

G. P. „Sądecki Bartnik” Sp. z o.o.
Wymagania dla dostawców surowca

Lp	Nazwa surowca	Opis surowca Cechy organoleptyczne	Cechy fizykochemiczne	Warunki przechowywania
1.	Miód pszczeli lipowy (NL)	Ciecz gęsta, po krystalizacji drobnoziarnista, krupkowata. Barwa od białozółtej do żółcistożółtej, zapach silny, podobny do zapachu kwiatów lipy, smak ostry z gorzkawym posmakiem	Liczba diastazowa- nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100g Zawartość wody-nie więcej niż 18 % Suma glukozy i fruktozy -nie mniej niż 60 % Sacharoza-nie więcej niż 5% Przewodność elektr. 2-6 Kwasowość 1-5° Udział pyłku przewodniego nie mniej niż 20 % Wolny od – pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) -od metali szkodliwych dla zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)	Temperatura nie wyższa niż 25 C, pomieszczenia suche (wilgotność względna powietrza 65-75%), czyste przewiewne, wolne od obcych zapachów, wolne od szkodników, zabezpieczone przed dostępem owadów. Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.
2.	Miód pszczeli ze spadzi iglastej (SI)	Ciecz gęsta, krystalizująca wolno, krystalizacja średnioziarnista, kryształy mogą ¹ tworzyć zlep. Barwa ciemnobrązowa z odcieniem szarym lub zielonkawym, zapach lekko korzenny lub żywiczny, smak łagodny mało słodki,	Liczba diastazowa - nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100g Zawartość wody-nie więcej niż 18 % Suma glukozy i fruktozy -nie mniej niż 45 % Sacharoza-nie więcej niż 5% Przewodność elektr.nie mniej niż 9,5	Temperatura nie wyższa niż 25 C, pomieszczenia suche (wilgotność względna powietrza 65-75%), czyste przewiewne, wolne od obcych zapachów, wolne od szkodników, zabezpieczone

		lekko żywiczny.	Kwasowość 1-5 Wolny od – pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) -od metali szkodliwych dla zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)	przed dostępem owadów. Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.
3.	Miód pszczeli wielokwiatowy (NK)	Ciecz gęsta, po skryształowaniu średnioziarnista. Barwa od jasnożółtej lub jasnoszarej do jasnobrązowej, zapach silny, podobny do zapachu wosku pszczelego, smak słodki, łagodny do ostrego z posmakiem gorzkawym.	Liczba diastazowa- nie mniej niż 13,9 HMF - do 2 mg/100g Zawartość wody-nie więcej niż 18 % Suma glukozy i fruktozy -nie mniej niż 60 % Sacharoza-nie więcej niż 5% Przewodność elektr. 2- 6 Kwasowość 1-5 Wolny od- pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) -od metali szkodliwych dla zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)	Temperatura nie wyższa niż 25 C, pomieszczenia suche (wilgotność względna powietrza 65- 75%), czyste przewiewne, wolne od obcych zapachów, wolne od szkodników, zabezpieczone przed dostępem owadów. Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.
4.	Miód pszczeli wrzosowy (NW)	Ciecz gęsta, po skryształowaniu galaretowata , może być średnioziarnista. Barwa żółtopomarańczowa lub brunatna, zapach silny, podobny do	Liczba diastazowa- nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100g Zawartość wody-nie więcej niż 18% Suma glukozy i fruktozy -nie mniej niż 60 %	Temperatura nie wyższa niż 25 C, pomieszczenia suche (wilgotność względna powietrza 65- 75%), czyste przewiewne,

