wycof 1.07.88
4/88 poz 10
ob. 87/8020-02

6731

UKD 664.95.004.3/.4

ZAGADNIENIA OGÓLNE	NORMA BRANŻOWA Ryby i przetwory rybne **Pakowanie i przechowywanie**	**BN-79** **8020-02** W Zamiast BN-65/8020-02 BN-71/8020-03 Grupa katalogowa XII 29

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są podstawowe wymagania dotyczące pakowania i przechowywania ryb i przetworów rybnych oraz innych surowców nierybnych pochodzenia morskiego i ich wyrobów przeznaczonych do spożycia.

1.2. Zakres stosowania normy. Wymagania niniejszej normy obowiązują w produkcji i obrocie krajowym.

1.3. Określenia

1.3.1. Opakowanie jednostkowe — opakowanie określonej ilości produktu przeznaczone do sprzedaży detalicznej.

1.3.2. Opakowanie transportowe — opakowanie przeznaczone do transportu i składowania wyrobów pakowanych zarówno luzem, jak też umieszczonych uprzednio w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych.

1.3.3. Opakowanie zbiorcze — opakowanie zawierające określoną liczbę opakowań jednostkowych lub towaru sprzedawanego na sztuki w handlu detalicznym, które z uwagi na swą wielkość lub własności wytrzymałościowe nie może być stosowane jako opakowanie transportowe.

1.3.4. Jednostka ładunkowa — ilość towaru jednorazowo przemieszczana.

1.3.5. Jednostka ładunkowa spaletowana — określona ilość towaru ułożona na palecie i przemieszczana wraz z paletą.

1.3.6. Znaki na opakowaniu — umowne symbole umieszczone na opakowaniu określające własności produktu, cechy handlowe oraz sposób postępowania z produktami w czasie przechowywania, transportu i użytkowania.

1.3.7. Etykieta — nalepka, opaska lub banderola na opakowaniu.

1.3.8. Pozostałe określenia — wg PN-74/O-79000.

2. PRZYGOTOWANIE MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH I OPAKOWAŃ DO PAKOWANIA

2.1. Wymagania ogólne dotyczące materiałów opakowaniowych i opakowań. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm oraz być dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania ryb i przetworów rybnych oraz innych surowców nierybnych pochodzenia morskiego i ich wyrobów.

2.2. Przechowywanie. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być przechowywane zgodnie z postanowieniami norm przedmiotowych.

2.3. Przygotowanie materiałów opakowaniowych i opakowań do pakowania. Przygotowując materiały opakowaniowe i opakowania do pakowania należy sprawdzić czy są prawidłowo wykonane, czyste, bez obcych zapachów, zacieków, pleśni lub zamoczenia, uszkodzeń mechanicznych i innych negatywnych cech mogących obniżyć jakość pakowanego wyrobu.

3. PAKOWANIE

3.1. Pakowanie do opakowań jednostkowych

3.1.1. Napełnianie, układanie i masa wyrobów w opakowaniu jest określone przez obowiązujące normy przedmiotowe i dokumentacje technologiczne na poszczególne wyroby.

3.1.2. Rodzaje materiałów opakowaniowych i opakowań jednostkowych. Ryby i przetwory rybne powinny być pakowane w opakowania wg tabl. 1. Dopuszcza się stosowanie innych rodzaji opakowań jednostkowych i materiałów opakowaniowych po ich uzgodnieniu z władzami sanitarnymi.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej dnia 10 kwietnia 1979 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1980 r. (Dz. Norm. i Miar nr 13/1979 poz. 69)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1979. Wpływ do WN 11.5.79. Oddano do składu 17.7.79. Cena zł 7,20
Druk ukończono w październiku 79. Obj. 1,10 a.w. Nakład 2500+42 egz. KDA w Kaliszu, zam. 5149

