

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.2.2015

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla miodu naturalnego będącego
przedmiotem zamówienia:**

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
3	Miód naturalny - nektarowy	Naturalny słodki produkt wytwarzany przez pszczoły, będący miodem wytwarzanym przez pszczoły z nektaru roślin, wydzielanego z nektarników kwiatowych lub poza kwiatowych. Miód przeznaczony do spożycia. Miód nektarowy – pochodzący z określone rośliny, określany nazwa tej rośliny. Miód wielokwiatowy – pochodzący z wielu roślin. Zamawiane miody musza spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne : – barwa: od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej; – konsystencja: płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowana, dopuszczalna niejednorodna konsystencja, brak ciał obcych; – smak – zmienny, w zależności od odmiany, niedozwolony smak nietypowy, obcy dla danej odmiany miodu, smak mogący wskazywać zepsucie; – zapach zmienny, w zależności od odmiany, niedozwolony zapach nietypowy, obcy dla danej odmiany miodu, zapach mogący wskazywać zepsucie; – nie zawiera składników żywności , w tym dozwolonych substancji dodatkowych; – nie zawiera innych organicznych lub nieorganicznych substancji obcych; – niedopuszczalne są oznaki fermentacji; – nie ma sztucznie zmienionej kwasowości; – jego naturalne enzymy nie zostały częściowo lub całkowicie zniszczone przez ogrzewanie; – niedopuszczalne jest zafałszowanie miodu sacharozą, syropem skrobiowy, melasą, sztucznym miodem. Podstawowe wymagania fizyko chemiczne: – zawartość wody nie więcej niż 20%; – zawartość fruktozy i glukozy nie mniej niż 60g/100g miodu nektarowego. Pakowanie miodu: opakowania na miód musza być szczelne, wykonane ze szkła, posiadać odpowiednie atesty. Muszą być odpowiednio zaetykietowane.