**Załącznik nr 1a do SWZ i do umowy**

**opis przedmiotu zamówienia**

**Część II: DOSTAWA KONSERW RYBNYCH**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWe**

1. **SARDYNKi w oleju**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sardynek w oleju 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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
* PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-EN ISO 15213-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Clostridium spp. Część1: Oznaczanie liczby Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) metodą liczenia kolonii

**1.3 Określenie produktu**

**Sardynki w oleju**

Produkt otrzymany z ryb z gatunku sardyna *Sardina pilchardus* (nie mniej niż 70%) w zalewie olejowej, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Odgłowione i bez płetwy ogonowej tusze ryb o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, ułożone warstwami naprzemianlegle, w zalewie olejowej, dopuszcza się kawałek ryby w celu wyrównania masy, tusze ryb powinny być bez uszkodzeń, dopuszczalne niewielkie pęknięcia skóry i tkanki mięsnej |
| 2 | Barwa | Skóry - srebrzysta do ciemnosrebrzystej,  Mięsa – kremowa z odcieniem różowym,  Zalewy – charakterystyczna dla zalewy olejowej |
| 3 | Tekstura | Mięsa - delikatna, krucha, zwięzła, soczysta, dopuszczalna lekko suchawa  Tkanka kostna – kości powinny być skruszałe, a kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, %(m/m), nie mniej niż | 70 | PN-A-86732 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A- 86739 |
| 3 | Udział warstwy wodnej, %(V/V), nie więcej niż | 8 | PN-A-86732 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń | Niedopuszczalna |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowania | Szczelne | PN-A-86732 |
| 2 | Próba termostatowa | Ujemna, treść konserwy o niezmienionych cechach organoleptycznych |
| 3 | Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż | 10jtk | PN-EN ISO 15213-1 |

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.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż

9 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**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

**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. Gramatura opakowania jednostkowego od 120-300 g, przy zastrzeżeniu jednej gramatury dla całości zamówienia.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **Szprot w sosie pomidorowym**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szprotów w sosie pomidorowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szprotów w sosie pomidorowym 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-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
* PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-86745 Przetwory rybne – Oznaczanie suchej masy sosu pomidorowego metodą refraktometryczną
* PN-A-86746 Przetwory rybne – Oznaczanie kwasowości ogólnej
* PN-EN ISO 15213-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Clostridium spp. Część1: Oznaczanie liczby Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) metodą liczenia kolonii

**1.3 Określenie produktu**

**Szproty w sosie pomidorowym**

Produkt otrzymany z ryb z gatunku szprot *(Sprattus sprattus*) (nie mniej niż 55%), w sosie pomidorowym, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Odgłowione tusze ryb (płetwy pozostawione), o wyrównanej wielkości w opakowaniu jednostkowym, ułożone warstwami naprzemianlegle, w sosie pomidorowym, dopuszcza się kawałek ryby w celu wyrównania masy w opakowaniu; ryby powinny być bez uszkodzeń, dopuszczalne niewielkie pęknięcia skóry i tkanki mięsnej |
| 2 | Barwa | Mięsa – jasnokremowa do kremowej, dopuszczalne przebarwienia tkanki mięsnej powstałe od sosu pomidorowego,  Sosu – od jasnoceglastoczerwonej do ciemnoceglastoczerwonej  Niedopuszczalna zmieniona barwa sosu lub mięsa świadcząca o zepsuciu |
| 3 | Tekstura | Mięsa - delikatna, soczysta, dopuszczalna lekko suchawa  Tkanka kostna – kości powinny być skruszałe, a kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej |
| 4 | Konsystencja sosu | Półpłynna, zawiesista, dopuszczalna niewielka ilość wydzielonego oleju |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, %(m/m), nie mniej niż | 55 | PN-A-86732 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A- 86739 |
| 3 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m) | Od 0,2 do 0,8 | PN-A- 86746 |
| 4 | Zawartość suchej masy refraktometrycznie, w % powyżej | 13 | PN-A- 86745 |
| 5 | Obecność zanieczyszczeń | Niedopuszczalna | PN-A-86732 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowania | Szczelne | PN-A-86732 |
| 2 | Próba termostatowa | Ujemna, treść konserwy o niezmienionych cechach organoleptycznych |
| 3 | Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż | 10jtk | PN-EN ISO 15213-1 |

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.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż

9 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**

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

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

**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. Gramatura opakowania jednostkowego od 120-300 g, przy zastrzeżeniu jednej gramatury dla całości zamówienia.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **tuńczyk w oleju**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tuńczyka w oleju przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-86732 Konserwy rybne – Badanie jakości
* PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-EN ISO 15213-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Clostridium spp. Część1: Oznaczanie liczby Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) metodą liczenia kolonii

**1.3 Określenie produktu**

**Tuńczyk w oleju**

Produkt otrzymany z kawałków mięsa tuńczyka *(Euthynnus(Katsuwonus)pelamis)* (nie mniej niż 70%) w zalewie z oleju roślinnego, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Kawałki mięsa tuńczyka w zalewie olejowej, niedopuszczalne mięso zbite w jedną całość nie rozpadające pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione |
| 2 | Barwa | Mięsa - różowa z odcieniem beżowym  Zalewy- typowa dla zalewy olejowej  Niedopuszczalna zmieniona barwa mięsa lub zalewy świadcząca o zepsuciu |
| 3 | Tekstura mięsa | Delikatna, soczysta, lekko włóknista, |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, w %(m/m), nie mniej niż | 70 | PN-A-86732 |
| 2 | Zawartość chlorku sodu, %(m/m), nie więcej niż | 1,5 | PN-A- 86739 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń | Niedopuszczalna | PN-A-86732 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowania | Szczelne | PN-A-86732 |
| 2 | Próba termostatowa | Ujemna, treść konserwy o niezmienionych cechach organoleptycznych |
| 3 | Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1g, nie większa niż | 10jtk | PN-EN ISO 15213-1 |

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.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż

9 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**

Określanie wyglądu, barwy, tekstury, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

**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. Gramatura opakowania jednostkowego od 120-300 g, przy zastrzeżeniu jednej gramatury dla całości zamówienia.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.