiecka Brygada Obrony Terytorialnej (JW 5448) Ciechanów

II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZEKOLADA GORZKA

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady gorzkiej 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-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Czekolada gorzka

Wyrób otrzymany z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierający nie mniej niż 70% suchej masy kakaowej, o zawartości cukru wyrażonej ułamkiem masowym do 40%, bez dodatków.

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 dla danej formy, bez nadłamań	PN-A-88032
2	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa	
3	Barwa	Brązowa, równomierna	
4	Konsystencja	Jednolita, twarda, łamiwa	PN-A-88032
5	Przełom	Matowy, jednolity	
6	Smak i zapach	Właściwy dla czekolady gorzkiej; bez posmaków i zapachów obcych	

* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu.

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	98	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	40	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	18	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe 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:

- 80g,
- 90g,
- 100g.

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, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CZEKOLADA MLECZNA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jako objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej 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-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Czekolada mleczna

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

- 25 % suchej masy kakaowej ogółem,
- 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,
- 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,
- 3,5 % tłuszczu mlecznego,
- 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

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 dla danej formy, bez nadłamań	PN-A-88032
2	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa	
3	Barwa	Jasnobrązowa, równomierna	
4	Konsystencja	Twarda, łamliwa, jednolita	
5	Przełom	Matowy, jednolity	
6	Smak i zapach	Typowy, właściwy dla użytych surowców	

*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe 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:

- 80g,
- 90g,
- 100g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 1, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CZEKOLADA MLECZNA Z ORZECHAMI

1. Wstęp

1.1 Zakres



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej z orzechami.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej z orzechami 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-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Czekolada mleczna z orzechami

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

- 25 % suchej masy kakaowej ogółem,
 - 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,
 - 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,
 - 3,5 % tłuszczu mlecznego,
 - 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.
- z dodatkiem rozdrobnionych orzechów w ilości od 15 do 40%.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań	PN-A-88032
2	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy Gładka lub nierówna, z wypukłościami spowodowanymi dodatkami orzechów, matowa, za wady nie uważa się niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową	
3	Barwa	Jasnobrązowa	
4	Konsystencja	Twarda, łamliwa	
5	Przełom	Matowy, niejednorodny, z widocznymi kawałkami orzechów	
6	Smak i zapach	Typowy, właściwy dla użytych surowców	

*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.

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	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

3. Masa netto



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 80g,
- 90g,
- 100g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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 Tabelicy 1, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CZEKOLADA MLECZNA Z CAŁYMI ORZECHAMI LASKOWYMI

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej z całymi orzechami laskowymi.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej z całymi orzechami laskowymi 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-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

- 25 % suchej masy kakaowej ogółem,
- 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,
- 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,
- 3,5 % tłuszczu mlecznego,
- 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

z dodatkiem całych orzechów laskowych w ilości od 20 do 40%.

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 dla danej formy, bez nadłamań	PN-A-88032
2	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy Nierówna, z wypukłościami spowodowanymi dodatkiem całych orzechów laskowych, matowa, za wady nie uważa się niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową	
3	Barwa	Jasnobrazowa	
4	Konsystencja	Twarda, łamliwa	
5	Przełom	Matowy, niejednorodny, z widocznymi orzechami laskowymi	
6	Smak i zapach	Typowy, właściwy dla użytych surowców	

*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.

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	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w	60	PN-A-88023



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

	suchej masie, % (m/m), nie więcej niż		
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe 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:

- 80g,
- 90g,
- 100g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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, 2.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CZEKOLADA Z NADZIENIEM OWOCOWYM

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady z nadzieniem owocowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady z nadzieniem owocowym przeznaczonej dla odbiorcy.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Czekolada z nadzieniem owocowym

Czekolada uformowana z masy czekoladowej mlecznej w ilości stanowiącej nie mniej niż 25% masy wyrobu, z nadzieniem owocowym

Zawartość masy kakaowej nie mniej niż 25%.

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 dla danej formy, bez nadłamań	PN-A-88032
2	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, bez zadrapań, plam Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa, bez pęknięć	
3	Barwa	Skorupki z czekolady mlecznej - jasnobrązowa Nadzenia - charakterystyczna dla użytego nadzienia	
4	Konsystencja	Skorupki - jednolita, twarda Nadzenia - charakterystyczna dla użytego nadzienia	
5	Przełom	Skorupki - matowy jednolity Nadzenia - charakterystyczny dla użytego nadzienia	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

6	Smak i zapach	Typowy, właściwy dla użytych surowców	
*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetycznych wyrobu.			

