

PRZETWORY OWOCOWO-WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-75 8114-02 <i>ob</i>
	Przetwory owocowe Soki owocowe niskosłodzone	Zamiast BN-66/9233-02
		Grupa katalogowa XII 53

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są soki owocowe niskosłodzone, przeznaczone do obrotu krajowego.

1.2. Określenia

1.2.1. Sok owocowy niskosłodzony - produkt otrzymany z jednego lub więcej gatunków soków owocowych, konserwowanych chemicznie lub fizycznie, albo z soków zagęszczonych, z dodatkiem cukru i ewentualnym dodatkiem kwasu cytrynowego, utrwalony termicznie.

1.2.2. Sok owocowy niskosłodzony witaminowy - sok owocowy niskosłodzony wg 1.2.1, zawierający nie mniej niż 30 mg naturalnej witaminy C w 100 g soku, pochodzącej z moszczów użytych do produkcji.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Rozróżnia się następujące rodzaje soków owocowych niskosłodzonych:

- jednoowocowe,
- dwuowocowe,
- wieloowocowe,
- jednoowocowe witaminowe,
- dwuowocowe witaminowe,
- wieloowocowe witaminowe.

2.2. Przykład oznaczenia

a) soku wiśniowego niskosłodzonego:

SOK WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY BN-75/8114-02

b) soku tarninowo-jabłkowego niskosłodzonego:

SOK TARNINOWO-JABŁKOWY NISKOSŁODZONY BN-75/8114-02

c) soku wieloowocowego witaminowego niskosłodzonego:

SOK WIELOOWOCOWY NISKOSŁODZONY WITAMINOWY "HUTNIK"
BN-75/8114-02

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	typowa dla soku użytych owoców, lekko zmieniona procesem technologicznym
2	Zapach	charakterystyczny dla soku użytych owoców, bez zapachów obcych
3	Smak	kwaśnosłodki, właściwy dla soku użytych owoców, bez posmaków obcych
4	Przezroczystość: - soki jedno- i dwuowocowe	klarowne; dopuszcza się lekką opalizację
	- soki wieloowocowe	dopuszcza się opalizację i drobny osad na dnie naczyń
	- soki z owoców cytrusowych	naturalnie mętne; dopuszcza się obecność tkanki owocowej; obecność lżejszej frakcji soku (substancji aromatycznych) w postaci pianki na powierzchni soku lub ściankach opakowania nie stanowi wady
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag.	33 ÷ 38
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag., nie mniej niż	
	- sok z borówki brusznicy	1,0
	- sok jeżynowy	0,5
	- sok z borówki czernicy	0,5
	- sok malinowy	0,7
	- sok z porzeczki czarnej	1,2
	- sok z porzeczki czerwonej	1,0
	- sok truskawkowy	0,4
	- sok truskawkowo-jabłkowy	0,4
	- sok wiśniowy	1,0
- sok żurawinowy	1,6	
- soki pozostałe jedno-, dwu- i wieloowocowe	0,7	

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 15 marca 1975 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1975 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1975, poz. 42)

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
7	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/l, nie więcej niż - soki zawierające moszcz bzu czarnego, jeżyny, maliny, z róży lub wiśniowy - soki pozostałe	0,7 0,5
8	Zawartość alkoholu etylowego, g/100 ml, nie więcej niż - soki zawierające moszcz bzu czarnego, jeżynowy, malinowy, z róży lub wiśniowy - soki pozostałe	0,7 0,5
9	Zawartość ogólnego dwutlenku siarki, % wag., nie więcej niż	0,0125
10	Zawartość witaminy C w sokach witaminowych, wyrażonej jako kwas askorbinowy, mg w 100 g soku, nie mniej niż	30
11	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/l, nie więcej niż - arsenu - ołowiu - miedzi - cynku - cyny	0,2 0,4 3,5 5,0 30,0
12	Zawartość soku w opakowaniu jednostkowym, cm ³ - dla opakowań pojemności do 500 cm ³ - dla opakowań pojemności powyżej 500 cm ³	zgodna z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją ±3 ±2

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie - wg PN-70/A-75032. Jako opakowania stosuje się butelki lub balony wg PN-70/A-75032 p. 3.1.2.1 i 3.2.1.1. Za zgodą odbiorcy dopuszcza się stosowanie innego rodzaju opakowań, jeżeli zostały dopuszczone przez resort zdrowia do kontaktu z żywnością, a wymiary ich są zgodne z systemem wymiarowym opakowań wg PN-64/0-79024.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania - wg PN-70/A-75032.

4.2.2. Okres przechowywania w warunkach wg 4.2.1, w których produkt powinien być zgodny z niniejszą normą, licząc od daty produkcji, wynosi nie mniej niż:

- soki w balonach - 6 miesięcy,
- soki w butelkach - 10 miesięcy.