Tablica 1

Lp.	Opakowania jednostkowe i materiały opakowaniowe	Wymagania wg	Przeznaczenie
1	Opakowania metalowe	BN-76/5041-01	konserwy i prezerwy rybne
	Puszki okrągłe		
	Puszki owalne	PN-74/5041-02	konserwy rybne
	Puszki eliptyczne	BN-74/5041-03	
	Puszki prostokątne	BN-74/5041-06	
	Pudełka z wiekiem wciskanym	BN-73/5043-02	marynaty rybne i ryby solone
	Tuby aluminiowe	PN-75/O-79603	prezerwy i konserwy rybne
	Tacki aluminiowe	uznane przez władze sanitarne	marynaty, dania rybne itp.
2	Słoje szklane	BN-68/6833-17 BN-75/6833-20	marynaty i inne przetwory rybne nie poddawane obróbce termicznej w opakowaniu
	Słoje TO		
	Słoje Feniks	BN-63/6833-03	
	Słoje z kołnierzem PD (zamknięcie kapturowe)	ZN-74/ISK-O-229	
3	Zamknięcia do słoi	PN-76/5048-07	
	Zakrywki kontaktowe do słoi szklanych TO		
	Zakrywki metalowe do słoi Feniks	BN-76/5048-01	
4	Opakowania tekturowe	PN-73/O-79401 Dokumentacja techniczna producenta	wyroby rybne np. ryby wędzone, filety porcjowane
	Pudełka z tektur powlekanych		
	Kubki parafinowane	BN-74/7354-01	wyroby garmażeryjne
	Tacki tekturowe	uznane przez władze sanitarne	ryby mrożone porcjowane, wyroby garmażeryjne
5	Opakowania z tworzyw sztucznych	BN-75/6413-03 ZN-76/MCh/TS-7223	sałatki i galarety rybne, wyroby garmażeryjne
	Pudełka z folii PCW		
	Kubki z folii PCW lub PS	BN-74/6415-01	
	Tacki z tworzyw sztucznych	BN-75/6415-02	
	Torebki płaskie i wgłębienie formowane z folii	BN-72/6414-02 uznane przez władze sanitarne	porcjowane przetwory rybne bez obróbki termicznej

cd. tabl. 1

Lp	Opakowania jednostkowe i materiały opakowaniowe	Wymagania wg	Przeznaczenie
5	Owinięcia i worki z folii	BN-74/6365-01 BN-77/6414-06 BN-74/6365-03 uznane przez władze sanitarne	ryby mrożone i przetwory rybne
	Osłonki z tworzyw	uznane przez władze sanitarne	wyroby kulinarne z ryb

3.1.3. Znakowanie opakowań jednostkowych wykonuje się za pomocą etykietowania, drukowania, kodowania, litografowania lub inną techniką zgodnie z PN-76/O-79251. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się stemplowanie np. daty produkcji. Znaki powinny być trwałe, wyraźne, czytelne i czyste, odporne na działanie wilgoci i tłuszczu. Używane farby powinny być nieszkodliwe dla zdrowia i nieprzenikające przez opakowanie. Treść napisów powinna być zgodna z zasadami poprawności językowej. Układ graficzny znaków i ich barwa powinna uwzględniać nowoczesne wymagania handlu, estetyki i reklamy. Stosowane skróty w oznaczeniu — według wymagań norm przedmiotowych. Opakowanie jednostkowe powinno być oznakowane co najmniej następującymi danymi:

a) nazwa wyrobu według odpowiedniej normy przedmiotowej oraz numer tej normy,

b) nazwa i adres producenta,

c) masa netto,

d) data produkcji,

e) cena detaliczna,

f) zasadnicze składniki (nie dotyczy ryb świeżych, mrożonych, solonych, wędzonych),

g) warunki przechowywania (nie dotyczy konserw, ryb świeżych),

h) pozostałe oznaczenia według norm przedmiotowych,

i) znaki, których stosowanie wynika z następujących uwarunkowań:

— napis „produkt krótkotrwały" — dla marynat i ryb wędzonych,

— znak jakości, jeżeli wyrób jest nim oznaczony,

— sposób przygotowania wyrobu do spożycia, jeżeli nie jest on powszechnie znany np. mrożone wyroby kulinarne,

— napis „Konserwowane" w przypadku zastosowania środka konserwującego i (lub) „Sztucznie barwiony" w przypadku stosowania barwników,

— znak miejsca otwarcia według potrzeb.

