

oznaczenie sprawy : MZZ.Ż.263.2.2016

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

Nr.	Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
3	Miód naturalny – kwiatowy lub nektarowy	<p>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.</p> <p>Zamawiane miody musza spełniać następujące podstawowe wymagania organoleptyczne :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– barwa: od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej;</li><li>– konsystencja: płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowana, dopuszczalna niejednorodna konsystencja, brak ciał obcych;</li><li>– smak – zmienny, w zależności od odmiany, niedozwolony smak nietypowy, obcy dla danej odmiany miodu, smak mogący wskazywać zepsucie;</li><li>– zapach zmienny, w zależności od odmiany, niedozwolony zapach nietypowy, obcy dla danej odmiany miodu, zapach mogący wskazywać zepsucie;</li><li>– nie zawiera składników żywności , w tym dozwolonych substancji dodatkowych;</li><li>– nie zawiera innych organicznych lub nieorganicznych substancji obcych;</li><li>– niedopuszczalne są oznaki fermentacji;</li><li>– nie ma sztucznie zmienionej kwasowości;</li><li>– jego naturalne enzymy nie zostały częściowo lub całkowicie zniszczone przez ogrzewanie;</li><li>– niedopuszczalne jest zafałszowanie miodu sacharozą, syropem skrobiowy, melasą, sztucznym miodem.</li></ul> <p>Podstawowe wymagania fizyko chemiczne:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– zawartość wody nie więcej niż 20%;</li><li>– zawartość fruktozy i glukozy nie mniej niż 60g/100g miodu nektarowego.</li></ul> <p>Pakowanie miodu: opakowania na miód musza być szczelne, wykonane ze szkła, posiadać odpowiednie atesty. Muszą być odpowiednio zaetykietowane.</p>