

ob

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż Ó W A	
	Konserwy drobiowe Wymagania ogólne	
	BN-88 8034-02	
		Zamiast BN-77/8034-02
		Grupa katalogowa 1213

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania ogólne dla konserw drobiowych sterylizowanych.

1.2. Określenia. Konserwa drobiowa — produkt otrzymany z mięsa drobiowego i/lub podrobów drobiowych, ewentualnie z dodatkiem innego rodzaju mięsa i innych składników wg receptury, zamknięty w szczelnym opakowaniu metalowym lub szklanym, poddany sterylizacji, w którym udział surowców drobiowych stanowi powyżej 50% surowców mięsnych.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Konserwy drobiowe dzieli się na następujące typy:

- konserwy drobiowe mięsne,
- konserwy drobiowe podrobowe,
- konserwy drobiowe typu szynka i mielonka,
- konserwy drobiowe — pasztety.

2.2. Oznaczenie

2.2.1. Sposób budowy oznaczenia. Oznaczenie powinno zawierać następujące elementy:

a) nazwę handlową wyrobu uzupełnioną słowami: konserwa drobiowa,

b) numer normy przedmiotowej (BN-88/8034-02 lub normy zakładowej).

2.2.2. Przykład oznaczenia konserwy drobiowej zawierającej kurę w rosole:

KONSERWA DROBIOWA KURA W ROSOLE BN-88/8034-02

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dla surowców. Surowce mięsne i podroby użyte do produkcji konserw drobiowych powinny być uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do produkcji konserw sterylizowanych i odpowiadać wymaganiom wg obowiązujących norm przedmiotowych, w szczególności: mięso drobiowe — wg PN-84/A-86520 i BN-84/8031-01, podroby drobiowe — wg BN-84/8031-04, mięso drobiowe odzyskane mechanicznie — wg BN-84/8035-05.

Pozostałe surowce i przyprawy wg receptury powinny odpowiadać wymaganiom wg obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania wspólne

3.2.1. Stan opakowania konserwy

3.2.1.1. Wygląd zewnętrzny. Powierzchnie metalowe opakowania konserwy powinny być gładkie, czyste, bez wgnieceń i innych uszkodzeń mechanicznych, bez zacieków i plam rdzawych. Powierzchnie szklane opakowania konserwy powinny być nie uszkodzone.

3.2.1.2. Wygląd wewnętrzny. Powierzchnie metalowe opakowania konserwy powinny być równomiernie pokryte lakierem, bez śladów korozji i uszkodzeń powłoki lakierowej. Powierzchnie wewnętrzne opakowania szklanego powinny być nie uszkodzone.

3.2.2. Szczelność. Konserwy drobiowe powinny być szczelne.

3.2.3. Masa netto konserwy i dopuszczalne odchylenia — wg tabl. 1.

Tablica 1

Masa netto, g	Dopuszczalne odchylenie, g
do 100	±5
101 ÷ 200	±10
201 ÷ 500	±15
501 ÷ 1000	±25
powyżej 1000	±35

3.2.4. Zanieczyszczenia mechaniczne — niedopuszczalne.

3.2.5. Dopuszczalna zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż:

- arsen 0,2,
- ołów 0,5,
- miedź 5,0,
- cynk 20,0,
- cyna 100,0 w opakowaniu metalowym, 20,0 — w opakowaniu szklanym.

3.2.6. Wymagania mikrobiologiczne

- a) próba termostatowa — wynik ujemny,
- b) konserwy drobiowe termostatowane nie powinny zawierać: pałeczek gram-ujemnych, gronkowców chorobotwórczych, beztlenowych laseczek przetrwalni-

Zgłoszona przez Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Drobiarstwa dnia 23 lutego 1988 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1988, poz. 10)

kujących; nie dopuszcza się wzrostu drobnoustrojów w posiewach na podłożach stałych w warunkach tlenowych,

c) w konserwach drobiowych termostatowanych dopuszcza się obecność żywych bakterii tlenowych w posiewach na podłożu płynnym,

d) w preparacie bakterioskopowym dopuszcza się do 40 bakterii w 20 polach widzenia, z tym że w konserwach drobiowych mięsnych z dodatkiem warzyw, konserwach drobiowych podrobowych i pasztetach dopuszcza się do 100 bakterii w 20 polach widzenia (preparat bakterioskopowy nie dotyczy konserw drobiowych z udziałem koncentratu pomidorowego, kwaszonej kapusty lub śmietany).

