

<b>MROŻONKI ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH</b>	<b>N O R M A B R A Ń Z O W A</b>	<b>BN-88</b>
	<b>Mrożone owoce i warzywa Podstawowe określenia i podział</b>	<b>8165-21</b>
		Zamiast BN-70/8165-21
		Grupa katalogowa 1250

## 1. WSTĘP

Przedmiotem normy są podstawowe określenia i podział mrożonych owoców i warzyw.

## 2. PODSTAWOWE OKREŚLENIA

mrożone owoce i warzywa	owoce lub warzywa całe, rozdrobnione, przetarte lub homogenizowane, utrwalone przez zamrożenie do temperatury co najmniej $-18^{\circ}\text{C}$
partia mrożonych owoców lub warzyw	określona masa mrożonych owoców lub warzyw jednego gatunku i standardu lub klasy jakości w jednakowym opakowaniu, wyprodukowana w ciągu jednego sezonu i przedstawiona jednorazowo przez producenta lub dostawcę do badania lub do odbioru
postać gotowego produktu zamrożonego	forma, w jakiej mrożone owoce i warzywa zostały przygotowane do obrotu
opakowanie jednostkowe	opakowanie zawierające określoną ilość mrożonych owoców lub warzyw, przeznaczone do detalicznej sprzedaży
opakowanie transportowe pośrednie	opakowanie zawierające określoną liczbę opakowań jednostkowych, stosowane w transporcie lub składowaniu
opakowanie transportowe bezpośrednie	opakowanie zawierające określoną ilość mrożonego produktu luzem, stosowane w transporcie lub składowaniu

cd. tablicy

mrożone owoce i warzywa sypkie	owoce lub warzywa zamrożone w taki sposób, aby poszczególne sztuki lub ich części nie były przymarznięte do siebie
mrożone owoce i warzywa w blokach	owoce lub warzywa całe lub ich części zamrożone w taki sposób, aby przez przymarznięcie do siebie poszczególnych sztuk lub ich części utworzył się blok w kształcie pojemnika, w którym je mrożono
mrożone owoce z cukrem	owoce całe lub ich części zamrożone z określonym dodatkiem cukru sypkiego
mrożone mieszanki kompotowe	produkty sporządzone przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku wagowym, zamrożonych owoców dwóch lub więcej gatunków
mrożone przeciery owocowe	produkty otrzymane przez zamrożenie przetartych świeżych lub mrożonych owoców bez cukru lub z dodatkiem cukru
mrożony przecier owocowy wielogatunkowy	produkt otrzymany z połączenia co najmniej trzech przecierów jednego gatunku owoców w określonym stosunku wagowym
mrożony kremogem	produkt otrzymany z przetartego i homogenizowanego miąższu owoców świeżych lub zamrożonego półproduktu, bez cukru lub z dodatkiem cukru i ewentualnie innych składników dozwolonych do stosowania przez władze sanitarne kraju
mrożone warzywa całe	warzywa zamrożone z zachowaniem typowego kształtu lub o kształcie zmienionym procesem obierania

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa  
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 6 grudnia 1988 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1989 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 2/1989, poz. 4)

