wycof 22.12.94
Uchw 29/94-O
ob. PN-A-75100:94

UKD 664.858

PRZETWORY OWOCOWO-WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA Przetwory owocowe **Dżemy niskosłodzone**	BN-73 8111-02 Grupa katalogowa XII 53 [1]

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są dżemy niskosłodzone, jednoowocowe i dwuowocowe, przeznaczone do obrotu krajowego.

1.2. Określenia

1.2.1. Dżem niskosłodzony — produkt otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub konserwowanych chemicznie, całych lub rozdrobnionych, bez części niejadalnych, jak np. szypułki, resztki okwiatów, pestki, z dodatkiem cukru białego, substancji żelujących, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych i środka konserwującego.

1.2.2. Dżem niskosłodzony jednoowocowy — produkt otrzymany z owoców jednego gatunku deklarowanego na etykiecie.

1.2.3. Dżem niskosłodzony dwuowocowy — produkt otrzymany z dwóch gatunków owoców deklarowanych na etykiecie; stosunek wagowy użytych owoców powinien wynosić 1 : 1.

1.3. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-64/A-04017 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości kwasu sorbowego

PN-71/A-75000 Przetwory owocowe i warzywne. Klasyfikacja, nazwy i określenia

PN-62/A-75022 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie dwutlenku siarki

PN-70/A-75032 Produkty owocowe, warzywne, grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie, transport. Podstawowe wytyczne

PN-72/A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne. Pobieranie próbek

PN-71/A-75101 Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizyko-chemicznych

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny, 1955 t. VI nr 3.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje — wg PN-71/A-75000.

2.2. Klasy jakości. Rozróżnia się dwie klasy jakości dżemów niskosłodzonych: I i II.

2.3. Przykład oznaczenia

a) dżemu jednoowocowego niskosłodzonego I klasy jakości:

DŻEM AGRESTOWY NISKOSŁODZONY
I BN-73/8111-02

b) dżemu dwuowocowego niskosłodzonego II klasy jakości:

DŻEM MALINOWO-JABŁKOWY NISKOSŁODZONY
II BN-73/8111-02

3. WYMAGANIA

3.1. Składniki

a) W dżemach z czarnej porzeczki, czerwonej porzeczki, maliny, jeżyny, borówki brusznicy i żurawiny dopuszcza się dodatek przecieru lub soku z tych samych owoców w ilości 50% wag. dodanych owoców.

b) W dżemach dwuowocowych zawierających jabłka stosuje się dodatek przecieru lub kremogenu jabłkowego.

[1] Symbol wg SWW: 2462-31.

Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 28 lutego 1973 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1973 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 16/1973 poz. 44)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1973. Wpływ do WN 5.3.73. Oddano do składu 14.4.73. Druk ukończono w sierpniu 73 r. Obj. 0,45 a.w. Nakład 4000+50 egz. PZG w Pab., zam. 729-73 Cena zł 2,40

3.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne — wg tablicy.

