

PRZETWORY ZIEMNIACZANE I SKROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	<b>BN-78</b> <b>8086-04</b>
	<b>Suszone przetwory ziemniaczane</b> <b>Kostka ziemniaczana</b>	Zamiast BN-74/8086-04
		Grupa katalogowa XII 43

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są ziemniaki suszone w postaci kostki, przeznaczone do celów spożywczych.

**1.2. Określenia.** Kostka ziemniaczana jest to produkt otrzymany z surowych, obranych i pokrajanych na sześciiany 10×10×10 mm ziemniaków, blanszowanych i wysuszonych.

**1.3. Pozostałe określenia** — wg PN-76/A-74821.

## 2. OZNACZENIE

## Przykład oznaczenia

a) kostki ziemniaczanej w opakowaniach detalicznych:

ZIEMNIAKI SAŁATKOWE KARO BN-78/8086-04

b) kostki ziemniaczanej w opakowaniach transportowych:

KOSTKA ZIEMNIACZANA BN-78/8086-04

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Postać	kostki; niedopuszczalna zawartość 60% kostki nieregularnej
2	Barwa	biała do żółtej, typowa dla odmiany ziemniaków
3	Zapach	typowy dla suszonych ziemniaków; niedopuszczalny zapach obcy
4	Zawartość kostki niedoczyszczonej, %, nie więcej niż	10
5	Zawartość kostki przypalonej, %, nie więcej niż	3
6	Zawartość kostki sonej i zazieleniałej, %, nie więcej niż	10 w tym dopuszczalny 1% kostki zazieleniałej
7	Ogólna suma wad wg lp. 4, 5 i 6, %, nie więcej niż	15
8	Granulacja: przesiew przez sito o boku oczka 5 mm, %, nie więcej niż	1,5
9	Wilgotność, %, nie więcej niż	12,0
10	Zdolność chłonięcia wody, cm <sup>3</sup> /g, nie mniej niż	1,6
11	Zawartość ogólnego dwutlenku siarki, mg/kg, nie więcej niż	125
12	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10-procentowym kwasie solnym, %, nie więcej niż	0,1
13	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż	
	arsen	1
	olów	2
	miedź	20
	cynk	50
14	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Ziemniaczanego

Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Ziemniaczanego dnia 25 lipca 1978 r.

jako norma obowiązująca od dnia 1 września 1979 r.

(Dz. Norm. i Miar nr 17/1978 poz. 77 i Dz. Norm. i Miar nr 11/1979 poz. 60)

### 3. WYMAGANIA

**3.1. Wymagania dotyczące surowca.** Ziemia-ki jadalne — wg PN-75/R-74450.

**3.2. Wymagania dotyczące kostki ziemniaczanej** — wg tabl. 1 na str. 1.

**3.3. Wymagania dotyczące potrawy z kostki ziemniaczanej.** Wyznaczona wg PN-78/A-74702 ocena ogólna potrawy przyrządzonej z kostki ziemniaczanej powinna wynosić co najmniej 3 punkty, przy zastosowaniu współczynników ważkości wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyróżniki jakościowe	Współczynniki ważkości
Postać	0,2
Barwa	0,1
Zapach	0,1
Konsystencja	0,2
Smakowitość	0,4

**3.4. Okres przechowywania** kostki ziemniaczanej w warunkach wg rozdz. 4 wynosi 18 miesięcy licząc od daty produkcji.

### 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

#### 4.1. Pakowanie

**4.1.1. Opakowania jednostkowe.** Kostkę ziemniaczaną do obrotu detalicznego należy pakować wg PN-62/A-74705, automatycznie lub ręcznie po 250 g netto w torby wg BN-72/6414-02 z folii polietylenowej, zgrzewane. Dopuszczalne odchylenia masy jednego opakowania wynoszą  $\pm 20$  g — w przypadku pakowania automatycznego lub  $\pm 10$  g — w przypadku pakowania ręcznego.

Opakowania jednostkowe powinny być znakowane nadrukiem zawierającym co najmniej następujące dane:

- nazwa i adres producenta,
- oznaczenie produktu wg 2.2,
- masa netto, g,
- cena detaliczna,
- data produkcji,
- sposób przygotowania potrawy.

