

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-86
	Wędliny drobiowe Wymagania ogólne	8033-01
		Zamiast BN-75/8033-01
		Grupa katalogowa 1216

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są ogólne wymagania dotyczące wędlin drobiowych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji i obrocie wędlin drobiowych oraz przy opracowywaniu dokumentacji technologicznej i norm przedmiotowych na poszczególne sortymenty wędlin drobiowych.

1.3. Określenia

1.3.1. wędliny drobiowe — wędzonki, kielbasy i wędliny podrobowe zawierające w składzie surowcowym powyżej 50% surowca drobiowego.

1.3.2. surowiec drobiowy — mięso uzyskane z rozbioru tuszek drobiowych i części tuszek (mięśnie udowe, piersiowe i mięso drobne), tłuszcz drobiowy, skórki drobiowe, podroby drobiowe, mięso drobiowe odzyskane mechanicznie oraz surowiec z obgotowanych tuszek i łap drobiowych.

1.3.3. wędzonki drobiowe — wędliny drobiowe wyprodukowane z nierozdrobnionego mięsa lub mięsa i tłuszczu, peklowane lub solone, wędzone lub wędzone i parzone.

1.3.4. drób wędzony — szczególny rodzaj wędzonki drobiowej w postaci tuszek, połówek, ćwiartek lub elementów z kością, peklowanych lub solonych, wędzonych lub wędzonych i parzonych.

1.3.5. kielbasy drobiowe — wędliny drobiowe w osłonkach, wyprodukowane z rozdrobnionych, peklowanych lub niepeklowanych surowców mięsno-tłuszczowych, z dodatkiem przypraw, wędzone lub niewędzone, poddane obróbce cieplnej.

1.3.6. wędliny drobiowe podrobowe — wędliny drobiowe w osłonkach, wyprodukowane z gotowanych lub surowych, rozdrobnionych, peklowanych lub solonych surowców mięsno-tłuszczowych i podrobów drobiowych i/lub z dodatkiem krwi i surowców skrobiowych, wędzone lub niewędzone, poddane obróbce cieplnej.

1.3.7. kielbasy drobnorozdrobnione — kielbasy drobiowe, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm.

1.3.8. kielbasy średniorozdrobnione — kielbasy drobiowe, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości od 5 do 13 mm.

1.3.9. kielbasy gruborozdrobnione — kielbasy drobiowe, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości powyżej 13 mm.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Typy i rodzaje — wg tabl. 1.

Tablica 1

Typy	Rodzaje
Wędzonki drobiowe	wędzone
	wędzone i parzone
	drób wędzony
Kielbasy drobiowe	wędzone i parzone
	biała parzona
Wędliny drobiowe podrobowe	kiszki pasztetowe
	kaszanki
	salcesony

2.1.2. Odmiany. Kielbasy drobiowe ze względu na rozdrobnienie dzielą się na:

- drobnorozdrobnione,
- średniorozdrobnione,
- gruborozdrobnione.

2.2. Oznaczenie

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

- a) typ wędliny wg 2.1.1,
- b) rodzaj wędliny wg 2.1.1 lub nazwa asortymentu wg normy przedmiotowej,
- c) numer normy przedmiotowej (BN-86/8033-01 lub normy zakładowej).

2.2.2. Przykład oznaczenia kielbasy drobiowej wędzonej parzonej:

KIELBASA DROBIOWA WĘDZONA PARZONA
BN-86/8033-01

Zgłoszona przez Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Drobiarstwa dnia 30 maja 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1986 poz. 23)

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców mięsno-tłuszczowych. Surowce mięsno-tłuszczowe i podroby użyte do produkcji wędlin drobiowych powinny być uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Stosowanie peklowanego mięsa drobiowego dopuszcza się na podstawie aktualnego zezwolenia Głównego Inspektora Sanitarnego i na warunkach określonych w zezwoleniu.

