**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**BOCZEK KONSERWOWY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego boczku konserwowego 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-82056 Przetwory mięsne – Konserwy – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
* 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 obecności małych liczb metodą NPL
* PN-A-82055-5 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie trwałości konserw metodą termostatową
* PN-A-82055-4 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych
* PN-A-82055-12 Mięso i przetwory mięsne – Badania mikrobiologiczne – Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)

**1.3 Określenie produktu**

**Boczek konserwowy**

produkt, wyprodukowany z gruborozdrobnionego boczku wieprzowego (nie mniej niż 65%) oraz mięsa wieprzowego (nie mniej niż 15%), z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.

**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 powierzchni bloku | Kształt bloku konserwy nadany przez zastosowane opakowanie, blok konserwy częściowo pokryty wytopionym tłuszczem i galaretą, dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku | PN-A-82056 |
| 2 | Konsystencja, układ i jakość składników | Konsystencja:  - bloku konserwy - ścisła, krucha,  - galarety - stała, dopuszczalna półpłynna;  Składniki równomiernie wymieszane; na przekroju konserwy widoczne gruborozdrobnione kawałki mięsa, odcinające się od masy wiążącej, Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych wewnątrz bloku konserwy |
| 3 | Barwa | Barwa:  - bloku - od różowej do ciemnoróżowej  - galarety – słomkowa do jasnobursztynowej  - tłuszczu - od białej do kremowej;  - wytopionego tłuszczu - od białej do kremowej;  - mięsa – od różowej do ciemnoróżowej  Niedopuszczalna zmiana barwy na przekroju i powierzchni bloku konserwy; dopuszczalne poszarzenie w miejscu komór powietrznych |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, wyczuwalny smak i zapach lekko wędzony, smak umiarkowanie słony, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 35,0 | PN-A-82056 |
| 2 | Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż | 30,0 | PN-ISO 1444 |
| 4 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 2,3 | PN-A-82112  PN-ISO1841-2 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Szczelność opakowania | szczelne | PN-A-82055-4 |
| 2 | Próba termostatowa | ujemna, treść konserwy o niezmienionych cechach organoleptycznych | PN-A-82055-5 |
| 3 | Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g | nieobecne | PN-A-82055-12 |
| 4 | Obecność pałeczek z grupy coli w 1g | nieobecne | PN-ISO 4831 |
| 5 | Obecność gronkowców chorobotwórczych (koagulazo-dodatnich) w 1g | nieobecne | PN-EN ISO 6888-3 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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**

Sprawdzić na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 2.2. Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnej procedury badawczej opartej na tej normie.

**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.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.