cd. tablicy

mrożone warzywa rozdrobnione	warzywa podzielone na części (plasty, kostki, słupki, paski itp.) w wyniku obróbki mechanicznej poprzedzającej zamrożenie
mrożone mieszanki warzywne	produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku wagowym, dwóch lub więcej gatunków warzyw całych lub rozdrobnionych
mrożone owoce i warzywa kalibrowane	owoce i warzywa całe lub rozdrobnione zgrupowane według określonych przedziałów wielkości
mrożone owoce i warzywa pokruszone	owoce i warzywa całe lub rozdrobnione, które straciły część swojej pierwotnej objętości, określoną w normie przedmiotowej
mrożony grys	maliny naturalnie rozdrobnione na poszczególne owocki w procesie mrożenia i przygotowywania towaru
mrożone owoce i warzywa oszronione	owoce lub warzywa pokryte częściowo lub całkowicie szronem
mrożone owoce i warzywa oblodzone	owoce lub warzywa pokryte częściowo lub całkowicie warstwą lodu lub mające zamrożnięte żacieki wodne lub z soku
zlepnięcie nietrwałe	bryłki owoców lub warzyw powstałe przez przymarznącie do siebie poszczególnych sztuk lub ich części, rozpadające się pod naciskiem palca
zlepnięcie trwałe	bryłki dwóch lub więcej owoców lub warzyw, całych lub ich części, trwale przymarzniętych do siebie
mrożone owoce i warzywa zdrowe	owoce lub warzywa bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby pochodzenia grzybowego, bakteryjnego, fizjologicznego
mrożone owoce podsuszone	owoce z pomarszczoną skórka na skutek częściowego wyparowania wody, które nastąpiło przed zamrożeniem
mrożone owoce zdeformowane	owoce niewłaściwie wykształcone na skutek zmian fizjologicznych albo zabliźnionych uszkodzeń mechanicznych
mrożone owoce i warzywa uszkodzone	owoce lub warzywa zgniecione lub z widocznymi mechanicznymi uszkodzeniami miąższu
mrożone owoce i warzywa popękane	owoce lub warzywa z pęknięciami naskórka i miąższu
mrożone owoce i warzywa robaczywe	owoce lub warzywa z larwami lub ze śladami żerowania larw owadów miąższu
mrożone owoce o dojrzałości konsumpcyjnej	stan owoców, w którym osiągnęły one najwyższą wartość smakową
mrożone owoce przejrzyste	owoce o bardzo intensywnym zabarwieniu i wyraźnie osłabionej konsystencji w stanie rozmrożonym
mrożone owoce niedojrzale	owoce, które nie uzyskały barwy, konsystencji, smaku i zapachu, typowych dla dojrzałości konsumpcyjnej

cd. tablicy

wielkość owoców	rozmiar owoców wyrażony średnicą mierzoną w najszerszym miejscu owocu prostopadle do linii biegnącej od szypułki do kielicha
wielkość warzyw	wymiar długości, grubości, średnicy lub masy jednej sztuki określony dla danego gatunku
mrożone owoce i warzywa czyste	owoce i warzywa bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych oraz widocznych śladów oprysków
mrożone warzywa włókniste	warzywa, w których przy cięciu lub łamaniu części jadalnej są widoczne lub wyczuwalne włókna
mrożone warzywa właściwie zblanszowane	warzywa wykazujące ujemny test na peroksydazę przy zachowaniu właściwej dla danego gatunku barwy
nieszkodliwe ciała obce pochodzenia roślinnego	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego nie stanowiące zagrożenia dla zdrowia

### 3. PODZIAŁ

**3.1. Zasady podziału.** Mrożone owoce i warzywa dzieli się według następujących kryteriów:

- rodzaj produktu (gatunek lub zestaw gatunków owoców lub warzyw),
- forma obróbki surowca (owoce i warzywa całe, krojone, rozdrobnione itp.),
- dodatki (z cukrem),
- sposób zamrażania produktu (owoce i warzywa sypkie lub bloki).

Nazwa gotowego produktu powinna zawierać dane dotyczące zaszerogowania produktu według kryteriów podanych w poz. a), b), c), i d).

#### Przykład

Truskawki mrożone całe sypkie  
Przecier malinowy z cukrem w blokach

#### 3.2. Mrożone owoce

Rodzaj produktu	Forma obróbki surowca	Dodatki	Sposób zamrażania	Symbol wg SWW
Truskawki	całe	—	sypkie	2463-114
		z cukrem	bloki	2463-124
	krojone	z cukrem	bloki	2463-124
Maliny	całe	—	sypkie	2463-113
	całe	z cukrem	bloki	2463-123
	rozdrobnione i grys	—	sypkie	2463-113
Porzeczki czarne	całe	z cukrem	bloki	2463-123
		—	sypkie	2463-112
		z cukrem	bloki	2463-122

cd. tablicy

Rodzaj produktu	Forma obróbki surowca	Dodatki	Sposób zamrażania	Symbol wg SWW
Porzeczki czerwone	całe	—	sypkie	2463-116
		z cukrem	bloki	2463-129
Wiśnie	całe	—	sypkie	2463-115
	odpestczone	z cukrem	bloki	2463-125
Śliwki	całe	—	sypkie	2463-117
	odpestczone	z cukrem	bloki	2463-129
Agrest	całe	—	sypkie	2463-119
		z cukrem	bloki	2463-129
Czereśnie	całe	—	sypkie	2463-119
		—	sypkie	2463-119
		z cukrem	bloki	2463-129
Poziomki	całe	—	sypkie	2463-119
		z cukrem	bloki	2463-129
Jabłka	dzielone	—	sypkie	2463-119
		z cukrem	bloki	2463-129
Gruszki	dzielone	—	sypkie	2463-119
		z cukrem	bloki	2463-129