		<p>zapachu kwiatu wrzосу, smak ma³o słodki , ostry, gorzkawy.</p>	<p>Sacharoza-nie więcej niż 5% Przewodność elektr. 3-6 Kwasowość 1-5 Udział pyłku przewodniego nie mniej niż 45 % Wolny od- pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) -od metali szkodliwych dla zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)</p>	<p>wolne od obcych zapachów, wolne od szkodników, zabezpieczone przed dostępem owadów.</p> <p>Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.</p>
5.	Miód pszczełi gryczany (NG)	<p>Ciecz gęsta, po krystalizacji gruboziarnista, niejednolita, dopuszcza się na powierzchni cienką warstwę płynną. Barwa brązowa, zapach bardzo silny, zbliżony do zapachu kwiatów gryki, smak słodki, ostry</p>	<p>Liczba diastazowa- nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100g Zawartość wody-nie więcej niż 18% Suma glukozy I fruktozy -nie mniej niż 60 % Sacharoza-nie więcej niż 5% Przewodność elektr. 2-6 Kwasowość 1-5 Udział pyłku przewodniego nie mniej niż 45 % Wolny od- pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) -od metali szkodliwych dla zdrowia (wg</p>	<p>Temperatura nie wyższa niż 25 C, pomieszczenia suche (wilgotność względna powietrza 65-75%), czyste przewiewne, wolne od obcych zapachów, wolne od szkodników, zabezpieczone przed dostępem owadów.</p> <p>Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.</p>

			aktualnie obowiązującego RMZ)	
6.	Miód pszczeli nektarowo-spadziowy (NS)	Ciecz gęsta, po krystalizacji drobno lub średnioziarnista. Barwa od jasno- do ciemnobrunatnej, zapach słaby lekko korzenny, smak mało słodki, łagodny.	Liczba diastazowa- nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100g Zawartość wody-nie więcej niż 18 % Suma glukozy I fruktozy -nie mniej niż 45 % Sacharoza-nie więcej niż 7% Przewodność elektr. 6-8 Kwasowość 1-5 Wolny od-pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) -od metali szkodliwych dla zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)	Temperatura nie wyższa niż 25 C, pomieszczenia suche (wilgotność względna powietrza 65-75%), czyste przewiewne, wolne od obcych zapachów, wolne od szkodników, zabezpieczone przed dostępem owadów. Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.
7.	Miód pszczeli ze spadzi liściastej (SL)	Ciecz gęsta, krystalizacja średnioziarnista. Barwa szarobrązowa ,może być z odcieniem zielonym do brązowego, zapach słaby, lekko korzenny, smak łagodny z posmakiem cierpkawym	Liczba diastazowa - nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100g Zawartość wody-nie więcej niż 18 % Suma glukozy I fruktozy -nie mniej niż 45 % Sacharoza-nie więcej niż 10% Przewodność elektr.8-9,5 Kwasowość 1-5 Wolny od-pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin	Temperatura nie wyższa niż 25 C, pomieszczenia suche (wilgotność względna powietrza 65-75%), czyste przewiewne, wolne od obcych zapachów, wolne od szkodników, zabezpieczone przed dostępem owadów. Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.

			<p>modyfikowanych genetycznie) -od metali szkodliwych dla zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)</p>	
8.	Miód pszczeli akacjowy (NA)	<p>Ciecz gęsta, krystalizująca powoli. Barwa od białej do słomkowej, zapach słaby zbliżony do zapachu kwiatów akacji, smak słodki, lekko mdły.</p>	<p>Liczba diastazowa- nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100g Zawartość wody-nie więcej niż 18% Suma glukozy i fruktozy -nie mniej niż 60 % Sacharoza-nie więcej niż 10 Przewodność elektr. 1-6° Kwasowość 1-5 Udział pyłku przewodniego nie mniej niż 30 % Wolny od- pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) -od metali szkodliwych dla zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)</p>	<p>Temperatura nie wyższa niż 25 C, pomieszczenia suche (wilgotność względna powietrza 65-75%), czyste przewiewne, wolne od obcych zapachów, wolne od szkodników, zabezpieczone przed dostępem owadów.</p> <p>Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.</p>
9.	Miód pszczeli rzepakowy (NR)	<p>Ciecz gęsta, krystalizująca szybko, po krystalizacji drobnoziarnista, mazista. Barwa biała lub szarokremowa , zapach słaby, zbliżony do zapachu kwiatów rzepaku, smak słodki, mdły, lekko gorzkawy.</p>	<p>Liczba diastazowa- nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100g Zawartość wody-nie więcej niż 18 % Suma glukozy I fruktozy -nie mniej niż 60 % Sacharoza-nie więcej niż 5 % Przewodność elektr. 1-6</p>	<p>Temperatura nie wyższa niż 25 C, pomieszczenia suche (wilgotność względna powietrza 65-75%), czyste przewiewne, wolne od obcych zapachów, wolne od szkodników, zabezpieczone</p>

