**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

**SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

**pasztet z indyka**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pasztetu z indyka

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pasztetu z indyka 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-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2: Metoda potencjometryczna
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* 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**

**Pasztet z indyka**

produkt, wyprodukowany z drobno rozdrobnionego mięsa z indyka (nie mniej niż 60%), wątroby z indyka (nie mniej niż 15%), i innych składników określonych recepturą m.in. 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, widoczna lub niewidoczna galareta, i/lub wytopiony tłuszcz, dopuszczalne komory powietrzne nieprzekraczające 1/3 ocenianej powierzchni bloku, dopuszcza się niewielkie wgłębienie na powierzchni górnej spowodowane przywarciem części pasztetu do wieczka | PN-A-82056 |
| 2 | Konsystencja, układ i jakość składników | Konsystencja:  - pasztetu – stała w temperaturze 18°C, pastowata, smarowna  w całej masie, zestalona, niedopuszczalna ziarnistość oraz konsystencja zbyt twarda i mazista  - galarety – stała w temperaturze 18°C, dopuszczalna półpłynn;  Wszystkie składniki równomiernie wymieszane;  Niedopuszczalna obecność odłamków kostnych, komór powietrznych, skupisk galarety i tłuszczu wewnątrz bloku konserwy |
| 3 | Barwa | Barwa:  - bloku na powierzchni - od beżowokremowej z odcieniem różowym do beżowej z odcieniem różowym, lekko szklista, dopuszcza się poszarzenie barwy w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka  - bloku na przekroju – od beżowokremowej z odcieniem różowym do beżowej z odcieniem różowym, niedopuszczalna niejednolitość barwy  - galarety - słomkowa do bursztynowej  - wytopionego tłuszczu - od białokremowej do kremowej |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, 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 | 5 | PN-A-82056 |
| 2 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 12,0 | PN-A-04018 |
| 3 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 20,0 | PN-ISO 1444 |
| 4 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 1,9 | PN-A-82112  lub 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 |

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.