Lp.	Cechy	Wymagania	
		Klasa I	Klasa II
1	Barwa	charakterystyczna dla dżemu z deklarowanych owoców, zmieniona procesem technologicznym	
		wyrazista	dopuszcza się nieznaczne zbrunatnienie
2	Smak	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla dżemu z deklarowanych owoców, bez posmaków obcych, dopuszcza się posmak spowodowany dodatkiem karagenu	
3	Zapach	charakterystyczny dla dżemu z deklarowanych owoców, bez zapachów obcych	
			dopuszcza się nieznaczne osłabienie i zmianę zapachu spowodowaną karmelizacją
4	Wygląd i konsystencja	owoce całe lub ich fragmenty w lekko zżelowanej, smarowanej masie	owoce rozdrobnione w zżelowanej masie
		dopuszcza się całkowite rozdrobnienie owoców w dżemach: z maliny, jeżyny, czarnej jagody, moreli, brzoskwini i renklody; odstawanie dżemu od ścian słoja i lekkie zawilgocenie powierzchni nie stanowi wady	
5	Kwasowość ogólna, w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,5	
6	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag.	40÷50	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,3	0,5
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,01	0,05
9	Zawartość jednego ze środków konserwujących, % wag., nie więcej niż — ogólnego dwutlenku siarki — kwasu sorbowego	 0,0125 0,1 dopuszcza się zawartość obu wymienionych środków w ilościach nie przekraczających łącznie 0,1% wag., w tym zawartość dwutlenku siarki nie może być większa niż 0,0125% wag.	
10	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż — arsenu — ołowiu — miedzi — cynku — cyny w opakowaniach szklanych w opakowaniach metalowych	 1,0 2,0 20,0 20,0 50,0 200,0	
11	Masa netto dżemu, g — w słojach 0,2 — w słojach 0,34	 230±10 430±15	
12	Tolerancja masy netto, %, dla: — opakowań termoformowanych — innych opakowań	 ±5 ±3	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-70/A-75032; dopuszcza się inne opakowania za zgodą odbiorcy. Dżemy konserwowane kwasem sorbowym powinny być zaopatrzone w etykietę z oznaczeniem „konserwowany".

4.2. Przechowywanie — wg PN-70/A-75032, przy czym okres przechowywania w warunkach wg PN-70/A-75032, w których dżem powinien być zgodny z normą wynosi nie mniej niż:

6 miesięcy — dla dżemu w opakowaniach hermetycznie zamkniętych,

4 miesiące — dla dżemu w opakowaniach niehermetycznych.

4.3. Transport — wg PN-70/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

a) określanie barwy,

b) określanie smaku,

c) określanie zapachu,

d) określanie wyglądu i konsystencji,

e) oznaczanie kwasowości ogólnej,

f) oznaczanie ekstraktu ogólnego,

g) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,

h) oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych,

i) oznaczanie zawartości środków konserwujących,

j) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,

k) sprawdzanie masy netto.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz na rok, a ponadto w przypadku zmian surowcowych, technologicznych i aparatury.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1 z wyjątkiem h), i) oraz j).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii dżemu.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-72/A-75050

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy, smaku, zapachu i konsystencji wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej.

5.3.2. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych, mineralnych ekstraktu, kwasowości ogólnej — wg PN-71/A-75101.

5.3.3. Oznaczanie zawartości kwasu sorbowego — wg PN-64/A-04017.

5.3.4. Oznaczanie zawartości dwutlenku siarki — wg PN-62/A-75022 metodą A (techniczną) i C (odwoławczą).

5.3.5. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

a) arsenu — wg PN-59/A-04010,

b) ołowiu — wg PN-59/A-04011,

c) miedzi — wg PN-59/A-04012,

d) cynku — wg PN-59/A-04013,

e) cyny — wg Roczników PZH 1955, t. VI nr 3.

5.3.6. Sprawdzanie masy netto produktu wykonać przez zważenie z dokładnością do 5 g.

5.4. Ocena partii. Partię dżemu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania wg rozdz. 3.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów można stosować etykiety z symbolem ZN-65/PMSS-C-167 i ZN-69 MPSS-C-219.

KONIEC

Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego

BN-73/8111-02 Przetwory owocowe. Dżemy niskosłodzone
XII 53

Zmiana 2
31.10.75 r.

W punkcie 3.2, lp. 11, w kol. Wymagania zamiast: 430 ±15 powinno być: 425 ±15.
W lp. 11, kol. Cechy i kol. Wymagania uzupełnia się następująco: — w słojach 0,45 540 ±20.

Zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 7/74 poz. 69

(Biuletyn PKNiM nr 3/76 poz. 18)

Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego

BN-73/8111-02 Przetwory owocowe. Dżemy niskosłodzone — **zmiana 1** 15.3.74 r.

XII 53

W punkcie **3.2.6. Zawartość ekstraktu ogólnego** oznaczonego refraktometrycznie, % wag., zamiast: 4÷50 użyć: 38÷50.

(Biuletyn PKNiM nr 7/74, poz. 69)

---

przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego

BN-73/8111-02 Przetwory owocowe. Dżemy niskosłodzone — **zmiana 3** 23.6.81 r.