Nazwa i adres producenta na opakowaniu konserw może być zastąpiona nazwą i adresem jednostki nadrzędnej.

3.2. Pakowanie do opakowań transportowych

3.2.1. Układanie, liczba opakowań jednostkowych i masa opakowania jest określona w dokumentacji technicznej (technologicznej) na poszczególne wyroby rybne.

3.2.2. Rodzaje opakowań transportowych. Ryby i przetwory rybne w opakowaniach jednostkowych lub luzem powinny być pakowane w opakowania transportowe wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Opakowania transportowe	Wymagania wg	Przeznaczenie
1	Opakowania tekturowe Pudła tekturowe	PN-73/O-79402 BN-71/7351-06 BN-72/7351-09 oraz dokumentacja techniczna producenta	bloki ryb mrożonych, wyroby mrożone, ryby wędzone, konserwy i inne przetwory rybne
2	Opakowania drewniane Skrzynki drewniane	BN-71/7161-46 BN-74/7161-54 BN-71/7161-15 ZN-67/ZGR-09009	konserwy i ryby świeże, mrożone, wędzone
	Beczki drewniane	PN-76/O-79351 ZN-68/ZGR-09010	ryby solone, marynowane i inne przetwory
3	Opakowania metalowe Skrzynki z drutu	dokumentacja techniczna producenta	ryby wędzone, ryby solone, marynaty rybne
4	Opakowania z tworzyw sztucznych Skrzynki z polietylenu d.g. (dużej gęstości tj. niskociśnieniowego)	dokumentacja techniczna producenta; uznane przez władze sanitarne	ryby świeże lub mrożone
	Beczki z polietylenu d.g.	BN-73/6411-03 uznane przez władze sanitarne	ryby solone, marynowane i inne przetwory rybne w zalewach
	Skrzynki z polipropylenu	ZN-75/MPCh/TS-6073 uznane przez władze sanitarne	ryby wędzone

cd. tabl. 2

Lp.	Opakowania transportowe	Wymagania wg	Przeznaczenie
4	Folia polietylenowa termokurczliwa	BN-73/6365-02	marynaty rybne w słojach, konserwy rybne w puszkach lub inne przetwory rybne
5	Opakowania papierowe Worki papierowe	PN-76/P-79005	ryby pojedynczo mrożone

Dopuszcza się stosowanie innych opakowań transportowych, po uzgodnieniu z odbiorcą pod warunkiem, że będą one właściwie zabezpieczać towar w czasie przechowywania i transportu.

3.2.3. Znakowanie opakowań transportowych

3.2.3.1. Znakowanie opakowań transportowych zawierających wyroby w opakowaniach jednostkowych powinno zawierać następujące dane:

— nazwa i adres producenta,

— nazwa wyrobu według odpowiedniej normy przedmiotowej oraz numer tej normy,

— data produkcji,

— liczba opakowań jednostkowych,

— wymagania dotyczące sposobu znakowania wg PN-76/O-79252, odpowiednie dla wyrobu i opakowania.

Opakowań transportowych ażurowych, pakietów z folii oraz palet nie obowiązuje oznakowanie, jeżeli prześwity lub przezroczystość pozwalają na identyfikację towaru.

