

wycof 15.12.94 (Uchw. Nr 26/94-0)
ob. PN-A-74720:94

UKD 664.834.25

PRZETWORY ZIEMNIACZANE I SKROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-80
	Suszone przetwory ziemniaczane Grysik ziemniaczany	8086-01
		Zamiast BN-74/8086-01
		Grupa katalogowa XII 43

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest grysik ziemniaczany przeznaczony do celów spożywczych.

1.2. Określenia

1.2.1. Grysik ziemniaczany jest to produkt otrzymany ze zmielonych wysuszonych ziemniaków, uprzednio obranych, pokrajanych i blanszowanych.

1.2.2. Pozostałe określenia — wg PN-76/A-74821.

2. OZNACZENIE

GRYSIK ZIEMNIACZANY BN-80/8086-01

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowca — ziemniaki jadalne wg PN-75/R-74450. Dopuszcza się stosowanie ziemniaków jadalnych wczesnych wg PN-75/R-74453.

3.2. Wymagania dotyczące grysiu ziemniaczanego — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Postać	drobna, sypka kaszka, bez zlepów i zbryleń
2	Barwa	kremowa, dopuszczalny odcień beżowy
3	Zapach	typowy dla suszonych ziemniaków, niedopuszczalny zapach obcy
4	Granulacja jako pozostałość na sicie o boku oczka kwadratowego, %, 1,5 mm	0
	0,6 mm, nie więcej niż	25
	0,2 mm, co najmniej	50
5	Wilgotność, %, nie więcej niż	12,0
6	Zdolność chłonięcia wody, cm ³ /g, nie mniej niż	2,5
7	Zawartość ogólnego dwutlenku siarki, mg/kg, nie więcej niż	125

cd. tabl. 1

Lp.	Cechy	Wymagania
8	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10-procentowym roztworze kwasu solnego, %, nie więcej niż	0,1
9	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż: arsen ołów miedź cynk	1 2 20 50
10	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna

3.3. Wymagania dotyczące potrawy z grysiu ziemniaczanego. Potrawa przyrządzona z grysiu ziemniaczanego powinna uzyskać w ogólnej ocenie wg PN-78/A-74702 co najmniej 3 punkty przy zastosowaniu współczynników ważkości wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyróżniki jakościowe	Współczynniki ważkości
Barwa	0,2
Zapach	0,2
Konsystencja	0,2
Smakowitość	0,4

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Grysik ziemniaczany należy pakować wg PN-68/A-74705 po 50 kg netto w worki papierowe wg PN-76/P-79005 otwarte szyte lub wentylowe, co najmniej 5-warstwowe. Worki otwarte należy zaszywać maszynowo, stosując nakładkę z papieru marszczonego. Dopuszcza się zamykanie tych worków sposobem zawijania.

Dopuszczalne odchylenia masy jednego opakowania wynoszą ± 300 g, a średniej masy z 10 opakowań ± 150 g.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Ziemniaczanego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Ziemniaczanego dnia 4 marca 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 września 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 11/1980 poz.50)

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

- a) nazwę i adres producenta,
- b) oznaczenie produktu wg rozdz. 2,
- c) masę netto, kg,
- d) datę produkcji.

Dopuszcza się inny rodzaj opakowania po uzgodnieniu z odbiorcą, gwarantujący jednak zgodność wymiarów z systemem wymiarowym i dopuszczony przez władze sanitarne do pakowania żywności.

4.2. Przechowywanie — wg PN-68/A-74705, przy czym zalecana wilgotność względna powietrza w magazynie wynosi 75%, temperatura powietrza 4÷15°C. Dopuszcza się przechowywanie grysiku ziemniaczanego luzem.

Okres przechowywania grysiku ziemniaczanego w warunkach wg rozdz. 4 wynosi 18 miesięcy od daty produkcji.

4.3. Transport — wg PN-68/A-74705. Dopuszcza się transport grysiku ziemniaczanego luzem w cysternach lub innych pojemnikach.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

- a) określanie postaci,
- b) określanie barwy,
- c) określanie zapachu,
- d) oznaczanie granulacji,
- e) oznaczanie wilgotności,
- f) oznaczanie zdolności chłonięcia wody,
- g) oznaczanie zawartości ogólnego dwutlenku siarki,

h) oznaczanie zawartości substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10-procentowym roztworze kwasu solnego,

i) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,

j) oznaczanie cech organoleptycznych potrawy.

Badania pełne przeprowadza producent grysiku ziemniaczanego co najmniej 1 raz w roku, na początku okresu produkcyjnego oraz w przypadku zmian technologicznych, w przypadku sporu, na żądanie odbiorców lub organów kontroli.

5.1.2. Badania niepełne obejmują oznaczania wg 5.1.1 a) ÷ g) oraz 5.1.1 j), które należy wykonać na średniej próbce pochodzącej ze zmiany produkcyjnej oraz badania wg 5.1.1 h), które należy wykonać z częstotliwością 1 raz w tygodniu na losowo wybranej średniej próbce.

5.2. Kontrola jakości i przygotowanie średniej próbki laboratoryjnej — wg PN-76/A-74704.

5.3. Opis badań. Badania wymienione w 5.1.1 należy wykonać wg PN-78/A-74702.

5.4. Ocena wyników badań. Partię lub próbkę grysiku ziemniaczanego należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań odpowiadają wszystkim jej postanowieniom.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do dnia 31 sierpnia 1982 r. dopuszcza się dla Zakładów Przemysłu Ziemniaczanego w Kątach i Wągrowcu następującą granulację grysiku ziemniaczanego: pozostałość na sicie o boku oczka kwadratowego

- 1,5 mm — 0%,
- 0,6 mm nie więcej niż 30%,
- 0,2 mm co najmniej 30%.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Przemysłu Ziemniaczanego, Poznań.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8086-01

- a) zaostrożono wymagania dotyczące granulacji grysiku ziemniaczanego,
- b) wprowadzono współczynniki ważkości do oceny cech organoleptycznych potrawy,
- c) zweryfikowano program badań.

3. Normy związane

PN-78/A-74702 Spożywcze przetwory ziemniaczane. Metody badań
PN-76/A-74704 Przetwory ziemniaczane i skrobiowe. Pobieranie próbek

PN-68/A-74705 Przetwory ziemniaczane. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wymagania podstawowe

PN-76/A-74821 Spożywcze przetwory ziemniaczane. Nazwy i określenia

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

PN-75/R-74450 Rośliny okopowe. Ziemniaki jadalne

PN-75/R-74453 Rośliny okopowe. Ziemniaki jadalne wczesne

4. Symbol wg SWW — 2453-13.

5. Autorzy projektu normy — mgr H. Skwara, mgr inż. H. Remlein — Centralne Laboratorium Przemysłu Ziemniaczanego, Poznań.

przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Ziemniaczanego

15 **BN-80/8086-01 Suszone przetwory ziemniaczane. Grysik ziemniaczany**
1243

zmiana 1
6.5.81 r.

W punkcie **3.3. Wymagania dotyczące potrawy z grysiku ziemniaczanego**. Do dotychczasowej treści dodaje się słowa: ... przy czym średnia ocena dla każdego wyróżnika jakościowego powinna być nie niższa niż 3 punkty.

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/81 poz. 88)