1253

1. **ROZDZIAŁ 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE** — zmienia się następująco:

2.1. Rodzaje — wg PN-71/A-75000.

2.2. Podział. W zależności od zawartości ekstraktu rozróżnia się następujące typy dżemu niskosłodzonego: 30 — o zawartości ekstraktu nie mniej niż 28%,
40 — o zawartości ekstraktu nie mniej niż 38%.

2.3. Klasy jakości. Rozróżnia się dwie klasy jakości dżemów niskosłodzonych I i II.

2.4. Przykład oznaczenia

a) dżemu jednoowocowego niskosłodzonego o zawartości ekstraktu 40% I klasy jakości:

DŻEM AGRESTOWY — NISKOSŁODZONY 40 — I BN-73/8111-02

b) dżemu dwuowocowego niskosłodzonego o zawartości ekstraktu 30% II klasy jakości:

DŻEM MALINOWO-JABŁKOWY NISKOSŁODZONY 30 — II BN-73/8111-02

2. W punkcie **3.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne** treść zmienia się następująco:

— lp. 6, Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż:

— dla dżemu o zawartości ekstraktu 30% — 28
— dla dżemu o zawartości ekstraktu 40% — 38
— lp. 11, Masa netto dżemu, g
— dla dżemu o zawartości ekstraktu 40%,
w słojach 0,2 — 230 ±10
w słojach 0,34 — 425 ±15
w słojach 0,45 — 540 ±20
— dla dżemu o zawartości ekstraktu 30%
w słojach 0,34 — 405 ±15
w słojach 0,45 — 520 ±20
w słojach 0,5 — 550 ±20.

zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 7/74 poz. 69
zmiana 2 — Biuletyn PKNiM nr 3/76 poz. 28

(Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/81 poz. 110)

4. **BN-73/8111-02 Przetwory owocowe. Dżemy niskosłodzone** **zmiana 4**
1253 93.09.06

1. W punkcie **2.2. Podział.** W zależności od zawartości ekstraktu rozróżnia się następujące typy dżemu niskosłodzonego:

30 — o zawartości ekstraktu nie mniej niż 28%,
40 — o zawartości ekstraktu nie mniej niż 38%,
dopisuje się:
50 — o zawartości ekstraktu nie mniej niż 48%.

2. W punkcie **3.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne** treść zmienia się następująco:

lp. 6. Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż:
— dla dżemu o zawartości ekstraktu 30% — 28,
— dla dżemu o zawartości esktraktu 40% — 38,
dopisuje się:
— dla dżemu o zawartości ekstraktu 50% — 48.

lp. 11. Masa netto dżemu, g, dotychczasową treść zmienia się następująco:

Masa netto dżemu powinna odpowiadać deklarowanej na opakowaniu z tolerancją % *m/m*., dla opakowań:

do	200 g	±5
201 —	500 g	±3
501 —	1000 g	±2
powyżej	1001 g	±1
termoformowanych		±5

3. Punkt **4.1. Pakowanie** uzupełnia się następująco: — wg PN-90/A-75032 oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 31 maja 1993 r. — w sprawie znakowania środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych przeznaczonych do obrotu — dalsza treść pozostaje bez zmian.

4. W punkcie **4.2. Przechowywanie** treść zmienia się następująco:

— wg PN-90/A-75032, przy czym okres przechowywania w warunkach wg PN-90/A-75032, w którym dżem powinien być zgodny z normą wynosi:

6 miesięcy — dla dżemu w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, z tym, że dla dżemu w opakowaniach termoformowanych — 4 miesiące.

Okresy przechowywania mogą być dłuższe dla produkcji danego Zakładu, o ile zostały potwierdzone wynikami badań przechowalniczych, dostępnych do wglądu kompetentnym jednostkom resortu zdrowia.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/74, poz. 69
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/76, poz. 28
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 11-12/81, poz. 110

(Biuletyn PKNMiJ nr 12/93 poz. 74)