3.2.3.2. Znakowanie opakowań transportowych stosowanych do pakowania bezpośrednio wyrobu powinno zawierać następujące dane:

— nazwa wyrobu według odpowiedniej normy przedmiotowej oraz numer tej normy,

— nazwa i adres producenta, a dla ryb mrożonych w morzu również nazwa statku,

— masa netto,

— data produkcji,

— sposób przechowywania (nie dotyczy ryb świeżych, mrożonych, solonych),

— wymagania dotyczące sposobu znakowania wg PN-76/O-79252, odpowiednie dla wyrobu i opakowania.

Ryby świeże dostarczone przez jednostki łowcze mogą nie zawierać powyższych danych, z tym że w opakowaniu powinna znajdować się kartka z numerem ewidencyjnym jednostki.

3.2.4. Formowanie jednostek ładunkowych spaletyzowanych. Zaleca się stosować palety płaskie o wymiarach 800×1200 mm wg PN-75/M-78216. Ryby i przetwory rybne w opakowaniach trans-

portowych należy układać na palecie w stos, jeżeli to możliwe naprzemianlegle, formując zwartą jednostkę ładunkową w kształcie prostopadłościanu. Liczba opakowań transportowych w warstwie oraz liczba warstw w stosie uzależniona jest od wymiarów tych opakowań oraz ich rodzaju. Wysokość jednostki ładunkowej nie powinna być większa niż 1970 mm. Wierzchnia warstwa powinna być zabezpieczona przed uszkodzeniem opakowań.

Beczki należy ustawiać na palecie w pozycji pionowej w jednej lub dwu warstwach. Dopuszcza się wystawanie opakowań poza paletą do 40 mm łącznie na dwie strony.

Ustawione w stos opakowania należy zabezpieczyć przed przesuwaniem się lub zdeformowaniem przez opasanie (bandowanie) taśmami stalowymi, polipropylenowymi lub innymi albo przez owinięcie w folię termokurczliwą.

4. PRZECHOWYWANIE

4.1. Magazynowanie ryb żywych

4.1.1. Zbiorniki z wodą przepływową powinny mieć dopływ i odpływ wody, być zasilone wodą z naturalnych cieków, mieć ogroblowanie ziemne, betonowe lub inne. Ściany i dna zbiorników powinny być gładkie, a krawędzie ścian zaokrąglone. Zbiorniki powinny być łatwo osuszalne (niemuliste).

4.1.2. Sadze powinny być umieszczone w wodzie, w miejscu gwarantującym jej dobre natlenienie. Konstrukcja sadz powinna zabezpieczać ryby przed kaleczeniem.

4.1.3. Baseny z wodą napowietrzoną powinny być usytuowane w pomieszczeniach zamkniętych, mieć dopływ i odpływ wody, urządzenia wentylacyjno-mechaniczne, zapewniające co najmniej czterokrotną wymianę powietrza w ciągu 1 h oraz być zabezpieczone przed bezpośrednim działaniem słońca, jak również zamarzaniem. Ściany i dna powinny być gładkie, a krawędzie ścian zaokrąglone. Baseny powinny być łatwo osuszalne (niemuliste), powinien być utrzymany stały poziom lustra wody. W pomieszczeniach tych powinny znajdować się co najmniej następujące urządzenia pomocnicze: stół sortowniczy, sufaty i kasarki, pojemniki na ryby, wagi oraz termometry. Każde z tych urządzeń powinno eliminować możliwość mechanicznego uszkodzenia ryb.

4.1.4. Jakość wody. Woda używana do przetrzymywania ryb żywych nie powinna mieć zanieczyszczeń mechanicznych, chemicznych i przemysłowych itp. w stopniu mającym wpływ na obniżenie zdrowotności i jakości ryb. Najmniejsza zawartość tlenu w doprowadzonej wodzie nie może być niższa niż minimalne zapotrzebowanie ryb na tlen dla poszczególnych gatunków. Zawartość CO_2 w wodzie nie może przekraczać 2%. Źródłami zasilania w wodę mogą być cieki naturalne, woda wodociągowa pitna oraz, w szczególnych przypadkach, woda morska.