			<p>Kwasowość 1-5 Udział pyłku przewodniego niemniej niż 45 % Wolny od- pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) -od metali szkodliwych dla zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)</p>	<p>przed dostępem owadów. Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.</p>
10. Pierzga	<p>Grudki różnej wielkości i kształtu. Pyłek kwiatowy poddany naturalnej fermentacji mlekowej, zbierany przez pszczoły z roślin, przenoszony do ula w postaci ziaren zlepionych w grudki- wysuszony. Barwa od jasnożółtej do czarnej (w zależności od roślin, z których pyłek pochodzi- z przewagą jasnożółtej i pomarańczowej, zapach charakterystyczny dla obnóży pyłkowych, swoisty, smak słodkokwaśny, swoisty</p>		<p>Szczelnie zamknięte opakowanie, temperatura do 5 C, w pomieszczeniach zabezpieczonych przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, czystych, suchych, wolnych od pleśni i obcych zapachów. Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością</p>	
11. Pyłek kwiatowy	<p>Grudki różnej wielkości i kształtu. Naturalny pyłek kwiatowy zbierany przez pszczoły z roślin, przenoszony do ula w postaci</p>		<p>Szczelnie zamknięte opakowanie, temperatura do 5 C, w pomieszczeniach zabezpieczonych</p>	

		ziaren pyłku zlepionych w grudki. Barwa od jasnożółtej do czarnej (w zależności od roślin, z których pyłek pochodzi, zapach charakterystyczny dla obnóży pyłkowych, swoisty smak słodkokwaśny		przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, czystych, suchych, wolnych od pleśni i obcych zapachów. Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością
12.	Propolis- kit pszczeli	Konsystencja twarda i łamliwa w temperaturze do 20 C, lepka plastyczna w temp. Powyżej 20 C. Produkt pochodzenia roślinnego zbierany przez pszczoły i pozyskiwany z ula, przeznaczony do dalszego przerobu. Barwa żółta do ciemnobrunatnej, często z odcieniem zielonkawym i czerwonym, zapach balsamiczny przyjemny.		Temperatura nie wyższa niż 25 C, miejsce zaciemnione, wilgotność względna powietrza 65-70% Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością
13.	Mleczko pszczele	Konsystencja gęsta, półpłynna, mazista. Produkt wytworzony przez pszczoły karmicielki, przeznaczony do dalszego przerobu. Barwa jasnokremowa do jasnożółtej, możliwie jednorodna, zapach dość ostry, bardzo charakterystyczny, smak wyraźnie cierpko-kwaśny.		Temperatura 0-5 C, bez dostępu światła. Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością

14.	Ziolomiód glogowy	Ciecz gęsta, mazista, wolno krystalizująca. Produkt pszczeleli uzyskiwany w procesie biologicznego przetwórstwa pożywki z ekstraktu kwiatostanów głogu. Barwa jasnobrązowa, zapach swoisty, przypominający zapach wyciągu z kwiatostanów głogu, bez zapachów obcych, smak słodki, miodowy, charakterystyczny dla przetworów z głogu, bez obcych posmaków.	Liczba diastazowa-nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100 g Zawartość wody –nie więcej niż 18 % Suma glukozy I fruktozy nie mniej niż 60 %. Sacharoza-nie więcej niż 18 % Kwasowość- nie więcej niż 4,0 Wolny od pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) Od metali szkodliwych zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)	Pomieszczenia suche, chłodne, o temperaturze nie przekraczającej + 25 C oraz wilgotności względnej nie przekraczającej 75 % Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.
15.	Ziolomiód pokrzywowy	Ciecz gęsta, mazista, wolno krystalizująca. Produkt wytworzony przez pszczoły karmione pożywki z ekstraktu z liści pokrzywy zwyczajnej. Barwa brązowa z odcieniem zielonkawym, zapach słaby, mało swoisty, bez zapachów obcych, słodki z posmakiem ziołowym.	Liczba diastazowa-nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100 g Zawartość wody –nie więcej niż 18 % Suma glukozy I fruktozy nie mniej niż 60 %. Sacharoza-nie więcej niż 18 % Kwasowość- nie więcej niż 4,0 Wolny od pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) Od metali szkodliwych zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)	Pomieszczenia suche, chłodne, o temperaturze nie przekraczającej + 15 C oraz wilgotności względnej nie przekraczającej 75 % Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.