Surowce mięsno-tłuszczowe powinny odpowiadać następującym wymaganiom:

mięso drobiowe — wg PN-84/A-86520 i BN-84/8031-01,

mięso drobiowe odzyskane mechanicznie — wg BN-8035-05,

podroby drobiowe — wg BN-84/8031-04,
tłuszcz drobiowy surowy — wg BN-85/8032-03,
tłuszcze surowe zwierząt rzeźnych — wg PN-63/A-85816,

mięso w elementach — wg BN-70/8011-02,
mięso rozdrobnione — wg BN-81/8011-06,
podroby — wg PN-66/A-82004,
krew spożywcza — wg PN-64/A-85701,
 słonina — wg PN-85/A-85800.

3.2. Wymagania dotyczące pozostałych surowców. Pozostałe surowce, materiały i przyprawy użyte do produkcji wędlin drobiowych powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych podanych w Informacjach dodatkowych p. 3.

3.3. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 2 ÷ 5.

Tablica 2. Wymagania organoleptyczne dotyczące wędzonek drobiowych

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt uzależniony od użytej osłonki, siatki formującej lub sposobu wiązania oraz wielkości mięśni; powierzchnia czysta, błyszcząca; dopuszcza się na powierzchni zakrzepły tłuszcz
Struktura i konsystencja	struktura plastra o grubości 3 mm dość ściśła; dopuszczalne rozdzielanie się plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju wilgotna; niedopuszczalne na przekroju skupiska galarety i tłuszczu (z wyjątkiem półgęsków)
Barwa	charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej lub jej braku; niedopuszczalna marmurkowatość i szarość mięśni na przekroju
Smak i zapach	smak wyczuwalnie słony, zapach typowy dla mięsa drobiowego wędzonego lub parzonego i parzonego oraz gatunku drobiu; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Tablica 3. Wymagania organoleptyczne dotyczące drobiu wędzonego

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt i wielkość naturalna, odpowiadająca wymaganiom dla tuszek całych i podzielonych
Struktura i konsystencja mięśni	soczyste, kruche
Barwa	kremowożółta do jasnobrązowej; niedopuszczalna barwa szara oraz marmurkowatość powierzchni przekroju mięśni
Smak i zapach	charakterystyczny dla mięsa drobiowego wędzonego lub parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Tablica 4. Wymagania organoleptyczne dotyczące kiełbas drobiowych

Cecha	Wymagania	
	kiełbasa wędzona i parzona	kiełbasa biała parzona
Wygląd ogólny	wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, pod osłonką niedopuszczalna obecność wydzielonego tłuszczu, galarety lub wody; niedopuszczalne zabrudzenia, okopienia, oślizłość, naloty pleśni oraz głębokie pofałdowania osłonki; dla kiełbas w osłonce naturalnej dopuszcza się nieliczne batony z owędzonymi wytryskami farszu; dopuszczalne lekkie pomarszczenie osłonki	wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, wilgotna, osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalne zabrudzenia, naloty pleśni, oślizłość
Struktura i konsystencja	na przekroju surowce równomiernie rozmieszczone, stopień rozdrobnienia surowców wg dokumentacji technologicznej; dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta, krucha	struktura 3-milimetrowego plastra dość ściśła, średniorozdrobniona, surowce równomiernie rozmieszczone na przekroju; konsystencja soczysta, krucha
Barwa	barwa powierzchni batonu, mięsa, masy wiążącej i tłuszczu charakterystyczna dla kiełbasy drobiowej wędzonej i parzonej; niedopuszczalna barwa szara do szarozielonej oraz niedopuszczalne na powierzchni plamy wynikające z niedowędzenia	szaroróżowa, widoczne ciemne punkty przypraw; na przekroju barwa mięsa szaroróżowa, tłuszczu — kremowa; niedopuszczalna barwa szarozielona

zd. tabl. 4

Cecha	Wymagania	
	kielbasa wędzona i parzona	kielbasa biała parzona
Smak i zapach	smak i zapach typowy dla mięsa drobiowego gotowanego, z posmakiem wędzenia, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	typowy dla niewędzonego mięsa drobiowego gotowanego, z wyraźnie wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Tablica 5. Wymagania organoleptyczne dotyczące wędlin drobiowych podrobowych