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe 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:

- 80g,
- 90g,
- 100g.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CZEKOLADA BIAŁA

1. Wstęp

1.1 Zakres



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jako objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady białej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady białej 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-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Czekolada biała

Wyrób otrzymywany z tłuszczu kakaowego, mleka lub wyrobów mlecznych i cukru, zawierający nie mniej niż:

- 20 % tłuszczu kakaowego,
- 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,
- 3,5 % tłuszczu mlecznego,

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań	PN-A-88032
2	Powierzchnia*	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, dopuszcza się powierzchnię lekko matową	
	- górna		
	- dolna	Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa	
3	Barwa	Jasnokremowa do kremowej, równomierna	
4	Konsystencja	Jednolita, twarda, łamliwa	
5	Przełom	Matowy, jednolity	
6	Smakowość	Właściwa dla użytych surowców	

* Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu.

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	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	65	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	27	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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:

- 80g,
- 90g,
- 100g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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 Tabelicy 1, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

KOKTAJL BIAŁKOWY JEDNOPORCJOWY

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koktajlu białkowego jednoporcjowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koktajlu białkowego jednoporcjowego 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-EN ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu wgłębnego w temperaturze 30 stopni C
- PN-ISO 16649-2 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby beta-glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* – Część 2: Metoda płytkowa w temperaturze 44 stopni C z zastosowaniem 5-bromo-4-chloro-3-indolilo beta-D-glukuronidu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* -- Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp
- PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

- PN-ISO 21527-2 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni – Część 2: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95

1.3 Określenie produktu

Koktajl białkowy jednoporcjowy

środek spożywczy składający się z mieszaniny frakcji protein serwatki (koncentratu białek serwatkowych, izolatu białek serwatkowych, hydrolizatu białek serwatkowych) o różnych smakach np. waniliowym, czekoladowym, truskawkowym, ciastka z kremem lub słonego karmelu; w postaci rozpuszczalnego proszku, z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu otrzymuje się napój gotowy do spożycia

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem napoju

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Sypki proszek; dopuszczalne niewielkie zbrylenia rozpadające się pod naciskiem	pkt 5.2
2	Barwa	Charakterystyczna dla użytych składników	
3	Zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce)	

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu napoju

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Typowy dla danego asortymentu	pkt 5.2
2	Konsystencja	Płynna	
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów i posmaków obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż	10 000 jtk	PN-EN ISO 4833-1
2	<i>Escherichia coli</i> w 1 g	Nieobecne	PN-ISO 16649-2
3	Bakterie z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
4	Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6888-3
5	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	100 jtk	PN-ISO 21527-2

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:

- 30g,
- 40g

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 2 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

Ocenić organoleptycznie (przed i po przyrządzeniu) metodą opisową na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

KONCENTRAT NAPOJU IZOTONICZNEGO

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koncentratu napoju izotonicznego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koncentratu napoju izotonicznego 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-79011-2 Koncentraty spożywcze – Metody badań – Badania organoleptyczne,



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

- PN-EN ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu wgłębnego w temperaturze 30 stopni C
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella -- Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
- PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

1.3 Określenie produktu

1.3.1

koncentrat napoju

środek spożywczy, otrzymany przez wymieszanie cukru i/lub innych naturalnych środków słodzących, kwasów spożywczych, aromatów naturalnych i/lub identycznych z naturalnymi i/lub syntetycznych, barwników organicznych naturalnych i/lub identycznych z naturalnymi i innych dozwolonych substancji dodatkowych; w postaci rozpuszczalnego proszku, granulatu lub aglomeratu, z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się napój gotowy do spożycia.

1.3.2

koncentrat napoju izotonicznego

koncentrat napoju (1.3.1) z dodatkiem składników mineralnych i witamin; w postaci rozpuszczalnego proszku, z którego po rozpuszczeniu w zimnej wodzie otrzymuje się napój gotowy do spożycia, mający na celu wyrównanie poziomu wody i elektrolitów wydalanych z organizmu w procesie wydzielania potu, a także uzupełnienie witamin i soli mineralnych oraz w niewielkim stopniu węglowodanów spalanych podczas wysiłku fizycznego.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Skład koncentratu napoju izotonicznego



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Koncentrat napoju izotonicznego powinien zawierać co najmniej: węglowodany, witaminy (E, C, B1, B2, B6, B12, niacynę, biotyne, kwas pantotenowy, kwas foliowy), składniki mineralne (wapń, magnez, potas, sód). Ilości użytych do produkcji składników muszą gwarantować % realizacji zalecanego dziennego spożycia (ZDS) 100 g produktu dla witamin na poziomie minimum 75 % oraz dla składników mineralnych na poziomie minimum 45 %.

Ilości użytych do produkcji składników muszą gwarantować otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania podane w punkcie 2.3.