3.3. Wymagania ogólne dla konserw drobiowych mięsnych — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania
Wygląd zawartości konserwy	tuszką drobiową lub elementy tuszki przykryte rosołem lub sosem albo zanurzone w jarzynach i/lub składnikach skrobiowych wg receptury; na powierzchni konserwy dopuszcza się warstwę tłuszczu z wytrąconym białkiem
Barwa	charakterystyczna dla użytych składników, dopuszcza się zmętnienie zalewy (rosolu) nie wynikające z zepsucia
Zapach i smak	swoisty dla użytych składników; niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny lub inny obcy oraz zapach świadczący o zepsuciu lub inny obcy
Konsystencja składników konserwy	zalewa płynna, galareta stała; niedopuszczalna obecność odłamków kości w zalewie; części stałe konserwy powinny być miękkie, przy czym mięśnie nie powinny samoistnie oddzielać się od kości
Zawartość składników mięsnych, %, nie mniej niż	
— gulasze	35
— pozostałe	40
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,3

3.4. Wymagania ogólne dla konserw drobiowych podrobowych — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Wymagania
Wygląd zawartości konserwy	zołądki i/lub serca drobiowe rozdrobnione na kawałki lub plasterki, zanurzone w sosie i/lub z dodatkiem warzyw, składników skrobiowych, mięsa drobiowego i innych składników przewidzianych recepturą; rozmiary kawałków powinny być zbliżone dla wszystkich rozdrabnianych składników
Barwa	charakterystyczna dla użytych składników
Zapach i smak	swoisty dla użytych składników i przypraw; niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny lub inny obcy oraz zapach świadczący o zepsuciu lub inny obcy

cd. tabl. 3

Cechy	Wymagania
Konsystencja składników konserwy	miękką dla stałych składników konserwy, bez części ścięgnistych; sos powinien być zawieszisty
Zawartość składników mięsnych, %, nie mniej niż	
— rosół zagęszczony z podrobami	20
— pozostałe	25
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,3

3.5. Wymagania ogólne dla konserw drobiowych typu szynka i mielonka drobiowa — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cechy	Wymagania
Wygląd	blok konserwy o kształcie wynikającym z kształtu puszki, tworzący jednolitą bryłę; powierzchnia jednorodna; dopuszcza się na powierzchni bloku warstwę tłuszczu i galarety stałej lub półpłynnej; na powierzchni przekroju składniki równomiernie rozłożone, nie dopuszcza się skrzepów krwi, przekrwień mięsa, skupisk przypraw, galarety lub tłuszczu
Barwa	powierzchni bloku, mięsa, tłuszczu i galarety — charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii; nie dopuszcza się szarych plam na powierzchni i przekroju bloku oraz innych nienaturalnych przebarwień
Zapach	właściwy dla konserwy sterylizowanej z mięsa drobiowego i użytych przypraw; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Smak	typowy dla mięsa drobiowego sterylizowanego, łagodny, soczysty, wyczuwalne przyprawy wg receptury; niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki lub inny obcy
Struktura i konsystencja	struktura zwarta, kawałki mięsa drobiowego bez części ścięgnistych, związane, stopień rozdrobnienia składników określony w dokumentacji technologicznej; konsystencja krucha, plastry o grubości 3 mm krojone w temperaturze poniżej 16°C nie powinny się rozpadać
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,3
Zawartość sumy azotynów i azotanów, mg/kg, nie więcej niż w tym azotynów	100
nie więcej niż	50

3.6. Wymagania ogólne dla konserw drobiowych — pasztety — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cechy	Wymagania
Wygląd	drobno rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie; dopuszcza się niewielki boczny ubytek wsadu oraz niewielką ilość wydzielonego tłuszczu; przyprawy równomiernie rozprowadzone w całej masie konserwy
Barwa	jasnokremowa do beżowej i różowej, z odcieniem brązowym, lekko szklista; niedopuszczalna niejednolitość barwy, z wyjątkiem górnej warstwy w opakowaniu szklanym
Smak i zapach	swoisty, charakterystyczny dla użytych składników i przypraw; niedopuszczalny smak kwaśny, zjełzłego tłuszczu lub inny obcy oraz zapach świadczący o zepsuciu lub inny obcy
Konsystencja	smarowna, w temperaturze pokojowej zestalona, jednorodna w całej masie konserwy; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptyczne odłamki kości, dopuszczalne sporadyczne grudki o konsystencji miękkiej
Zawartość wody, %, nie więcej niż	70
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	27
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,3
Zawartość skrobi, %, nie więcej niż	4

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania jednostkowe. Opakowaniem jednostkowym dla konserw drobiowych są:

- puszki okrągłe wg BN-85/5041-01 z blachy stalowej ocynowanej, tłoczone lub składane,
- puszki okrągłe wg BN-87/5041-14 z blachy stalowej ocynowanej, zgrzewane,
- puszki prostokątne wg BN-86/5041-06 z blachy stalowej ocynowanej, składane lub tłoczone,
- słoje szklane FENIKS wg BN-84/6833-03.