4.1.5. Przyjęcie ryb do magazynowania. Ryby przeznaczone do magazynowania powinny być odpite i żywotne. Załadowanie ryb do basenów nie może być wykonywane w sposób powodujący kaleczenie ryb. Maksymalne wysokości spadania ryb z ześlizgów, kasarków, sufat itp. nie może być większe niż 30 cm, przy maksymalnym kącie ześlizgowym nie większym niż 36°C. Różnica temperatury wody między magazynem a środkiem transportowym nie może przekraczać 5°C.

Ryby należy magazynować według gatunków i sortymentów.

4.1.6. Obsada

4.1.6.1. Orientacyjne gęstości obsady ryb żywych w zbiornikach z wodą przepływową — wg tabl. 3.

Tablica 3

Temperatura wody °C	Ilość ryb przypadająca na 1 m³ wody, kg					
	karasie	węgorze i liny	karpie i amury	szczupaki i tołpygi	leszcze i płocie	pstrągi
3 ÷ 6	270	320	150	140	130	70
7 ÷ 10	200	160	120	80	100	40
11 ÷ 15	120	100	80	40	60	20
16 ÷ 21	80	60	40	25	40	—

4.1.6.2. Orientacyjne gęstości obsady ryb w sadzach zanurzonych w wodzie przepływowej — wg tabl. 4.

Tablica 4

Temperatura wody °C	Ilość ryb przypadająca na 1m³ wody, kg					
	karasie	węgorze i liny	karpie i amury	szczupaki i tołpygi	leszcze i płocie	pstrągi
2 ÷ 6	300	210	180	120	80	60
7 ÷ 10	200	170	130	80	60	40
11 ÷ 15	150	110	90	50	45	30
16 ÷ 21	80	70	60	25	30	—

4.1.6.3. Orientacyjne gęstości obsady ryb w basenach z wodą sztucznie napowietrzaną — wg tabl. 5.

Tablica 5

Temperatura wody °C	Ilość ryb przypadająca na 1 m³ wody, kg					
	karasie	węgorze i liny	karpie i amury	szczupaki i tołpygi	leszcze i płocie	pstrągi
3 ÷ 6	450	360	320	250	200	130
7 ÷ 10	300	220	200	110	115	60
11 ÷ 15	200	150	150	65	75	30
16 ÷ 21	150	100	100	40	50	20

4.1.6.4. Czas przechowywania ryb przy zwiększeniu i zmniejszeniu obsady. Dopuszcza się magazynowanie w zbiornikach i sadzach nie dłużej niż 10 dni oraz w basenach nie dłużej niż 3 dni obsady zwiększonej do 50% z ilości podanych w tabl. 3 i 4.

W przypadku przechowywania ryb w sadzach w wodzie stojącej należy zmniejszyć obsadę o 50% w porównąniu z tabl. 4.

4.1.7. Kontrola warunków magazynowania ryb żywych powinna rozpocząć się z chwilą przyjmowania ryb ze środka transportowego do magazynu. Wyładunek ryb z wody powinien przebiegać sprawnie i szybko bez ich kaleczenia i rozbijania.

Należy ochraniać ryby przed szkodliwym działaniem słońca, mrozu i wiatru. Ryby śnięte lub pokaleczone należy na bieżąco oddzielać od pozostałych ryb. Powietrze tłoczone do wody nie może być zanieczyszczone spalinami lub gazami szkodliwymi dla ryb. W przypadku wzrostu temperatury lub w przypadku zamarznięcia powierzchni wody w zbiornikach należy zwiększyć jej przepływ. W czasie magazynowania należy obserwować zachowanie się ryb i reakcję na bodźce pozwalające oceniać ich żywotność. Należy kontrolować jakość wody, stopień jej zanieczyszczenia, ilość tlenu i temperaturę. Po każdym opróżnieniu zbiorników i basenów należy je myć i dezynfekować zgodnie z odpowiednimi instrukcjami. Po myciu i dezynfekcji ściany i dna zbiorników, basenów i sadzów powinny być starannie kilkakrotnie przepłukane czystą wodą, w celu całkowitego usunięcia środków chemicznych.