2.3 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Według Tablicy 1 i 2.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dotyczące koncentratu napoju izotonicznego przed przyrządzeniem

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Konsystencja i wygląd	Sypka; w postaci granulatu lub aglomeratu różnej wielkości lub proszku; dopuszczalna niewielka ilość pokruszonego produktu na dnie opakowania; dopuszczalne występowanie zbryleń masy i grudek składników naturalnych rozpuszczających się podczas przyrządzania napoju	PN-A-79011-2
2	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, oprócz ferromagnetycznych	Niedopuszczalna	
3	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców: - ogólna ilość, mg/kg, nie więcej niż - wielkość liniowa jednostkowa, mm, nie większa niż - masa jednostkowa, mg, nie większa niż	3,0 0,3 0,4	

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne dotyczące koncentratu napoju izotonicznego po przyrządzeniu

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd - konsystencja - klarowność - barwa	Płynna Klarowny lub opalizujący lub mętny Charakterystyczna dla zastosowanych składników
2	Zapach	Charakterystyczny dla zapachu owoców lub innych substancji smakowo-aromatycznych deklarowanych w nazwie napoju lub wchodzących w jego skład; niedopuszczalne zapachy obce
3	Smak	Słodki lub słodko-kwaśny, charakterystyczny dla deklarowanych w nazwie owoców lub innych substancji smakowo-aromatycznych; niedopuszczalne posmaki obce



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 Wymagania mikrobiologiczne dotyczące koncentratu napoju izotonicznego przed przyrządzeniem

Lp.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań według
1	Liczba drobnoustrojów w 1 g, nie większa niż	2×10^5 jtk	PN-EN ISO 4833-1
2	Liczba bakterii z grupy coli w 1 g, nie większa niż	10^2 jtk	PN-ISO 4831
3	Salmonella spp. w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579-1
4	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w 1 g, nie większa niż	10 jtk	PN-EN ISO 6888-1

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

3. Masa netto

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji napoju o pojemności 200 – 250 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna masa netto:

- 31,5 g

4. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzanie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Sprawdzanie składu koncentratów napojów deklarowanego na opakowaniu

Sprawdzić na zgodność z pkt.2.2.

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie (przed i po przyrządzeniu) metodą opisową na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicach 1 i 2.

5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.5 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowaniem jednostkowym koncentratu napoju izotonicznego powinna być torebka z laminatu wielowarstwowego zgrzewana posiadając funkcję „easy open” ułatwiającą otwieranie.

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

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

Linie zgrzewów zamykających opakowanie powinny być ciągłe, bez zniekształceń.

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

6.1.2 Opakowanie transportowe

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

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*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 wojskowego.

WAFEL PRZEKŁADANY MASĄ KAKAOWĄ W CZEKOLADZIE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą kakaową w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą kakaową w czekoladzie 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kakaowym (co najmniej 40%), oblane w całości czekoladą (co najmniej 30%).

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brązowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	
4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, stała, niemazista Krucza, chrupka	
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie	PN-A-74252
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjeżdżenia lub innego obcego	PN-A-88120
7	Oznaki zapeśnienia	Niedopuszczalne	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	21	
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

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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:

- 30g,
- 36g,
- 37g,
- 40g,
- 48g,
- 50g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

WAFEL PRZEKŁADANY MASĄ KOKOSOWĄ W CZEKOLADZIE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą kokosową w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą kokosową w czekoladzie 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kokosowym (co najmniej 40%), oblany w całości czekoladą (co najmniej 30%).

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	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brazowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	
4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, stała, niemazista Krucza, chrupka	PN-A-74252
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m) nie mniej niż	21	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania 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:

- 30g,
- 40g,
- 48g,
- 50g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

WAFEL PRZEKŁADANY MASĄ ORZECHOWĄ W CZEKOLADZIE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą orzechową w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą orzechową w czekoladzie 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem orzechowym (co najmniej 40%), obłany w całości czekoladą (co najmniej 30%).

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	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brazowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	
4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, stała, niemazista Krucho, chrupka	PN-A-74252
5	Przekrój	Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

			według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	21	
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

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania 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:

- 30g,
- 40g,
- 48g,
- 50g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

WAFEL PRZEKŁADANY MASĄ TOFFI W CZEKOLADZIE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą toffi w czekoladzie.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą toffi w czekoladzie 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

1.3 Określenie produktu

Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem toffi (co najmniej 40%), oblane w całości czekoladą (co najmniej 30%).

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	Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu	PN-A-74252
2	Powierzchnia	Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa	
3	Barwa - powierzchni - korpusu	Brazowa Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli)	
4	Konsystencja - pokrywy - korpusu	Jednolita, stała, niemazista Krucho, chrupka	PN-A-74252



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

5	Przekrój	Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
7	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	PN-A-88120

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż	96	PN-A-74252
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż	21	
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

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania 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:

- 30g,
- 40g,
- 48g,
- 50g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CHIPSY – RÓŻNE SMAKI

1. Wstęp



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chipsów 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-74780 Przetwory ziemniaczane – Smażone przekąski ziemniaczane
- PN-A-74702 Spożywcze przetwory ziemniaczane – Metody badań

1.3 Określenie produktu

Chipsy – różne smaki

Produkty otrzymane z surowych ziemniaków, obranych ze skórki, pokrojonych w cienkie plasterki, usmażonych w tłuszczu roślinnym, z dodatkiem soli lub innych przypraw nadających im określony smak.