16.	Ziolomiód sosnowy	Ciecz gęsta, mazista, wolno krystalizująca. Produkt pszczelej miódopodobny, uzyskiwany w procesie biologicznego przetwórstwa pożywki z ekstraktu igliwia sosny zwyczajnej. Barwa brunatna z odcieniem zielonkawym, zapach charakterystyczny dla igliwia sosnowego, smak słodki, bez obcych posmaków.	Liczba diastazowa-nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100 g Zawartość wody –nie więcej niż 18 % Suma glukozy I fruktozy nie mniej niż 60 %. Sacharoza-nie więcej niż 18 % Kwasowość- nie więcej niż 4,0 Wolny od pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) Od metali szkodliwych zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)	Pomieszczenia suche, chłodne, o temperaturze nie przekraczającej + 15 C oraz wilgotności względnej nie przekraczającej 75 % Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.
17.	Ziolomiód aroniowy	Ciecz gęsta, mazista, wolno krystalizuj ¹ ca. Produkt pszczelej, miódopodobny, uzyskiwany w procesie biologicznego przetwórstwa pożywki z ekstraktu owoców aronii. Zapach s ³ aby miodowy z wyczuwalnym zapachem wyciągu z owoców aronii. Barwa ciemnoczerwona, smak łagodny, słodki z posmakiem owoców aronii, bez obcych smaków.	Liczba diastazowa-nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100 g Zawartość wody –nie więcej niż 18 % Suma glukozy I fruktozy nie mniej niż 60 %. Sacharoza-nie więcej niż 18 % Kwasowość- nie więcej niż 4,0 Wolny od pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) Od metali szkodliwych zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)	Pomieszczenia suche, chłodne, o temperaturze nie przekraczającej + 15 C oraz wilgotności względnej nie przekraczającej 75 % Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.

18.	Ziolomiód aloesowy	Ciecz gęsta, mazista, wolno krystalizująca. Produkt wytwarzany przez pszczoły karmione pożywką z ekstraktu aloesu, barwa jasno-żółta z odcieniem zielonkawym, zapach słaby, miodowy bez obcych zapachów, smak łagodny, słodki z wyraźnym posmakiem aloesu, bez obcych posmaków.	Liczba diastazowa-nie mniej niż 13,9 HMF- do 2 mg/100 g Zawartość wody –nie więcej niż 18 % Suma glukozy I fruktozy nie mniej niż 60 %. Sacharoza-nie więcej niż 18 % Kwasowość- nie więcej niż 4,0 Wolny od pozostałości leków, -GMO (lokalizacja pasiek na terenie wolnym od upraw roślin modyfikowanych genetycznie) Od metali szkodliwych zdrowia (wg aktualnie obowiązującego RMZ)	Pomieszczenia suche, chłodne, o temperaturze nie przekraczającej + 15 C oraz wilgotności względnej nie przekraczającej 75 % Opakowania 200 l (z atestem) z przeznaczeniem do środków spoż.
19.	Wosk pszczeli	Barwa jednolita, od jasnokremowej lub jasnożółtej do ciemnożółtej. Zapach swoisty, zbliżony do zapachu miodu i kitu pszczelego, konsystencja twarda, wosk powinien wskazywać plastyczność, brak poślizgu, nierozciągliwość. Struktura jednorodna, na powierzchni przełamania ziarnista	wg PN-R-78890	Pomieszczenia czyste, suche, przewiewne, wolne od obcych zapachów i zabezpieczone przed szkodnikami