cd. tablicy

Rodzaj produktu	Forma obróbki surowca	Dodatki	Sposób zamrażania	Symbol wg SWW
Morele	odpestczone	—	sypkie	2463-119
		z cukrem	bloki	2463-129
Jagody czarne	całe	—	sypkie	2463-111
		z cukrem	bloki	2463-121
Maliny leśne	całe	—	sypkie	2463-119
		z cukrem	bloki	2463-129
	rozdrobnione i grys	—	sypkie	2463-119
Jeżyny	całe	—	sypkie	2463-119
		z cukrem	bloki	2463-129
Dzika róża	całe	—	sypkie	2463-119
Tarnina	całe	—	sypkie	2463-119
Bez czarny	całe	—	sypkie	2463-119
Aronia	całe	—	sypkie	2463-119
Jarzębina	całe	—	sypkie	2463-119
Mieszanki kompotowe	całe	—	sypkie	2463-119

### 3.3. Mrożone przeciery i kremogeny owocowe

Rodzaj produktu	Forma obróbki surowca	Dodatki	Sposób zamrażania	Symbol wg SWW
Przeciery owocowe jednogatunkowe, dwugatunkowe, wielogatunkowe	przetarte	—	bloki	2463-29
		z cukrem	bloki	2463-21
Kremogeny owocowe jednogatunkowe, dwugatunkowe, wielogatunkowe	homogenizowane	—	bloki	2461-5
		z cukrem	bloki	2461-5

### 3.4. Mrożone warzywa

Rodzaj produktu	Forma obróbki surowca	Dodatki	Sposób zamrożenia	Symbol
Groch zielony	cały	—	sypki	2464-512
Fasola szparagowa	cała	—	sypka	2464-511
	łamana	—	sypka	2464-521
	cięta wzdłuż	—	sypka	2464-521
Szpinak	całe liście	—	bloki	2464-514
	rozdrobniony	—	bloki	2464-523
	przetarty	—	bloki	2464-523
Kapusta brukselska	cała	—	sypka	2464-515
Kalafiory	dzielone	—	sypkie	2464-529
Kapusta biała i czerwona	rozdrobniona	—	sypka	2464-529
		—	bloki	2464-529

cd. tablicy

Rodzaj produktu	Forma obróbki surowca	Dodatki	Sposób zamrożenia	Symbol
Jarmuż	całe liście odnerwione	—	sypki	2464-519
	rozdrobnione liście	—	sypki	2464-529
		—	bloki	2464-529
Mizeria	plastry	—	bloki	2464-522
Pomidory	całe	—	sypkie	2464-529
	dzielone	—	bloki	2464-529
Marchew	cała	—	sypka	2464-519
	rozdrobniona	—	sypka	2464-524
Pory	całe	—	sypkie	2464-519
	rozdrobnione	—	sypkie	2464-529
Selery	rozdrobnione	—	sypkie	2464-529
Kalarepa	rozdrobniona	—	sypka	2464-529
Ziemniaki	całe	—	sypkie	2464-519
	rozdrobnione	—	sypkie	2464-529
Cebula	cała	—	sypka	2464-519
	rozdrobniona	—	sypka	2464-529
Buraki	całe	—	sypkie	2464-519
	rozdrobnione	—	sypkie	2464-529
	przetarte	—	bloki	2464-529
Pietruszka	cała	—	sypka	2464-519
	rozdrobniona	—	sypka	2464-529
Brokuły	całe	—	sypkie	2464-519
	dzielone	—	sypkie	2464-529
Cukinia	rozdrobniona	—	sypka	2464-529
Papryka	cała	—	sypka	2464-519
	rozdrobniona	—	sypka	2464-529
Ogórki	całe	—	sypkie	2464-519
Koperek	rozdrobniony	—	sypki	2464-529
Mieszanki warzywne	całe i rozdrobnione	—	sypkie	2464-525

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-70/8165-21 — uzupełniono podstawowe określenia i rodzaje produktu.

3. Autor projektu normy — mgr inż. A. Bauer, Spółdzielnice Przedsiębiorstwo Przemysłu Owocowo-Warzywnego HORTEX, Góra Kalwaria.