

SUROWIEC RYBNY I PRZETWORY	NORMA BRANŻOWA	BN-77
	Prezerwy rybne	8027-02
		Zamiast BN-63/8027-02
		Grupa katalogowa XII 23

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są prezerwy rybne przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma obowiązuje w zakresie produkcji i obrotu.

1.3. Określenia

1.3.1. Anchovis — filety ze szprotów lub śledziów solonych korzennie, w oleju.

1.3.2. Anchovis helskie — filety ze szprotów bałtyckich solonych korzennie, w oleju.

1.3.3. Czarniak à la łosoś — plastry filetów z solonego dorsza lub czarniaka, podwędzane na zimno, w oleju.

1.3.4. Gryfowskie koreczki z makreli — paski filetów z makreli solonej, zwinięte spiralnie, udekorowane groszkiem lub kaparem w środku koreczka, w oliwie lub oleju.

1.3.5. Gryfowska krajanka pikantna z makreli — kawałki solonych filetów udekorowane paskami papryki, w oliwie lub oleju.

1.3.6. Kilka bałtycka — szproty solone korzennie, w solance korzennej.

1.3.7. Korki śledziowe — paski filetów śledziowych, solonych korzennie, zawiniętych spiralnie z dodatkiem w środku korka groszku lub kaparu, w oleju.

1.3.8. Krajanka rybna — kawałki solonych filetów śledziowych i czarniaka à la łosoś z dodatkiem pasty z ryb wędzonych, solonych i mleczka śledziowego solonego, udekorowane plasterkami marchwi i cebuli marynowanej, w oleju.

1.3.9. Krak — plastry filetów z morskczuka, wędzonego na zimno, w oleju.

1.3.10. Makorki — kawałki filetów z makreli solonej korzennie, udekorowane paskami papryki, w oleju.

1.3.11. Śledź łososiowy — plastry filetów ze śledzi solonych, wędzone na zimno, w oleju.

1.3.12. Zakąska śledziowa — kawałki filetów śledzia bałtyckiego solonego korzennie, w oleju aromatyzowanym.

1.3.13. Rybkrem à la Anchovis — pasta rybna z solonej makreli lub solonej makreli i sardynki z dodatkiem oliwy.

1.3.14. Helska pasta Anchovis — pasta rybna ze szprotów bałtyckich lub dalekomorskich albo śledzi bałtyckich, odgłowionych i odgardlonych, solonych korzennie.

1.3.15. Pasta kawiorowa helska — pasta z solonej ikry dorszowej, wędzonej, tłuszczów roślinnych oraz składników spożywczych.

1.3.16. Dodatki — warzywa i/lub owoce i/lub tłuszcze roślinne.

1.3.17. Pozostałe określenia — wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Grupy asortymentowe. Ustala się następujące grupy asortymentowe prezerw:

- w olejach,
- w zalewach i sosach,
- pasty.

2.1.2. Nazwy handlowe prezerw dla poszczególnych grup asortymentowych podano w załączniku.

2.1.3. Klasy jakości. Ustala się dwie klasy jakości prezerw: I i II.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej dnia 31 grudnia 1977 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1978 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 6/1978 poz. 30)

2.2. Przykład oznaczenia przerwy rybnej o nazwie handlowej Czarniak à la łosoś, pierwszej klasy jakości:

CZARNIAK À LA ŁOSOŚ — I BN-77/8027-02
lub 2347-212-I BN-77/8027-02

3. WYMAGANIA

3.1. Wspólne wymagania powinny być zgodne z PN-76/A-86765 rozdz. 3.

3.2. Surowiec. Surowcem do produkcji przerw są ryby solone lub ryby i produkty rybne świeże i mrożone, zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych, które w procesie technologicznym uzyskały przydatność do bezpośredniego spożycia.

3.3. Wymagania szczegółowe

3.3.1. Wymagania organoleptyczne fizyczne i chemiczne dotyczące przerw rybnych w olejach — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania	
		I	II
1	Wygląd i ułożenie	lustro stanowią filety lub ich części (kawałki, plastry, paski) bez dodatków i przypraw lub z przyprawami lub z dodatkami i przyprawami ułożone starannie płasko lub skośnie lub zwinięte spiralnie w tzw „koreczki”, w olejach; dla asortymentu „Krak” dopuszcza się niewielkie rozwarstwienie plastrów;	
		dopuszcza się ułożenie mniej staranne	
2	Zapach	charakterystyczny dla dojrzałej solonej ryby i stosowanej technologii z wyczuwalnymi dodatkami i przyprawami dla danego asortymentu; dla przerw z wyrobów wędzonych — lekko dymny, olejowy; niedopuszczalny obcy zapach;	
		dopuszcza się zapach słabo zaznaczony lub niezharmonizowany	
3	Barwa oleju — oliwy	słomkowożółta do pomarańczowej w zależności od użytych dodatków i przypraw	
4	Przygotowanie	filety lub ich część powinny być pozbawione skóry, kości, płetw, błony otrzewnej;	
		dopuszcza się drobne usterki w oprawieniu	