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	Kształt i wielkość chipsów wynikający z pocięcia na cienkie plasterki średniej wielkości całej lub połówki bulwy ziemniaka
2	Barwa	Typowa, w zależności od zastosowanej przyprawy, niedopuszczalne przypalenia chipsów
3	Konsystencja	Stać, krucha, łamliwa, niedopuszczalna konsystencja miękka i wiotka
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla danego wyrobu i użytych dodatków smakowych, niedopuszczalny smak i zapach surowych ziemniaków, stęchły, jełki, kwaśny, gorzki lub inny obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość części pokruszonych, % (m/m) nie więcej niż	8,0	PN-A-74780
2	Zawartość produktów z wadami , % (m/m), nie więcej niż	0,8	
3	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	4,0	PN-A-74702
4	Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż	35	PN-A-74780
5	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	2,0	PN-A-74702

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:

- 70g
- 75g
- 80g
- 100g,
- 130g,
- 140g
- 190g,
- 200g
- 210g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy 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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

PRECLE SOLONE

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

handlowego precli solonych 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-74108 Pieczywo- Metody badań.
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu.

1.3 Określenie produktu

Precle solone

Pieczywo porowate, lekkie o błyszczącej powierzchni, wypieczone z ciasta zaparzonego w roztworze 2% (m/m) ługu sodowego lub w wodzie, posypane solą

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	Kształt precelków, bez uszkodzeń, dopuszcza się do 5%(m/m) wyrobów zdeformowanych lub uszkodzonych	PN-A-74108
2	Barwa	Od jasnozłocistej do brunatnej, sporadycznie jasne miejsca spowodowane pęknięciami pęcherzy	
3	Powierzchnia	Górna błyszcząca lub matowa, częściowo chropowata (dopuszczalne pęcherzyki), z widoczną solą; dolna matowa	
4	Przełom	Porowaty	
5	Konsystencja	Stała, krucha	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny, słonawy, bez obcych zapachów i posmaków	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż	80	PN-A-74108
2	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	7	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o $c(\text{HCL})=4 \text{ mol/l}$, $\%(m/m)$ 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.

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:

- 75g,
- 100g
- 150g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy 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

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CUKIERKI CZEKOLADOWE

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków czekoladowych 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-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne
- PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane

1.3 Określenie produktu



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Cukierki czekoladowe

Wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada, zawijane w etykiety

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	Różnorodny, prawidłowy dla danego asortymentu, dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów zdeformowanych,	PN-A-88032
2	Powierzchnia pokrywy	Z połyskiem, bez plam, zaskiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie czekoladą	
3	Barwa - powierzchni pokrywy - rdzenia	Brazowa Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa	
4	Konsystencja - pokrywy - rdzenia	Jednolita, twarda Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	PN-A-88032
5	Przełom - pokrywy - rdzenia	Matowy, jednorodny Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia	
6	Smak i zapach	Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość pokrywy czekoladowej, %(m/m), nie mniej niż	15	PN-A-88111
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż	0,1	PN-A-88022



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2.3 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:

- 100g,
- 500g,
- 1000g,

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy 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 Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CUKIERKI OWOCOWE Z DODATKIEM WITAMIN

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków owocowych z dodatkiem witamin.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków owocowych z dodatkiem witamin 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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

1.3 Określenie produktu

Cukierki owocowe z dodatkiem witamin

Wyroby z masy karmelowej lub z pokrywą z masy karmelowej wypełnionej nadzieniem, uformowane w różne kształty, z dodatkiem witamin, soków owocowych.

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, dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów częściowo zdeformowanych lub uszkodzonych	PN-A-88032
2	Powierzchnia	Sucha, nie lepiała się, bez plam, z odcisniętym wzorem formy lub gładka	
3	Barwa	Równomierna, jednolita lub wielobarwna, dopuszcza się występowanie smug i odcieni spowodowanych nadzieniem; barwa nadzienia właściwa dla danego rodzaju nadzienia, w przypadku barwienia – równomierna w całym nadzieniu	
4	Konsystencja	W przypadku karmelków twardych – twarda; w przypadku karmelków przeciąganych – twarda, krucha; w przypadku karmelków nadziewanych- chrupka; nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia	PN-A-88032
5	Smakowość	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 dla karmelków twardych i dla masy karmelowej przeznaczonej do formowania karmelków nadziewanych; w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	25 dla karmelków twardych i dla pokrywy z masy karmelowej w karmelkach nadziewanych; 28 dla karmelków twardych i dla pokrywy z masy karmelowej wyprodukowanych metodą wylewania	PN-A-88023
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze	0,1	PN-A-88022