4.2. Magazynowanie ryb i przetworów rybnych

4.2.1. Magazyny ryb i przetworów rybnych. Magazyny przeznaczone do przechowywania lub składowania ryb i przetworów rybnych powinny być pomieszczeniami zamykanymi, przeznaczonymi do tego celu, o wymaganej temperaturze i wilgotności. Pomieszczenia magazynowe powinny być utrzymane w czystości, przewiewne, pozbawione obcych zapachów, zabezpieczone przed gryzoniami i innymi szkodnikami (insekty, pleśnie, grzyby). Nawierzchnia powinna być odpowiednio twarda, nienasiąkliwa, bez wgłębień i dziur, łatwo zmywalna, mająca spadki i kanały umożliwiające swobodny spływ wody przy myciu. Otwory ściekowe i kanały powinny być zabezpieczone kratami, a otwory również syfonami. Magazyny powinny być wyposażone w drzwi (bramy) i okna oraz urządzenia wentylacyjne, umożliwiające wymianę powietrza w pomieszczeniu.

Zaleca się magazyny bez światła naturalnego lub ze słabym oświetleniem naturalnym, przy czym szyby powinny być pomalowane na kolor niebieski. Światło powinno być elektryczne, a punkty świetlne powinny być rozmieszczone w ten sposób, aby dobrze oświetlały drogi przejazdowe i miejsca przygotowania towarów. Nośność stropów powinna być dostosowana do obciążeń wynikających ze spiętrzenia stosów oraz używanego sprzętu mechanicznego. Drzwi (bramy) powinny mieć wymiary tak dobrane, aby nie utrudniały przemieszczania ładunków i swobodnego poruszania się. W pomieszczeniach magazynowych powinny znajdować się kratownice, podkłady, palety lub regały w zależności od potrzeb. Powinny być one wykonane z twardego drewna lub innego, nienasiąkliwego, materiału. Magazyny powinny być wyposażone w termometry i higrometry. Przyrządy te powinny być umieszczane w odległości co najmniej 0,5 m od ścian, 1,5 m od podłogi i parowników oraz w odpowiedniej odległości od drzwi.

4.2.2. Warunki klimatyczne przechowywania. Temperatury i wilgotności względne powietrza magazynów, w zależności od sposobu zabezpieczenia, powinny wynosić dla ryb i ich przetworów:

— świeżych od −1 do 3°C,

— mrożonych −18°C i niższej,

— wędzonych od 2 do 10°C i wilgotności względnej powietrza od 75 do 85%,

— solonych od −5 do 18°C w zależności od grupy,

— marynowanych od 0 do 8°C i wilgotności względnej powietrza do 80%,

— prezerw od 0 do 12°C i wilgotności względnej powietrza do 80%,

— konserw od 4 do 18°C i wilgotności względnej powietrza do 80%,

— garmażeryjnych od 0 do 8°C i wilgotności względnej powietrza do 85%,

— surowców i przetworów rybnych ubocznych konsumpcyjnych — jak dla odpowiednich grup ryb i przetworów rybnych.

W przypadku ryb i przetworów rybnych zamykanych próżniowo należy postępować zgodnie z decyzją nr 81 Dyrektora ZGR. Dopuszcza się przechowywanie konserw w temperaturze powyżej 18 do 25°C, z tym że konserwy nie mogą być przechowywane w tych warunkach dłużej niż 30

dni łącznie w okresie rocznym. Szczegółowe warunki przechowywania dla niektórych wyrobów określają normy przedmiotowe. Dopuszcza się składowanie ryb solonych w beczkach na wolnym powietrzu, na powierzchni utwardzonej, pod warunkiem, że będzie ono w okresie letnim zadaszone, a ryby odpowiednio chronione np. w okresie zimowym przed zamarzaniem.