cd. tabl. 1

Lp.	Cechy	Wymagania	
		I	II
5	Barwa tkanki mięsnej	kremowoszara do ceglastobrunatnej, charakterystyczna dla danego gatunku solonej ryby i stosowanej technologii	
6	Smak	słony z wyraźnym posmakiem użytych dodatków i przypraw; dla ryb poddanych procesowi wędzenia wyczuwa się również posmak lekko dymny; niedopuszczalny obcy posmak;	
		dopuszcza się smak mniej zharmonizowany	
7	Tekstura	delikatna, soczysta, spoista, dla makreli krucha;	
		dopuszcza się miękką lub zbyt zwartą	
8	Masa netto przerw, g, zgodna z deklarowaną z tolerancją, % wag.	±5	
9	Ilość mięsa lub mięsa, warzyw i/lub owoców, % wag., w granicach	80÷90 dla — gryfowskich koreczków z makreli, — gryfowskiej krajanki pikantnej z makreli, anchovis helskie w oleju 75÷85	
10	Zawartość NaCL w produkcie, % wag., w granicach	7÷12 dla — gryfowskich koreczków z makreli, — gryfowskiej krajanki pikantnej z makreli, anchovis helskie w oleju 8÷12 powyżej 12÷16	

3.3.2. Wymagania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne dotyczące przerw rybnych w zalewach i sosach — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		I	II
1	Wygląd i ułożenie	lustro stanowią ryby lub ich części (kawałki, plastry, paski) z dodatkami i/lub przyprawami lub bez dodatków, w zalewach lub so-	

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		I	II
1	Wygląd i ułożenie	sach, ułożone starannie, płasko lub skośnie; koreczki ułożone pionowo;	dopuszcza się ułożenie mniej staranne
2	Zapach	charakterystyczny dla dojrzałej, solonej ryby i stosowanej technologii z wyczuwalnymi dodatkami i przyprawami dla danego asortymentu; niedopuszczalny obcy zapach;	dopuszcza się zapach słabo zaznaczony lub niezharmonizowany
3	Barwa zalewy lub sosu	właściwa dla użytych składników np. sosu pomidorowego — pomidorowoczerwona, solanki korzennej — brunatnoszara	
4	Przygotowanie	filety lub ich kawałki powinny być pozbawione skóry, kości, płetw, błony otrzewnej, „kilka bałtycka” — szproty całe;	dopuszcza się drobne usterki w opracowaniu
5	Barwa tkanki mięsnej	kremowoszara do ceglastobrunatnej, charakterystyczna dla solonej, dojrzałej ryby i stosowanej technologii	
6	Smak	słono-korzenny z wyczuwalnym posmakiem użytej zalewy i dodatków; niedopuszczalny obcy posmak;	dopuszcza się smak mniej zharmonizowany
7	Tekstura	delikatna, soczysta, spoista, dla makreli krucha;	dopuszcza się miękką lub zbyt zwartą
8	Masa netto prezerw, g, zgodna z deklarowaną, z tolerancją, % wag.	±5	

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		I	II
9	Ilość mięsa lub mięsa i dodatków, % wag., w granicach	80÷90	
10	Zawartość NaCl w produkcie, % wag., w granicach	7÷12	

3.3.3. Wymagania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne dotyczące past rybnych — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cecha	Wymagania	
		I	II
1	Wygląd	tuby równomiernie wypełnione pastą	
2	Zapach	zharmonizowany, charakterystyczny dla dojrzałego produktu solonego i stosowanej technologii; niedopuszczalny obcy zapach;	
		dopuszcza się zapach słabo zaznaczony lub niezharmonizowany	
3	Przygotowanie	mięso ryb zmielone z dodatkami i przyprawami; ikra przetarta;	
		dopuszcza się niezupełnie dokładne przetarcie	
4	Barwa	charakterystyczna dla użytych składników	
5	Smak	słony, pikantny, charakterystyczny dla dojrzałego produktu solonego i stosowanej technologii; niedopuszczalny obcy posmak;	
		dopuszcza się smak mniej zharmonizowany	
6	Tekstura	smarowna, jednolita, w kawiorze wyczuwalne ziarna ikry;	
		dopuszcza się lekko wydzielony olej	

cd. tabl. 3

Lp.	Cecha	Wymagania	
		I	II
7	Masa netto past, g zgodna z deklarowaną, z tolerancją % wag.	± 5	
8	Zawartość NaCl w produkcie, % wag., w gramicach	$7 \div 12$ dla Rybkrem à la Anchovis $12 \div 15$	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-76/A-86765 rozdz. 4.