Cecha	Wymagania		
	kiszki pasztetowe	kaszanki	salcesony
Wygląd ogólny	wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, kształt uzależniony od użytej osłonki, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni		wyrób w osłonce naturalnej (jelito lub pęcherz); powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni
Struktura i konsystencja	smarowna, jednorodna; dopuszcza się pod osłonką niewielką ilość wytopionego tłuszczu	dość ścisła, plaster o grubości 6 mm nie powinien się rozpadać; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników	ściśła, plaster o grubości 5 mm nie powinien się rozpadać; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników
Barwa	powierzchni jasnokremowa z odcieniem szarym, w kiszkach podwędzanych odcień żółcisty; na przekroju — szarokremowa do szaroróżowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy	powierzchni — szara do brunatnej w osłonce naturalnej lub brunatna w osłonce sztucznej; na przekroju — brunatna, typowa dla użytych składników; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy jasnoczerwone na przekroju	powierzchni — kremowa do szaroróżowej; na przekroju — właściwa dla użytych składników; niedopuszczalna barwa szarozielona
Smak i zapach	charakterystyczny dla wyrobów drobiowych gotowanych, wyczuwalne przyprawy i typowy posmak gotowanej wątroby, w wyrobach podwędzanych zapach i smak wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki lub inny obcy	charakterystyczny dla wyrobów krwistych parzonych z mięsa drobiowego i kaszy, wyczuwalne przyprawy;	charakterystyczny dla wyrobów podrobowych drobiowych parzonych, wyczuwalne przyprawy;

3.3. Wymagania chemiczne — wg tabl. 6.

Tablica 6. Wymagania chemiczne

Cecha	Wymagania							
	wędzonki	kielbasy drobiowe			biała parzona	wędliny drobiowe podrobowe		
		wędzone i parzone				kiszki pasztetowe	kaszanki	salcesony
		drobnozdobnionie	średniozdobnionie	grubozdobnionie				
Zawartość wody, %, nie więcej niż	—	72	72	75	72	62	65	70
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	—	20	20	10	20	25	22	20
Zawartość soli, %, nie więcej niż	3,0	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3,0
Zawartość skrobi, %, nie więcej niż	—	11	—	—	—	4	—	—
Zawartość sumy azotynów i azotanów wyrażona jako azotyny, mg/kg, nie więcej niż	125	125	125	125	—	—	—	—
Dopuszczalna zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż					arsen 0,2 ołów 0,3 miedź 4,0 cynk 10,0 cyna 20,0			

3.4. Wymagania mikrobiologiczne

- a) pałeczki z rodzaju Salmonella — nieobecne w 25 g,
 b) gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) — nieobecne w 0,1 g,
 c) pałeczki z grupy Coli — nieobecne w 0,01 g,
 d) beztlenowe laseczki przetrwalnikujące — nieobecne w 0,01 g.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Wędliny drobiowe należy pakować do skrzynek bezprzegrodowych z tworzyw sztucznych stosowanych w przemyśle drobiarskim i mięsnym oraz do skrzynek metalowych, w ilości zgodnej z pojemnością tych opakowań. Dopuszcza się skrzynki drewniane wg BN-69/7161-41 wyłożone papierem półpergaminy lub pakowym. Opakowania do wędlin drobiowych powinny być czyste, bez obcych zapachów oraz powinny mieć atest dopuszczający je do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny być zaopatrzone w etykietę lub zawieszkę zawierającą co najmniej następujące dane:

- a) nazwę producenta,
 b) oznaczenie wyrobu wg 2.2,
 c) datę produkcji,
 d) masę netto, kg,
 e) cenę detaliczną, zł/kg.

4.2. Przechowywanie wędlin drobiowych powinno odbywać się w warunkach zabezpieczających jakość wędlin. Dopuszczalny okres przechowywania poszczególnych typów wędlin drobiowych w temperaturze $2 \pm 10^{\circ}\text{C}$ nie powinien przekraczać wartości podanych w tabl. 7.