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

	kwasy chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, % (m/m), nie więcej niż		
--	--	--	--

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:

- 100g,
- 500g,
- 1000g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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

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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

BISZKOPTY

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego biszkoptów 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

1.3 Określenie produktu

Biszkopty



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Wyroby otrzymane z ciasta stanowiącego mieszaninę ubitej masy jajowej z cukrem oraz mąki, formowane w różne kształty

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 zewnętrzny	Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha bez pęcherzyków; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Barwa	Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone	
3	Konsystencja	Krucha lub lekko elastyczna; niedopuszczalne grudki surowców	
4	Przekrój	Porowaty	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
6	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	pkt 5.2.2

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania 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:

- 100g,
- 120g,
- 250g,
- 1000g



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

- 1200g

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 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

5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1 wg. PN-A-74252.

5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według normy podanej w Tabelicy 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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CIASTECZKA KRUCHE

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasteczek kruchych 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

1.3 Określenie produktu

Ciasteczka kruche



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, formowane w różne kształty

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 zewnętrzny	Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Barwa	Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone	
3	Konsystencja	Krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców;	
4	Przekrój	Drobnoporowaty	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
6	Oznaki zapleśnienia	Niedopuszczalne	pkt 5.2.2

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o $c(\text{HCl})=4\text{mol/l}$, $\%(m/m)$, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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:

- 100g,
- 1000g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 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

5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według normy podanej w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według normy podanej w Tablicy 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

BISZKOPTY Z GALARETKĄ W CZEKOLADZIE

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania biszkoptów z galaretką w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego biszkoptów z galaretką w czekoladzie 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

1.3 Określenie produktu

Biszkopty z galaretką w czekoladzie

Wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego i galaretki (w ilości nie mniejszej niż 48% masy wyrobu), powierzchnia górna obłana całkowicie polewą czekoladową (w ilości nie mniejszej niż 12% masy wyrobu)

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 ogólny	Kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, kształt biszkoptu okrągły, na biszkopcie umieszczony krążek galaretki, powierzchnia górna obłana całkowicie polewą czekoladową; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone	PN-A-74252
2	Barwa - korpusu - galaretki - polewy	Kremowa do złocistej; niedopuszczalne wyroby przypalone Charakterystyczna dla użytych surowców Brązowa	
3	Konsystencja - korpusu - galaretki - polewy	Krucha do lekko elastycznej; niedopuszczalne grudki surowców; Stała Stała, niemazista	PN-A-74252
4	Przekrój	Drobnoporowaty, biszkopt ściśle połączony z galaretką	
5	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego	
6	Oznaki zepszczenia	Niedopuszczalne	pkt 5.2.2

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	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

Według Tablicy 3.

Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania 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:

- 100g,
- 135g,
- 150g,
- 1000g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 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 Oznaczenie cech organoleptycznych

5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według normy podanej w Tablicy 3.

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

KRAKERSY



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krakersów 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88109 Wyroby ciastkarskie - Herbatniki i suchary

1.3 Określenie produktu

Krakersy

Herbatniki laminowane i nielaminowane o zawartości cukrów nie więcej niż 7 % (m/m), bardzo kruche,

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
		Herbatniki nielaminowane	Herbatniki laminowane	
1	Wygląd ogólny	Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone		PN-A-74252



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2	Barwa	Właściwa dla danego asortymentu i użytych surowców i dodatków, spody i brzegi mogą być nieznacznie ciemniejsze; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie, nie dopuszczalne przypalenia	Właściwa dla danego asortymentu, nieco ciemniejsze brzegi i pęcherzyki, na spodzie ciemniejsze ślady od siatki; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie, niedopuszczalne przypalenia	PN-A-74252
3	Powierzchnia	Odpowiednia dla danego asortymentu, lekko chropowata z odcisniętym wzorem, z ewentualnymi widocznymi dodatkami smakowymi na powierzchni górnej, dopuszcza się występowanie pęcherzyków z tendencją do łuszczenia się, dopuszcza się herbatniki z częściowo złuszczonej powierzchni i występowanie niewielkiej ilości okruszków; bez pęknięć z wyjątkiem herbatników o charakterystycznej spękanej powierzchni		
4	Przełom	Drobnoporowaty, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami	Wielowarstwowy, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami	
5	Konsystencja	Stała, krucha	Stała, bardzo krucha	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla danego wyrobu oraz użytych naturalnych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczy lub zjełczenia		

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż	95	PN-A-74252
2	Zawartość soli kuchennej w herbatnikach posypanych solą % (m/m), nie więcej niż	3	PN-A-88109
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l 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.

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:

- 70g,
- 90g,
- 100g,
- 200g.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy 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 organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

*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 wojskowego.

PALUSZKI

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego paluszków 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-74108 Pieczywo- Metody badań.
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu.