4.2.3. Przyjmowanie do przechowywania. Ryby i przetwory rybne przyjmowane do przechowywania powinny być skontrolowane jakościowo na zgodność z obowiązującymi normami.

— Ryby świeże powinny być zabezpieczone lodem zgodnie z PN-74/A-86761 oraz wykazywać temperaturę mięsa blisko 0°C. Opakowania ryb (skrzynki drewniane i z tworzyw sztucznych) powinny być czyste i całe.

— Ryby mrożone powinny być w pudłach ewentualnie w skrzynkach całych, suchych, nieuszkodzonych o temperaturze mięsa nie wyższej niż −15°C. Jeżeli temperatura ryb przyjmowanych do magazynowania jest wyższa niż −15°C, a nie wyższa niż −8°C, ryby takie przed złożeniem w komorze magazynowej powinny być domrożone.

— Ryby solone powinny być w opakowaniach szczelnych i wypełnionych solanką. Ryby solone powinny być wysolone lub dojrzałe.

— Konserwy, prezerwy, marynaty i ryby wędzone powinny być opakowane i oznakowane według wymagań odpowiednich norm.

4.2.4. Technika składowania. Opakowania transportowe należy układać w stosy na podkładach lub kratownicach albo paletach. Między ścianami magazynu a stosami należy zachować odległość co najmniej 40 cm. Poszczególne stosy powinny obejmować opakowania z jednej partii. W przypadku stosowania palet odległość między stosami powinna umożliwiać swobodną manipulację zmechanizowanym sprzętem ładunkowym. Opakowania w stosach należy układać w regularne bryły w taki sposób, aby stosy tworzyły rzędy. Stosy opakowań nie powinny opierać się o filary, urządzenia chłodnicze, grzejne, kanalizacyjne itp. Między rzędami należy zostawić przejścia umożliwiające kontrolę jakości i ilości produktu.

Stosy skrzynek drewnianych i pudeł układane w warstwach nie więcej niż 8, a skrzynek z tworzyw sztucznych nie więcej niż 6 sztuk. Beczki drewniane w magazynach zamkniętych i otwartych powinny być składowane w pozycji leżącej w rzędach do trzech warstw. Beczki drewniane w dolnej warstwie powinny być zabezpieczone przed rozsuwaniem. Beczki z tworzyw sztucznych powinny być składowane w pozycji stojącej.

4.2.5. Znakowanie stosów. Każdy stos w magazynie powinien być oznakowany tabliczką lub wywieszką z następującymi danymi:

a) nazwa wyrobu i rodzaj opakowania,
b) liczba jednostek opakowaniowych w stosie,
c) data produkcji,
d) adnotacje o zabiegach konserwacyjnych.

4.2.6. Kontrola przechowywania. Warunki przechowywania, w tym również warunki sanitarne oraz stan przechowywanych towarów, powinny być stale kontrolowane.

Warunki klimatyczne magazynowania ryb świeżych i mrożonych powinny być kontrolowane dwa razy dziennie, jakość ryb świeżych raz dziennie, a ryb mrożonych co dwa tygodnie.

Ryby solone powinny być kontrolowane (przetoczenie, uzupełnienie solanki) co najmniej dwa razy w miesiącu. Warunki klimatyczne należy sprawdzać co tydzień.

Konserwy, prezerwy, marynaty i ryby wędzone należy sprawdzać okresowo i tak: konserwy — raz w miesiącu, prezerwy — co dwa tygodnie, marynaty i ryby wędzone na zimno — co 2 dni, ryby wędzone na gorąco — codziennie. W takich okresach należy sprawdzać warunki klimatyczne.

Pozostałe wyroby rybne oraz surowce i przetwory rybne uboczne konsumpcyjne należy sprawdzać w zależności od stanu ich zabezpieczenia, tak jak odpowiednie surowce i przetwory rybne.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin, Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.