Umyte opakowania jednostkowe należy napierać wsadem w ilości deklarowanej i zgodnej z pojemnością tych opakowań. Opakowania jednostkowe powinny być oznakowane kodem przez wytłoczenie na wieczku opakowania daty produkcji oraz symboli kodowych producenta i rodzaju produktu. Objaśnienia kodu i sposób kodowania powinny być podane w dokumentacji technologicznej danego wyrobu.

Opakowania jednostkowe powinny mieć etykietę lub litograficzne oznakowanie zawierające co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres producenta,

- b) oznaczenie wyrobu wg 2.2,
- c) masę netto, g,
- d) datę produkcji i okres przechowywania,
- e) cenę detaliczną, zł.

4.1.2. Opakowania transportowe. Opakowaniem transportowym dla konserw drobiowych są pudła tekturowe składane wg PN-73/O-79402, co najmniej 3-warstwowe lub folia polietylenowa termokurczliwa wg BN-73/6365-02 o grubości $0,07 \div 0,12$ mm.

Konserwy należy pakować do pudeł tekturowych z wykorzystaniem ich pojemności. Pudła powinny być zamknięte w sposób trwały. Jednostki ładunkowe z folii termokurczliwej należy formować na paletach o wymiarach 800×1200 mm, przy czym liczba opakowań jednostkowych powinna być dostosowana do wytrzymałości użytej folii.

Opakowania transportowe powinny być oznakowane etykietą lub nadrukiem zawierającym co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres producenta,
- b) oznaczenie wyrobu wg 2.2,
- c) datę produkcji i okres przechowywania,
- d) liczbę opakowań jednostkowych, sztuk.

4.2. Przechowywanie — wg BN-78/8030-02, przy czym okres przechowywania konserw drobiowych sterylizowanych wynosi 12 miesięcy od daty produkcji.

4.3. Transport. Środki transportowe do przewozu konserw drobiowych powinny być czyste, suche i zabezpieczać konserwy przed uszkodzeniami mechanicznymi, zabrudzeniem oraz szkodliwym działaniem warunków atmosferycznych. Transport konserw drobiowych powinien odbywać się zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przewozowymi¹⁾.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) określanie stanu opakowania konserwy,
- b) sprawdzanie szczelności,
- c) określanie masy netto,
- d) określanie wyglądu zawartości konserwy,
- e) określanie barwy,
- f) określanie zapachu i smaku,
- g) określanie konsystencji,
- h) określanie zanieczyszczeń mechanicznych,
- i) oznaczanie zawartości składników mięsnych,
- j) oznaczanie zawartości soli,
- k) oznaczanie zawartości wody,
- l) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- m) oznaczanie zawartości skrobi,
- n) oznaczanie zawartości azotanów i azotanów,
- o) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- p) badania mikrobiologiczne.

Badania pełne należy wykonywać przed uruchomieniem produkcji danego wyrobu oraz w przypadkach spornych i na żądanie organów kontrolnych.

¹⁾ Patrz Informacje dodatkowe p. 3.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1a) ÷ j) oraz oznaczanie trwałości metodą próby termostatowej; badania niepełne należy wykonać w każdej partii wyrobu.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczność partii. Partię stanowią konserwy drobiowe tego samego wyrobu, w jednakowym opakowaniu, pochodzące z jednej daty produkcji i przedstawione do odbioru przez jednego producenta.

5.2.2. Pobieranie próbek — wg PN-72/A-82052. Do badania termostatowego należy pobrać dodatkowo 2 opakowania z każdego kotła obróbki termicznej.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania wg 5.1.1a) oraz c) ÷ i) należy przeprowadzać zgodnie z PN-85/A-82056. Sprawdzanie szczelności należy wykonać wg PN-83/A-82054.

5.3.2. Oznaczanie zawartości soli — wg PN-73/A-82112.

5.3.3. Oznaczanie zawartości wody — wg PN-73/A-82110.

5.3.4. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-73/A-82111.

5.3.5. Oznaczanie zawartości skrobi — wg PN-85/A-82059.

5.3.6. Oznaczanie zawartości azotynów i azotanów — wg PN-74/A-82114.

5.3.7. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia — arsen wg PN-59/A-04010, ołów wg PN-80/A-04011, miedź wg PN-80/A-04012, cynk wg PN-59/A-04013, cyna wg PN-80/A-04014.