1.3 Określenie produktu

Paluszki

Pieczywo porowate, lekkie o błyszczącej powierzchni, wypieczone z ciasta zaparzonego w roztworze 2% (m/m) ługu sodowego lub w wodzie, posypane solą

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
-----	-------	-----------	--------------



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

			według
1	Kształt	Kształt podłużny, wyroby bez uszkodzeń, całe, nie połamane, o wyrównanej długości, grubości; dopuszcza się do 7%(m/m) wyrobów zdeformowanych lub uszkodzonych	PN-A-74108
2	Barwa	Od jasnożółcistej do brunatnej, sporadycznie jasne miejsca spowodowane pęknięciami pęcherzy	
3	Powierzchnia	Błyszcząca lub matowa częściowo chropowata (dopuszczalne pęcherzyki), z widoczną solą	
4	Przełom	Porowaty	
5	Konsystencja	Stała, krucha	
6	Smak i zapach	Charakterystyczny, słonawy, bez obcych zapachów i posmaków	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy,% (m/m) nie mniej niż	80	PN-A-74108
2	Zawartość soli , % (m/m), nie więcej niż	7	
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 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.

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:

- 70g,
- 100g
- 200g,

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

ORZESZKI ZIEMNE SOLONE

1. Wstęp



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania orzeszków ziemnych solonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzeszków ziemnych solonych 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-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Orzeszki ziemne solone

Produkt otrzymany przez prażenie, łuskanie, obieranie owoców rośliny Anachis hypogaea L., z dodatkiem soli

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	Orzechy całkowicie pozbawione skórki, łuski; kształt typowy; czyste, odpowiednio suche (nie zaschnięte), zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od żywych i martwych owadów i szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od obcych zanieczyszczeń; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość orzechów połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu
2	Barwa	Od kremowej do jasnobezowej
3	Konsystencja	Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda
4	Zapach	Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez zapachów obcych
5	Smak	Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez posmaków obcych



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania 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:

- 30g,
- 100g,
- 200g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 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

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

KAKAO

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88031 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie sedymentacji proszku kakaowego
- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Kakao (kakao w proszku)

Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych; o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu kakaowego od 10 do 12% w przeliczeniu na suchą masę

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	Konsystencja	Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się	PN-A-88032
2	Barwa	Jasnobrązowa do ciemnobrązowej	
3	Smak i zapach	Charakterystyczna dla kakao, wyczuwalna goryczka	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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	93	PN-A-88027
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m),	Powyżej 10 do 12	PN-A-88021
3	Kwasowość : - w stopniach normalnych, nie więcej niż - pH nie większe niż	20,0 7,0	PN-A-88024
4	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g tłuszczu, nie więcej niż	3,5	PN-A-88024
5	Sedymentacja, ml, nie więcej niż - po 5 min - po 10 min	2,5 4,5	PN-A-88031
6	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,2	PN-A-88022
7	Obecność szkodników zbożowo- mącznych i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3- Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań według
1	Salmonella	Nieobecne w 25g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe 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:

- 80g
- 100g,
- 180g
- 200g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 10 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CZEKOLADA DO PICIA



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jako objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady do picia

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady do picia 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-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Czekolada do picia

Produkt w postaci sypkiej, zawierający co najmniej następujące składniki: cukier, mleko w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (nie mniej niż 25%), z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się napój gotowy do spożycia; czekolada do picia o obniżonej zawartości tłuszczu

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 i konsystencja	Produkt w postaci sypkiej, dopuszczalne występowanie zbryleń masy i grudek składników rozpuszczających się podczas przyrządzania napoju	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2	Barwa	Jasnobrązowa do brązowej	PN-A-79011-2
3	Konsystencja (po przyrządzeniu)	Produkt w postaci płynnej, niedopuszczalne nierozpuszczające się zbrzylenia produktu	
4	Barwa (po przyrządzeniu)	Od brązowej do ciemnobrązowej	PN-A-79011-2
5	Smak i zapach (po przyrządzeniu)	Charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków i zapachów	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych oprócz ferromagnetycznych	Niedopuszczalna	PN-A-79011-2
2	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż	3,0	
3	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe 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:

- 100g,
- 150g,
- 200g,
- 220g,
- 250g.

4. Trwałość



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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 Tabelicy 1, 2.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabelicy 3.

