**Załącznik nr 4 do swz**

**jaja**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jaj przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Określenie produktu**

**Jaja**

Jaja w skorupie pochodzące od kury domowej (Gallus gallus), z chowu ściółkowego (2) lub z chowu na wolnym wybiegu (1) lub z chowu ekologicznego (0), pierwszej klasy jakościowej (A), określane w kategorii wagowej jako duże (L – masa: ≥63g ˂73g), nadające się do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przygotowywania produktów jajecznych.

**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 i fizyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Skorupa | O normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona | Wg. 4.2 |
| 2 | Komora powietrzna | O wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma; w jajach oznakowanych, jako „ekstra” – o wysokości nie przekraczającej 4mm |
| 3 | Białko | Przejrzyste, przezroczyste, gęste, bez ciał obcych |
| 4 | Żółtko  | Słabo widoczne, podczas prześwietlania widoczne jako cień, bez wyraźnego zarysu, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych |
| 5 | Tarczka zarodkowa | Niewidoczna |
| 6 | Zapach | Swoisty, bez obcego zapachu |
| 7 | Masa pojedynczego jaja, g  | ≥63g ˂73g |

Dopuszczalne tolerancje wad jakości i masy jaj zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem[[1]](#footnote-1).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Określanie wysokości komory powietrznej, wyglądu białka i żółtka, obecności ciał obcych i widoczności tarczki zarodkowej wykonywać, prześwietlając jaja. Kontrolne prześwietlanie jaj wykonać za pomocą lampy jajczarskiej. Podczas prześwietlania zwrócić uwagę na stabilność i barwę komory powietrznej oraz uszkodzenia skorupy.

Zapach jaj oceniać w temperaturze pokojowej bezpośrednio po otwarciu opakowania.

Określanie wyglądu skorupy należy wykonać wzrokowo przez oględziny jaj. Jaja podejrzane o mycie lub czyszczenie należy badać w świetle lampy ultrafioletowej z filtrem Wooda. Jaja myte lub czyszczone charakteryzują się niejednorodną i zwykle nieco słabszą fluorescencją, z widocznymi konturami plam po usuniętym brudzie,

Masę jaj określać, ważąc z dokładnością do 1,0g poszczególne jaja w próbce.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 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.

**5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z deklaracją producenta.

1. Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2023/2465 z dnia 17 sierpnia 2023r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących jaj oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 [↑](#footnote-ref-1)