4.2. Warunki i okresy przechowywania prezerw — wg PN-76/A-86765 p. 3.8 i 4.3.

4.3. Transport — wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-76/A-86765.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-72/A-86731.

5.3. Opis badań — wg PN-76/A-86765.

5.4. Ocena wyników badań — wg PN-76/A-86765.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu zużycia zapasów opakowań dopuszcza się ich stosowanie z dotychczasową treścią znakowania oraz dla „pasty kawiorowej helskiej” stosowanie nazwy handlowej „Helski kawior”.

KONIEC

Informacje dodatkowe

ZAŁĄCZNIK

NAZWY HANDLOWE PREZERW WEDŁUG GRUP ASORTYMENTOWYCH

1. Prezerwy w olejach

- Anchovis
- Anchovis helskie w oleju
- Czarniak à la łosoś
- Filety śledziowe w oleju
- Filety śledziowe po szwedzku w oleju
- Gryfowskie koreczki z makreli
- Gryfowska krajanka pikantna z makreli
- Korki śledziowe w oleju
- Krajanka rybna
- Pikantna krajanka śledziowa
- Krak
- Makorki
- Śledź kanapkowy z papryką
- Śledź kanapkowy z jałowcem
- Śledź kanapkowy z kminkiem

- Śledź kanapkowy z ziołami
- Śledź łososiowy z papryką w oleju
- Zakąska śledziowa ostra
- Zakąska śledziowa z ogórkiem
- Zakąska śledziowa ze śliwką

2. Prezerwy w zalewach i sosach

- Filety śledziowe po szwedzku w sosie pomidorowym
- Filety śledziowe po szwedzku w solance koźmowej
- Kilka bałtycka

3. Prezerwy pasty

- Rybkrem à la Anchovis
- Helska pasta Anchovis
- Pasta kawiorowa helska

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-63/8027-02

- a) wprowadzono podział prezerw na grupy asortymentowe,
- b) opracowano wspólne wymagania dla poszczególnych grup asortymentowych prezerw,
- c) wprowadzono układ dwuklasowy,
- d) układ i treść normy dostosowano do obowiązujących przepisów.

3. Normy i dokumenty związane

PN-72/A-86731 Konserwy i prezerwy rybne. Pobieranie próbek

PN-76/A-86765 Prezerwy rybne. Wspólne wymagania i badania

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport

PN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

4. Dotychczasowe normy. Niniejsza norma zastępuje ZN-59/ON3-09608. Prezerwy rybne. Filety śledziowe po szwedzku w solance korzennej. Filety śledziowe po szwedzku w sosie pomidorowym. Filety śledziowe po szwedzku w oleju

ZN-68/ZGR-09619 Prezerwy rybne. Kilka bałtycka

ZN-70/ZGR-09621 Prezerwy rybne. Korki śledziowe w oleju

ZN-70/ZGR-09622 Prezerwy rybne. Śledź łosiosowy z papryką w oleju

ZN-72/ZGR-09624 Prezerwy rybne. Makorki

ZN-74/ZGR-09625 Prezerwy rybne. Gryfowskie koreczki z makreli. Gryfowska krajanka pikantna z makreli

ZN-75/ZGR-09627 Prezerwy rybne. Anchovis helskie w oleju

ZN-76/ZGR-09628 Prezerwy rybne. Pasta rybna

ZN-76/ZGR-09629 Prezerwy rybne. Krak

ZN-76/CZSP/D6-001 Prezerwy rybne. Zakąska śledziowa ostra

Zakąska śledziowa z ogórkiem. Zakąska śledziowa ze śliwką

ZN-76/CZSP/D6-002 Prezerwy rybne. Pikantna krajanka śledziowa

5. Symbol grupowy prezerw wg SWW — 2347-2

6. Autorzy projektu normy — inż. Krystyna Góralczyk — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia, inż. Teresa Michalska — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

25 **BN-77/8027-02 Prezerwy rybne**
1223

zmiana 1
89.05.18

1. W punkcie 1.3.9. **Krak**, po słowach: z morszczuka, dopisuje się: lub mintaja.
2. W tablicy 1, lp. 1. Cecha: Wygląd i ułożenie, w Wymaganiach dla kl. I i II, skreśla się zapis po średniku: dla asortymentu „**Krak**” dopuszcza się niewielkie rozwarstwienie plastrów.

(Biuletyn PKNMIJ nr 10/89 poz. 97)