Tablica 7

Typ wędliny		Okres przechowywania	
		u producenta	w handlu detalicznym
Wędzonki drobiowe	surowe	5 dni	5 dni
	parzone	72 h	72 h
Kiełbasy drobiowe parzone		48 h	72 h
Wędliny drobiowe podrobowe		48 h	48 h

4.3. Transport — wg BN-63/8010-02, przy czym środek transportowy powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) określanie wyglądu ogólnego (3.2),

- b) określanie struktury i konsystencji (3.2),
 c) określanie barwy (3.2),
 d) określanie smaku i zapachu (3.2),
 e) oznaczanie zawartości wody (3.3),
 f) oznaczanie zawartości tłuszczu (3.3),
 g) oznaczanie zawartości soli (3.3),
 h) oznaczanie zawartości skrobi (3.3),
 i) oznaczanie zawartości azotynów i azotanów (3.3),
 j) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (3.3),
 k) wykrywanie pałeczek z rodzaju Salmonella (3.4),
 l) wykrywanie gronkowców chorobotwórczych (3.4),
 ł) wykrywanie pałeczek z grupy Coli (3.4),
 m) wykrywanie beztlenowych laseczek przetrwalnikujących (3.4),

Badania pełne należy wykonać dla produkcji nowo uruchamianej, co najmniej 2 razy w roku dla każdego sortymentu oraz w przypadku sporu lub na żądanie organów kontroli. Badania wg 5.1.1j) należy wykonać dla produkcji nowo uruchamianej oraz 1 raz w roku.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1a) ÷ d), które należy wykonać w każdej partii wyrobu oraz badania wg 5.1.1e) ÷ i), które należy wykonać w losowo wybranej partii 1 raz w miesiącu.

Oznaczenie partii numerem normy jest traktowane jako atest wystawiony przez producenta na pozostałe cechy.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczebność partii. Partię wędlin drobiowych stanowi ilość wyrobu jednego sortymentu, wyprodukowana w jednym zakładzie produkcyjnym, z jednej daty produkcji.

5.2.2. Pobieranie próbek — wg PN-71/A-82105, jak do badań laboratoryjnych.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie wyglądu ogólnego, struktury i konsystencji, barwy, smaku i zapachu — wg PN-59/A-82062.

5.3.2. Oznaczenie zawartości wody — wg PN-73/A-82110.

5.3.3. Oznaczenie zawartości tłuszczu — wg PN-73/A-82111.

5.3.4. Oznaczenie zawartości soli kuchennej — wg PN-73/A-82112.

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

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

5.3.7. Oznaczenie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia — wg PN-59/A-04010, PN-80/A-04011, PN-80/A-04012, PN-59/A-04013, PN-80/A-04014.

5.3.8. Badania bakteriologiczne — wg PN-80/A-82054.

5.4. Ocena wyników badań. Partię wędlin drobiowych należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań wg 5.1.1 są zgodne z wymaganiami normy.

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8033-01

a) określono udział surowców drobiowych w wędlinach i objęto normą wszystkie wyroby drobiowe w osłonkach z wyjątkiem rolad, bloków i pasztetów drobiowych, dla których nadal obowiązuje BN-78/8151-04,

b) włączono do normy wymagania dla drobiu wędzonego,

c) zrezygnowano z ustalania szczegółowych wymagań dla poszczególnych sortymentów wędlin drobiowych,

d) zweryfikowano poziom parametrów chemicznych i bakteriologicznych,

e) zmieniono i uściślono program badań.

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-66/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych

PN-83/A-82054 Mięso i przetwory mięsne. Badania bakteriologiczne

PN-85/A-82059 Przetwory mięsne. Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi

PN-59/A-82062 Wędliny. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-71/A-82105 Wędliny i wyroby wędliniarskie. Wstępna ocena partii i pobieranie próbek

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-64/A-85701 Krew zwierząt rzeźnych i jej pochodne

PN-85/A-85800 Słonina

PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

PN-84/A-86520 Tuszki drobiowe

BN-69/7161-41 Opakowania transportowe drewniane. Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do drobiu schłodzonego

BN-63/8010-02 Wędliny i wyroby wędliniarskie. Transport

BN-70/8011-02 Wieprzowina. Elementy przygotowane do przetworstwa i obrotu krajowego

