

wyciąg. 11.02.97
N 4/97

ob

UKD 635.112:664.843.6

zastępca PN-A-77805:1997

PRZETWORY OWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-81
	Przetwory warzywne Koncentrat z buraków ćwikłowych	8115-03
		Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest koncentrat z buraków ćwikłowych przeznaczony do spożycia po uprzednim rozcieńczeniu.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji i obrocie krajowym.

1.3. Określenia. Koncentrat z buraków ćwikłowych jest to produkt otrzymany ze świeżego soku przez odparowanie wody, doprawiony kwasem cytrynowym i solą (NaCl) lub bez soli, utrwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.

2. OZNACZENIE

KONCENTRAT Z BURAKÓW ĆWIKŁOWYCH BN-81/8115-03

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	gęsta ciecz, jednolita pod względem barwy i konsystencji w jednostce opakowania; dopuszcza się lekki osad pochodzący z rozdrobnionych cząstek korzeni buraków na dnie opakowania oraz nieznaczną zawartość piany na powierzchni produktu
2	Barwa	ciemnoamarantowa, typowa dla soku z buraków ćwikłowych; dopuszcza się odcień lekko brązowy
3	Smak	słodko-kwaśny, typowy dla soku z buraków ćwikłowych, bez posmaków obcych, z wyczuwalnym dodatkiem soli w przypadku jej użycia
4	Zapach	typowy dla soku z buraków ćwikłowych bez zapachów obcych
5	Klarowność	ciecz po rozcieńczeniu nieklarowna, opalizująca

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
6	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	55
7	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	2,0
8	Zawartość soli, % wag., nie więcej niż	6,0
9	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., nie więcej niż	0,2
10	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02
11	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż — arsenu — ołowiu — miedzi — cynku — cyny: — w opakowaniach szklanych — w opakowaniach metalowych	0,2 0,5 5,0 20,0 — 20,0 50,0
12	Masa netto produktu powinna odpowiadać deklarowanej na etykiecie, z tolerancją, % wag., dla opakowań o zawartości: do 100 g powyżej 100 g ÷ 200 g powyżej 200 g ÷ 500 g powyżej 500 g ÷ 1000 g powyżej 1000 g	±7 ±5 ±3 ±2 ±1

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 29 grudnia 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1982 poz. 16)

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-77/A-75032, z tym że opakowania jednostkowe powinny zawierać dodatkowe oznaczenia na etykietach:

- sposób użycia,
- zastosowanie.

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032, z tym że okres przechowywania w warunkach wg PN-77/A-75032, w którym produkt powinien być zgodny z normą, wynosi nie mniej niż 4 miesiące dla puszek i nie mniej niż 6 miesięcy dla butelek, licząc od daty produkcji.

4.3. Transport — wg PN-77/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) określanie wyglądu,
- b) określanie barwy,
- c) określanie smaku i zapachu,
- d) określanie klarowności,
- e) oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego,
- f) oznaczanie kwasowości ogólnej,
- g) oznaczanie zawartości soli (w przypadku koncentratu z solą),
- h) oznaczanie kwasowości lotnej,
- i) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- j) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- k) sprawdzanie masy netto.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku oraz w przypadku zakłóceń procesu technologicznego lub na specjalne żądanie odbiorcy, organów nadzoru i kontroli.

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

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-72/A-75050.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie wyglądu wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Określanie barwy, smaku, zapachu i klarowności wykonać organoleptycznie po 10-krotnym rozcieńczeniu koncentratu wodą destylowaną.

5.3.3. Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego, kwasowości ogólnej, zawartości soli, kwasowości lotnej, zawartości zanieczyszczeń mineralnych — wg PN-71/A-75101.

5.3.4. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

- a) arsenu — wg PN-59/A-04010,
- b) ołowiu — wg PN-80/A-04011,
- c) miedzi — wg PN-80/A-04012,
- d) cynku — wg PN-59/A-04013,
- e) cyny — wg PN-80/A-04014.

5.3.5. Sprawdzanie masy netto produktu. Opakowanie z koncentratem dokładnie umyć, usunąć etykietę, wytrzeć do sucha i zważyć:

przy opakowaniach o zawartości

- do 100 g — z dokładnością do 0,1 g,
- powyżej 100 g ÷ 500 g — z dokładnością do 0,5 g,
- powyżej 500 g ÷ 1000 g — z dokładnością do 1,0 g,
- powyżej 1000 g — z dokładnością do 5,0 g.

Następnie opakowanie opróżnić, wymyć dokładnie gorącą wodą, wysuszyć i zważyć. Masę netto obliczyć z różnicy między masą opakowania z koncentratem i masą samego opakowania.

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

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów można stosować etykiety lub opakowania litografowane z symbolem ZN-73/MPSS-C-11-228 lub ZN-70/CRS.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

2. 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-77/A-75032 Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne,

grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie i transport

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 fizykochemicznych

3. Symbol wg SWW — 2464-9.

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Władysław Hordyjewicz — Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, mgr Anna Potocka — Lubelskie Zakłady Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Nieledeu.