**4.1.2. Opakowania transportowe.** Kostkę ziemniaczaną w obrocie hurtowym należy pakować wg PN-68/A-74705:

a) po 25 kg netto w worki papierowe wg PN-76/P-79005, otwarte szyte, co najmniej 5-warstwowe, w tym 1 warstwa papieru parafinowanego; dopuszczalne odchylenia masy jednego opakowania wynoszą  $\pm 300$  g, a średniej masy z 10 opakowań  $\pm 150$  g,

b) po 60 lub 80 torebek w worki papierowe wg PN-76/P-79005, otwarte szyte, co najmniej 3-warstwowe, lub w pudła tekturowe wg PN-73/O-79402.

Worki należy zaszywać maszynowo, stosując nakładkę z papieru marszczonego. Dopuszcza się zamykanie worków sposobem zawijania.

Opakowania transportowe powinny być zaopatrzone w zawieszki lub etykiety zawierające co najmniej następujące dane:

- nazwa i adres producenta,
- oznaczenie produktu wg 2.2,
- masa netto lub liczba opakowań jednostkowych,
- data 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%, zalecana temperatura przechowywania  $4 \div 15^{\circ}\text{C}$ .

**4.3. Transport** — wg PN-68/A-74705.

### 5. BADANIA

#### 5.1. Program badań:

**5.1.1. Badania pełne** obejmują:

- określanie postaci,
- określanie barwy,
- określanie zapachu,
- oznaczanie ogólnej sumy wad kostki,
- oznaczanie granulacji,
- oznaczanie wilgotności,
- oznaczanie zdolności chłonięcia wody,
- oznaczanie zawartości ogólnego dwutlenku siarki,

i) oznaczanie zawartości substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10-procentowym kwasie solnym,

j) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,

k) oznaczanie cech organoleptycznych potrawy.

Badania pełne przeprowadza producent kostki ziemniaczanej co najmniej raz na rok 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) ÷ h) oraz k) i należy je wykonać na średniej próbkę ze zmiany produkcyjnej.

**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 kostki ziemniaczanej należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań odpowiadają wszystkim jej postanowieniom.

## 6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Dopuszcza się do dnia 31.12.1981 r. stosowanie opakowań detalicznych z dotychczasowym znakowaniem oraz do dnia 31.12.1979 r. stosowanie dotychczasowego znakowania opakowań transportowych.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

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

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8086-04**

a) zaostorzono wymagania dotyczące kostki ziemniaczanej wprowadzając dwie klasy jakości,

b) uściślono parametry zanieczyszczeń i wad kostki, wprowadzono sumę wad,

c) zaktualizowano 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-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudeła

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

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

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

**4. Normy zagraniczne**

NRD TGL 6906/01 Kartoffelveredlungserzeugnisse. Trockenspeisekartoffeln

ZSRR ГОСТ 6017-71 Картофель сушеный

**5. Symbol wg SWW — 2453-14.**

**6. Autorzy projektu normy** — mgr Halina Skwara, mgr inż. Halina Remlein — Centralne Laboratorium Przemysłu Ziemniaczanego, Poznań.

17 **BN-78/8086-04 Suszone przetwory ziemniaczane. Kostka ziemniaczana** **zmiana 1**  
1243 **6.5.81 r.**  
W punkcie 3.3. Wymagania dotyczące potrawy z grysiku ziemniaczanego. Do  
tymczasowej treści dodaje się słowa: ... przy czym średnia ocena dla każdego wy-  
różnika jakościowego powinna być nie niższa niż 3 punkty.  
(Biuletyn PKNMiJ nr 9/81 poz. 88)

5. **BN-78/8086-04 Suszone przetwory ziemniaczane. Kostka ziemniaczana** **zmiana 2**  
1248 **92.03.19**  
Skreśla się postanowienia zawarte w odpowiednich punktach normy dotyczące  
oznaczenia wyrobu ceną detaliczną.  
zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/81 poz. 88 (Biuletyn PKNMiJ nr 5/92 poz. 26)

BN-78/8086-04

na str. 1, w tabl. 1, lp, 1, jest: kostki; niedopuszczalna  
zawartość 60% kostki nieregularnej, powinno być: kostki;  
dopuszczalna zawartość 60% kostki nieregularnej;