BN-81/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

BN-84/8031-01 Tuszki drobiowe podzielone

BN-84/8031-04 Podroby drobiowe

BN-85/8032-03 Tłuszcz drobiowy surowy

BN-84/8035-05 Mięso drobiowe odzyskane mechanicznie

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17.09.1971 w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych (Mon. Pol. nr 50, poz. 320)

4. Normy tematycznie związane

PN-59/A-74036 Przetwory zbożowe. Kasza manna

PN-76/A-74203 Przetwory zbożowe. Kasza jęczmienna

PN-76/A-74204 Przetwory zbożowe. Kasza gryczana

PN-74/A-74710 Przetwory ziemniaczane. Mączka ziemniaczana

PN-72/A-77603 Przetwory warzywne. Warzywa suszone

PN-85/A-86505 Jaja spożywcze

PN-80/C-84081/02 Sól (chlorek sodowy). Wymagania

PN-72/R-75357 Warzywa świeże. Cebula

BN-64/8012-02 Osłonki naturalne

BN-63/8132-01 Pieprz naturalny ziarnisty

BN-67/8132-06 Przyprawy. Papryka mielona

BN-76/8079-01 Pieczywo i wyroby piekarskie pozostałe

BN-77/8132-12 Produkty spożywcze. Pieprz ziołowy

BN-77/8132-13 Produkty spożywcze. Zioła przyprawowe

BN-80/8132-16 Produkty spożywcze. Mieszanki przyprawowe do kiebas, konserw, wędlin podrobowych i wyrobów garmażeryjnych

BN-72/9137-10 Warzywa świeże. Czosnek

5. Symbol wg SWW — 2332-3.

6. Autorzy projektu normy — mgr inż. Jacek Jeske, mgr inż. Elżbieta Anders, dr Andrzej Płotka — Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.

7. **BN-86/8033-01 Wędliny drobiowe. Wymagania ogólne**

1216

W punkcie **4.1. Pakowanie**, dopisuje się zdanie: Informacje o cenie detalicznej podaje bezpośrednio sprzedawca.

zmiana 2
90.10.25

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/88 poz. 111

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/91 poz. 14)

BN-86/8033-01

na str. 3, w tabl. 6, podano zawartość skrobi w kielbasach drobiowych drobno-rozdrobnionych 11%, powinno być: 4%, natomiast zawartość skrobi w kiskach pasztetowych podano 4%, powinno być: 11%

przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego
Drobiarstwa

14. **BN-86/8033-01 Wędliny drobiowe. Wymagania ogólne**

1216

W punkcie **3.3. Wymagania chemiczne**, w tabl. 6, zmienia się następująco dopuszczalną zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż:

arsen 0,2.

zmiana 1
88.05.02

przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Drobiarstwa

3. **BN-86/8033-01 Wędliny drobiowe. Wymagania ogólne**

1216

1. W punkcie **4.1. Pakowanie** dopisuje się:

Dopuszcza się pakowanie wędzonek drobiowych, drobiu wędzonego oraz kielbas drobiowych wędzonych i parzonych do opakowań jednostkowych z folii nieprzepuszczalnej, metodą próżniową lub do osłonek o właściwościach barierowych. Folie, osłonki i farby do nadruków powinny mieć atest kompetentnych jednostek resortu zdrowia.

Opakowania jednostkowe i osłonki o właściwościach barierowych powinny być zaopatrzone w czytelną informację zawierającą co najmniej następujące dane:

- nazwę producenta,
- oznaczenie wyrobu wg 2.2,
- masę netto, kg,

- datę przydatności do spożycia lub datę produkcji i okres przydatności do spożycia,
- temperaturę przechowywania.

2. W punkcie **4.2. Przechowywanie** pod tabl. 7 dopisuje się:

Podane w tabl. 7 okresy przechowywania nie dotyczą wyrobów, dla których producenci w informacji na opakowaniu jednostkowym lub osłonce o właściwościach barierowych podają datę przydatności do spożycia lub datę produkcji i okres przydatności do spożycia.

zmiana 3
91.07.03