5.3.8. Badania mikrobiologiczne — wg PN-83/A-82054, w tym próbę termostatową należy wykonać wg PN-81/A-82053.

5.4. Ocena wyników badań. Partię konserw drobiowych należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań wg 5.1 są zgodne z wymaganiami normy.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania etykiet, jednak nie dłużej niż do 31 grudnia 1988 r. dopuszcza się konserwy drobiowe oznakowane wg BN-77/8034-02.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8034-02

- a) wprowadzono podział konserw na typy,
- b) rozszerzono zakres i zweryfikowano wymagania wspólne dla wszystkich konserw objętych normą,
- c) ustalono ogólne wymagania organoleptyczne i chemiczne dla poszczególnych typów konserw,
- d) ustalono podstawowe wymagania z zakresu opakowania konserw, rozszerzono treść oznakowania opakowań.

3. Normy i dokumenty związane

- PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
- PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu
- PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi
- PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku
- PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny
- PN-72/A-82052 Przetwory mięsne. Konserwy. Pobieranie próbek
- PN-81/A-82053 Konserwy mięsne i drobiowe. Badanie trwałości metodą termostatową
- PN-83/A-82054 Mięso i przetwory mięsne. Badania bakteriologiczne
- PN-85/A-82056 Przetwory mięsne. Konserwy. Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-85/A-82059 Przetwory mięsne. Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi
- PN-73/A-82110 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości wody
- PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-73/A-82112 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości soli kuchennej

PN-74/A-82114 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości azotynów i azotanów

PN-84/A-86520 Tuszki drobiowe

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

BN-85/5041-01 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki okrągłe do artykułów żywnościowych konserwowych

BN-86/5041-06 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki prostokątne do artykułów żywnościowych konserwowych

BN-87/5041-14 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki okrągłe grzewane do artykułów żywnościowych konserwowych

BN-73/6365-02 Folia polietylenowa termokurczliwa

BN-84/6833-03 Opakowania jednostkowe szklane. Słoje FENIKS do artykułów spożywczych

BN-78/8030-02 Konserwy drobiowe. Magazynowanie

BN-84/8031-01 Tuszki drobiowe podzielone

BN-84/8031-04 Podroby drobiowe

BN-77/8034-02 Konserwy drobiowe

BN-84/8035-05 Mięso drobiowe odzyskane mechanicznie

Ustawa z dnia 15 listopada 1984 r. Prawo przewozowe (Dz. U. nr 53, poz. 272)

Regulamin Przedsiębiorstwa Polskie Koleje Państwowe o ładowaniu i zabezpieczeniu przesyłek towarowych (Dz. TiZK nr 9/85, poz. 68)

Zarządzenie Ministra Komunikacji z dnia 7 marca 1963 r. w sprawie ładowania samochodów ciężarowych i przyczep (Mon. Pol. nr 24, poz. 123 z 1963 r. oraz nr 35, poz. 250 z 1968 r.)

4. Symbol wg SWW — 2332-11 do 2332-19, z wyjątkiem 2332-17.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Elżbieta Anders, mgr inż. Jack Jeske — Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.

przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Drobiarstwa

4. BN-88/8034-02 Konserwy drobiowe. Wymagania ogólne

1213

zmiana 2

91.03.12

1. Treść punktu 4.2. Przechowywanie zastępuje się treścią:

4.2.1. Warunki przechowywania. Konserwy drobiowe należy przechowywać w suchych i czystych zamkniętych pomieszczeniach magazynowych, umożliwiających utrzymanie równomiernej temperatury, zabezpieczonych przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i przed gryzoniami. Niezależnie od pory roku temperatura w pomieszczeniu magazynowym powinna być równomierna i nie powinna podlegać znacznieszym wahaniom. Zalecana temperatura powinna wynosić od +5 do +18°C. Wilgotność względna powietrza w pomieszczeniach magazynowych nie powinna przekraczać 85%.

Konserwy drobiowe należy przechowywać w pomieszczeniach magazynowych na paletach lub podkładach drewnianych, luzem w stosach do wysokości 2 m lub w opakowaniach transportowych wg 4.1.2 w stosach, z zachowaniem wolnych przejść między stosem i w odległości powyżej 50 cm od ścian i grzejników.

4.2.2. Okres przechowywania konserw drobiowych wynosi 12 miesięcy od daty produkcji.

2. Skreśla się rozdział 6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE.

3. W INFORMACJACH DODATKOWYCH skreśla się normę: BN-78/8030-02 wraz z tytułem.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/91 poz. 14

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/91 poz. 48)

5. BN-88/8034-02 Konserwy drobiowe. Wymagania ogólne

1213

zmiana 1

90.10.25

W punkcie 4.1.1. **Opakowania jednostkowe**, w części dotyczącej znakowania, dopisuje się zdanie: Informację o cenie detalicznej opakowań jednostkowych podaje bezpośrednio sprzedawca.

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/91 poz. 14)