2. Normy i dokumenty związane

PN-74/A-86761 Ryby świeże. Chłodzenie lodem wodnym

PN-75/M-78216 Palety ładunkowe płaskie jednopłytowe czterowejściowe bez skrzydeł drewniane 800×1200 EUR

PN-74/O-79000 Opakowania. Nazwy i określenia

PN-76/O-79251 Opakowania jednostkowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-76/O-79252 Transportowe jednostki opakowaniowe. Znaki i znakowania. Wymagania podstawowe

PN-76/O-79351 Opakowania transportowe drewniane. Beczki

PN-73/O-79401 Opakowania jednostkowe kartonowe i tekturowe. Pudełka

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

PN-75/O-79603 Opakowania jednostkowe metalowe. Tuby aluminiowe do artykułów spożywczych

PN-76/P-79005 Opakowanie transportowe. Worki papierowe

BN-76/5041-01 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki okrągłe do konserw

BN-74/5041-02 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki owalne do konserw

BN-74/5041-03 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki eliptyczne do konserw

BN-74/5041-06 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki prostokątne do konserw

BN-73/5043-02 Opakowania jednostkowe metalowe. Pudełka z wieczkiem wciskanym

BN-76/5048-01 Zamknięcia metalowe. Zakrywki metalowe do słoi szklanych Feniks

BN-76/5048-07 Zakrywki kontaktowe do słoi szklanych

BN-74/6365-01 Folia opakowaniowa z polietylenu o małej gęstości

BN-73/6365-02 Folia polietylenowa termokurczliwa

BN-74/6365-03 Folia z polietylenu niskociśnieniowego. Folie opakowaniowe papieropodobne

BN-73/6411-03 Opakowania transportowe z tworzyw sztucznych. Bębny z poliolefin. Wymagania i badania

BN-75/6413-03 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Pudełka do artykułów spożywczych, farmaceutycznych i kosmetycznych. Wymagania i badania

BN-72/6414-02 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Torby z folii polietylenowej zgrzewane

BN-77/6414-06 Opakowania transportowe z tworzyw sztucznych. Worki polietylenowe otwarte, płaskie bez fałd bocznych, zgrzewane

BN-74/6415-01 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Kubki z PCW i PS do artykułów spożywczych. Wymagania i badania

BN-75/6415-02 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Tacki do artykułów spożywczych. Wymagania i badania

BN-63/6833-03 Opakowania szklane do artykułów spożywczych. Słoje Feniks

BN-68/6833-17 Opakowania jednostkowe szklane. Słoje do artykułów spożywczych typu TO

BN-75/6833-20 Kołnierze słoi. Kształt i wymiary

BN-71/7161-15 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do eksportu konserw rybnych w puszkach

BN-71/7161-46 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do artykułów w słojach i puszkach

BN-74/7161-54 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do ryb

BN-71/7351-06 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła (kartonaże) do mrożonek

BN-72/7351-09 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła (kartonaże) do konserw rybnych

BN-74/7354-01 Kubki parafinowane

ZN-76/MPCh/TS-7223 Opakowania jednostkowe z folii twardej PCW. Pudełka z zakrywką wciskano-nasadzaną

ZN-75/MPCh/TS-6073 Opakowania transportowe z tworzyw sztucznych. Skrzynki bezprzegrodowe otwarte do warzyw i owoców świeżych

ZN-74/ISK-0-229 Słój z zamknięciem PD

ZN-67/ZGR-09009 Skrzynki drewniane do ryb używane

ZN-68/ZGR-09010 Beczki do ryb używane

Decyzja nr 81 Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej z dnia 5 czerwca 1974 r. w sprawie ustanowienia warunków technicznych ryb i produktów rybnych pakowanych próżniowo

3. Autorzy projektu normy — inż. Wilhelm Wojtas — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin, mgr inż. Stefan Chrzanowski — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.