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego



CUKIER – SASZETKA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru w saszetkach.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru w saszetkach 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-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
- PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
- PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
- PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
- PN-A-74855-7 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru w roztworze
- PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-74855-14 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru metodą barwnych wzorców stałych

1.3 Określenie produktu

Cukier- saszetka

Produkt spożywczy otrzymany w procesie przerobu buraków cukrowych, w postaci pojedynczych kryształów, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, cukier biały, KN – kryształ niesegregowany, kategoria 2; pakowany w saszetki typu stick pack

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa	Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy	PN-A-74855-2
2	Wygląd	Postać kryształków, sypki, bez zbryleń, zlepów, dopuszczalna obecność zrostów i kryształków bliźniaczych	
3	Smak	Słodki, charakterystyczny dla cukru	
4	Zapach	Bez obcego zapachu	
5	Klarowność roztworu	Roztwór klarowny, dopuszczalna śladowa opalizacja	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (<i>m/m</i>), nie mniej niż	99,7	PN-A-74855-5
2	Zawartość wilgoci, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	0,06	PN-A-74855-4
3	Zawartość substancji redukujących, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	0,04	PN-A-74855-6
4	Zabarwienie roztworu cukru, jednostki ICUMSA, nie więcej niż	45	PN-A-74855-7
5	Zabarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, nie więcej niż	4,5	PN-A-74855-14
6	Zawartość popiołu, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	0,027	PN-A-74855-8

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:

- 4g,
- 5g.

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

4.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Według normy podanej w Tablicy 2.

5. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 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.

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

6. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

PROSZEK DO PIECZENIA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania proszku do pieczenia.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego proszku do pieczenia przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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

- PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-3 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości wody
- PN-A-79011-12 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla

1.3 Określenie produktu

Proszek do pieczenia

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie w odpowiednim stosunku ilościowym substancji spulchniających (difosforany, węglany sodu), mąki pszennej, przeznaczony do spulchniania ciast

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
Wymagania przed przyrządzeniem			
1	Konsystencja	Produkt sypki, drobnoziarnisty, dopuszczalne lekkie zbrylenia składników rozsypujące się pod naciskiem palca	PN-A-79011-2
2	Barwa	Biała	
3	Zapach	Charakterystyczny, niedopuszczalne zapachy obce	
Wymagania po przyrządzeniu			
4	Konsystencja ciasta po wypieku	Typowa dla pieczonego ciasta, porowata,	PN-A-79011-2
5	Smak i zapach ciasta po wypieku	Typowy dla pieczonego ciasta, niedopuszczalne zapachy i posmaki obce	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

			według
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A -79011-2
2	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości	niedopuszczalna	
3	Zawartość CO ₂ ogólnego w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż	2,5	PN-A -79011-12
4	Zawartość CO ₂ czynnego w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż	2,3	
5	Zawartość CO ₂ nieczynnego (w przeliczeniu na NaHCO ₃ w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż	0,5	
6	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	8,0	PN-A -79011-3

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:

- 16g
- 20g
- 25g
- 30g.

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 opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CUKIER WANILINOWY

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru wanilinowego 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).



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

- PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-13 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości waniliny i etylowaniliny

1.3 Określenie produktu

Cukier wanilinowy

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie w odpowiednim stosunku ilościowym cukru i etylowaniliny, wykorzystywany jako dodatek do np. ciast, deserów

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	5. Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd i konsystencja	Produkt sypki, drobnoziarnisty, dopuszczalne lekkie zbrylenia składników rozsypujące się pod naciskiem palców	PN-A-79011-2
2	Barwa	Biała do lekko kremowej	
3	Zapach	Charakterystyczny, waniliowy, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Typowy, słodki z gorzkim posmakiem, niedopuszczalne posmaki obce	

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość etylowaniliny, %(m/m) nie mniej niż	0,33	PN-A -79011-13
2	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A -79011-2
3	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż	3,0	

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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:

- 20g,
- 25g,
- 30g.

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 opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

CUKIER PUDER

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru pudru 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-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
- PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
- PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
- PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
- PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu

1.3 Określenie produktu

Cukier puder

Rozdrobnione kryształy cukru białego o wymiarach nie większych niż 0,1mm.

2. Wymagania



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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	Biała	PN-A-74855-2
2	Wygląd	Sypki proszek, bez zbryleń, niedopuszczalne zanieczyszczenia obce	
3	Smak	Słodki, charakterystyczny dla cukru	
4	Zapach	Charakterystyczny, niedopuszczalny zapach obcy,	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie mniej niż	99,7	PN-A-74855-5
2	Zawartość wilgoci, % (m/m), nie więcej niż	0,06	PN-A-74855-4
3	Zawartość substancji redukujących, % (m/m), nie więcej niż	0,04	PN-A-74855-6
4	Zawartość popiołu, % (m/m), nie więcej niż	0,027	PN-A-74855-8

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:

- 500g,
- 1000g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według normy podanej 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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

BUDYŃ

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

handlowego budynku przeznaczanego 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-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu

Budyń

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, barwników spożywczych, z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych spożywczych dodatków smakowych, gotowy do spożycia po przyrządzeniu

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	Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozpraszających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców	PN-A-79011-2
2	Konsystencja (po przyrządzeniu)	Charakterystyczna dla danego deseru	
3	Barwa (po przyrządzeniu)	Charakterystyczna dla deklarowanego w nazwie deseru; dla budyniu o smaku owocowym zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru	
4	Smak i zapach (po przyrządzeniu)	Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów	

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizyczne



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A -79011-2
2	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	
3	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców* - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż	2,5	

*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

2.4 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.5 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:

- 40g,
- 500g.