4.3. Transport - wg PN-70/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- określanie barwy, zapachu, smaku i przezroczystości,
- oznaczanie ekstraktu ogólnego,
- oznaczanie kwasowości ogólnej,
- oznaczanie kwasowości lotnej,
- oznaczenie zawartości alkoholu etylowego,
- oznaczanie zawartości ogólnego dwutlenku siarki (w sokach z moszczów konserwowanych chemicznie),
- oznaczanie zawartości witaminy C (w sokach witaminowych),
- oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- sprawdzanie zawartości soku w opakowaniu jednostkowym.

Badania pełne należy wykonywać w przypadkach:
- okresowej kontroli przeprowadzanej nie rzadziej niż co 10 miesięcy,
- zmian surowcowych, materiałowych, technologicznych i aparatury,
- na żądanie odbiorcy.

5.2.1. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1 z wyjątkiem d), e), f), g) oraz h). Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-72/1-75050.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy, zapachu, smaku i przezroczystości - wg PN-74/A-75051.

5.3.2. Oznaczanie ekstraktu ogólnego, kwasowości ogólnej, kwasowości lotnej, zawartości alkoholu etylowego i witaminy C - wg PN-74/A-75101.

5.3.3. Oznaczanie zawartości i dwutlenku siarki - wg PN-62/A-75022.

5.3.4. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

- arsenu - wg PN-59/A-04010,
- ołowiu - wg PN-59/A-04011,
- miedzi - wg PN-59/A-04012,
- cynku - wg PN-59/A-04013,
- cyny - wg Roczników PZH 1955 t. VI nr 3.

5.3.5. Sprawdzanie zawartości soku w opakowaniu jednostkowym

- w butelkach - wg PN-74/A-75051,
- w balonach - przez zważenie z dokładnością do 50 g, a następnie podzielenie masy netto soku przez gęstość soku odczytaną na podstawie zawartości ekstraktu z PN-74/A-75101, str. 9, tabl. 5.

5.4. Ocena partii. Partię soku należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim jej postanowieniom.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów etykiet można stosować etykiety z symbolami: BN-66/9233-02, ZN-69/MPSS-C-211, ZN-69/MLiPD-09-72, ZN-74/MPSS1C-7-277, ZN-73/MLiPD-09-4-96.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Produkcji Leśnej LAS, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-66/9233-02

- a) włączono wymagania jakościowe 4 norm zakładowych na soki owocowe niskosłodzone,
- b) dopuszczono produkowanie soków z moszczów konserwowanych chemicznie,
- c) uaktualniono przepisy dotyczące pakowania, przechowywania i transportu,
- d) zmieniono podział soków,
- e) zmieniono wymagania dotyczące kwasowości lotnej,
- f) wyeliminowano parametry dotyczące zawartości cukrów ogółem i ekstraktu bezcukrowego.

3. Normy i dokumenty związane

- PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości arsenu
- PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości ołowiu

- PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości miedzi
- PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości cynku
- PN-62/A-75022 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości dwutlenku siarki
- PN-70/A-75032 Produkty owocowe, warzywne, grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie, transport. Podstawowe wytyczne
- PN-72/A-75050 Produkty owocowe, warzywne, wina i miody pitne. Pobieranie próbek
- PN-71/A-75101 Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych
- PN-74/A-75951 Produkty owocowe. Soki pitne owocowe
- PN-64/O-79021 System wymiarowy opakowań
- Roczniki PZH 1955 r. t. VI nr 3.

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Ligia Górak - Zjednoczenie Produkcji Leśnej LAS, Warszawa, inż. Irena Bożyk - Cieszyńskie Zakłady Przetwórcze LAS, Cieszyn.

Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego

19 BN-75/8114-02 Przetwory owocowe. Soki owocowe niskosłodzone
XII 53

Zmiana 1
20.1.76 r.

1. Punkt 3.1. **Barwa** — uzupełnia się następująco: Dla soków produkowanych z soków zagęszczonych dopuszcza się zmianę barwy.

2. Punkt 3.4. **Przeźroczystość** — soki jedno- i dwuowocowe uzupełnia się następująco: dla soków dwuowocowych dopuszcza się drobny osad na dnie naczynia.

(Biuletyn PKNiM nr 5/76 poz. 55)

Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego

17 BN-75/8114-02 Przetwory owocowe. Soki owocowe niskosłodzone
XII 53

zmiana 2
23.6.76 r.

W punkcie 3.12 po słowach: zgodna z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją dopisuje się: % obj.

Zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 5/76 poz. 55

(Biuletyn PKNiM nr 10/76 poz. 101)

przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Fermentacyjnego

15 BN-75/8114-02 Przetwory owocowe. Soki owocowe niskosłodzone
1253

zmiana 3
88.02.01

W punkcie 3. **Wymagania** w tablicy dopisuje się, lp. 13, Wymagania mikrobiologiczne — wg BN-70/8120-02.

zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 5/76 poz. 55
zmiana 2 — Biuletyn PKNiM nr 10/76 poz. 101

(Biuletyn PKNiM nr 7/88 poz. 92)