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 opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

GALARETKA

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu

Galaretka

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie cukru, substancji żelująco-zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

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	Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozpraszających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców	PN-A-79011-2
2	Konsystencja (po przyrządzeniu)	Charakterystyczna dla danego deseru	
3	Barwa (po przyrządzeniu)	Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru	
4	Smak i zapach (po przyrządzeniu)	Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów	

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A -79011-2
2	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	
3	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż	2,5	



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2.4 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.5 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:

- 40g,
- 500g,
- 1000g
- 1300g.

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 opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

KISIEL

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kisielu 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-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Kisiel

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

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	6. Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozpraszających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców	PN-A-79011-2
2	Konsystencja (po przyrządzeniu)	Charakterystyczna dla danego deseru	
3	Barwa (po przyrządzeniu)	Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru	
4	Smak i zapach (po przyrządzeniu)	Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów	

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A -79011-2
2	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	
3	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców* - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż	2,5	

*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

2.4 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.5 Wymagania mikrobiologiczne



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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:

- 40g,
- 500g,
- 1000g.

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 opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu*.

*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 wojskowego.

KREM ORZECHOWO-CZEKOLADOWY

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kremu orzechowo-czekoladowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kremu orzechowo-czekoladowego 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-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu

1.3 Określenie produktu

Krem orzechowo-czekoladowy

Wyrób otrzymany na bazie orzechów laskowych (co najmniej 13%), kakao, cukru, tłuszczów roślinnych, mleka w proszku, lecytyny, przeznaczony do bezpośredniego spożycia



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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	Barwa	Jasnobrązowa do brązowej
2	Konsystencja	Gęsta, smarowna, jednolita, gładka, niedopuszczalna zbyt luźna, niedopuszczalne wyczuwalne zbrylenia składników
3	Smak	Słodki, czekoladowy, z wyczuwalnym posmakiem orzechów, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, wyczuwalny zapach orzechów, bez zapachów obcych

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	96	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	62	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	33	PN-A-88021
4	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

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:

- 15g,
- 20g
- 30g



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

- 350g,
- 600g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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

Określanie barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi 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.

7. Częstotliwość dostaw



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu.

*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 wojskowego.

DROŻDŻE SUSZONE

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdży suszonych 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-79005-3 Drożdże. Metody badań-Sprawdzanie stanu opakowań i cech organoleptycznych
- PN-A-79005-4 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-79005-5 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie siły pędnej

1.3 Określenie produktu

1.3.1

Drożdże piekarskie prasowane

Odwirowana i odfiltrowana biomasa komórkowa drożdży należących do gatunku *Saccharomyces cerevisiae*.

1.3.2

Drożdże piekarskie suszone

Drożdże piekarskie prasowane (1.3.1) wysuszone w warunkach gwarantujących zachowanie właściwej siły pędnej i przedłużenie trwałości.

2. Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Postać	Jednorodne drobiny	PN-A-79005-3
2	Barwa	Kremowa z odcieniem beżowym lub szarym	
3	Konsystencja	Sypka, niedopuszczalne zbrylenia, grudki trwałe	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla drożdży suszonych, bez obcych smaków i zapachów	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	4. Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	od 89 do 93	PN-A-79005-4
2	Siła pędna ▪ wyrażona czasem podnoszenia ciasta, min, nie więcej niż - I pęd - II pęd - suma I+II+III pędu ▪ wyrażona objętością wydzielonego dwutlenku węgla, ml, nie mniej niż - po 60 min, - po 120 min	60 35 120 600 1400	PN-A-79005-5
3	Obecność zanieczyszczeń (ciał obcych)	Niedopuszczalna	PN-A-79005-3

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:

- 7g,
- 10g,
- 14g,
- 100g,
- 125g,
- 500g.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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 opakowania

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu.

*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 wojskowego.



SODA OCZYSZCZONA

1. Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sody oczyszczonej 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-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu

Soda oczyszczona

Produkt spożywczy w postaci sypkiej przeznaczony do celów spożywczych
100% Wodorowęglan sodu E500(ii)

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	3. Wymagania	Metody badań według
1	Konsystencja	Produkt sypki, drobnokrystaliczny, dopuszczalne lekkie zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palca,	PN-A-79011-2
2	Barwa	Biała	
3	Zapach	Charakterystyczny, niedopuszczalne zapachy obce	
4	Smak	Słono-kwaśny	

2.3 Wymagania fizykochemiczne



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	PN-A -79011-2
2	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości	niedopuszczalna	

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:

- 80g.

4. Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 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 i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 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.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

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.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 2 razy w miesiącu.

*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 wojskowego.