wycof. 7.03.96
N 5/96

ob PN-A-75958:96

UKD 663.813:664.84.036

PRZETWORY OWOCOWO-WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA Przetwory warzywne Soki pitne warzywne i warzywno-owocowe	BN-80 8121-01 Zamiast BN-69/8121-01 Grupa katalogowa XII 53

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są soki pitne warzywne i warzywno-owocowe.

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

1.3. Określenia

1.3.1. Soki warzywne — napoje otrzymane z soków lub przecierów z warzyw jednego lub więcej gatunków, ewentualnie doprawione cukrem, solą, wyciągiem z przypraw ziołowych, z dodatkiem lub bez dodatku kwasu askorbinowego i jednego z dozwolonych kwasów spożywczych, utrwalone termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

1.3.2. Soki warzywno-owocowe — napoje otrzymane przez zmieszanie w ilościach określonych recepturą przecierów warzywnych lub soków warzywnych (przecierowych, nieklarowanych, klarowanych) z moszczami owocowymi lub sokami otworzonymi z soków zagęszczonych, ewentualnie z kremogenami owocowymi, doprawione cukrem, z dodatkiem lub bez dodatku kwasu askorbinowego i jednego z dozwolonych kwasów spożywczych, utrwalone termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia

a) soku wielowarzywnego pięcioskładnikowego W-5:

SOK WIELOWARZYWNY W-5 BN-80/8121-01

b) soku selerowo-jabłkowego pikantnego:

SOK SELEROWO-JABŁKOWY PIKANTNY BN-80/8121-01

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania szczegółowe

3.1.1. Sok z buraków ćwikłowych

3.1.1.1. Składniki — sok, przecier lub koncentrat z buraków ćwikłowych sól, kwas cytrynowy, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.1.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	charakterystyczna dla soku z buraków ćwikłowych, zmieniona procesem technologicznym; dopuszcza się odcień brązowy
2	Konsystencja	ciecz nieklarowna; dopuszcza się nieznaczny osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak i zapach	charakterystyczny dla soku z buraków ćwikłowych i przypraw aromatyczno-smakowych, bez posmaków i zapachów obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	7,0
5	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,4
6	Zawartość soli % wag., nie więcej niż	1,0

3.1.2. Sok selerowy

3.1.2.1. Składniki — przecierowy sok selerowy, sól, cukier, kwas cytrynowy.

3.1.2.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	kremowa z odcieniem szarożółtym, charakterystyczna dla selera, zmieniona procesem technologicznym
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak i zapach	słodko-kwaśny, charakterystyczny dla selera z dodatkiem kwasu cytrynowego, bez posmaków i zapachów obcych

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 31 marca 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 11/1980 poz. 50)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1980. Druk Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 1,30 Nakł. 2500+55 zam. nr 1322/80 Cena zł 7,20

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	6,5
5	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3
6	Zawartość soli, % wag., nie więcej niż	0,6

3.1.3. Sok selerowo-jabłkowy

3.1.3.1. Składniki — przecier selerowy, przecier jabłkowy, moszcz lub koncentrat jabłkowy, sól, cukier.

3.1.3.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	kremowa z odcieniem szarawym
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną roztartej miazgi; dopuszczalne rozwarstwienie i osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	słodkokwaśny, selerowy z wyczuwalnym dodatkiem jabłka, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	10,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag.	0,4 ÷ 0,8
7	Zawartość soli, % wag.	0,4 ÷ 0,7

3.1.4. Sok selerowo-jabłkowy pikantny

3.1.4.1. Składniki — przecier selerowy, przecier jabłkowy, moszcz lub koncentrat jabłkowy, sól, cukier, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.4.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	kremowa z odcieniem szarawym, dostrzegalne punkty dodanych przypraw
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną roztartej miazgi; dopuszczalne rozwarstwienie i osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	słodko-kwaśny, charakterystyczny selerowy, z wyczuwalnym dodatkiem jabłka, wyraźnie pikantny, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	10,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag.	0,4 ÷ 0,8
7	Zawartość soli, % wag.	0,4 ÷ 0,7

3.1.5. Sok pomidorowo-jabłkowy

3.1.5.1. Składniki — koncentrat pomidorowy, koncentrat jabłkowy, sól, cukier, przyprawy ziołowe.

3.1.5.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	jednolita, pomarańczowoczerwona z odcieniem brunatnym, charakterystyczna dla soku pomidorowo-jabłkowego, zmieniona procesem technologicznym
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	kwaśny z wyczuwalnym posmakiem słono-słodkim, charakterystyczny dla soku pomidorowego z dodatkiem przypraw ziołowych, bez posmaków obcych; dopuszcza się posmak goryczki
4	Zapach	charakterystyczny dla soku pomidorowo-jabłkowego z dodatkiem przypraw ziołowych, bez posmaków obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	5,5
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag.	0,3 ÷ 0,8
7	Zawartość soli, % wag	0,5 ÷ 1,0

3.1.6. Sok pomidorowo-selerowy

3.1.6.1. Składniki — sok lub koncentrat pomidorowy, przecier z selera, cukier, sól, kwas cytrynowy, wyciąg z roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych.

3.1.6.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	jasnopomarańczowa, charakterystyczna dla soku pomidorowego rozcieńczonego sokiem selerowym

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych warzyw z wybijającym się smakiem selera i roślinnych przypraw, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla użytych warzyw, lekko zmieniony dodatkiem wyciągu z użytych przypraw, bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	5,5
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3
7	Zawartość soli, % wag., nie więcej niż	0,7

3.1.7. Sok pomidorowo-ogórkowy

3.1.7.1. Składniki — sok lub koncentrat pomidorowy, sok z ogórków kwaszonych, sól, wyciąg z roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych

3.1.7.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowa, charakterystyczna dla pomidorów, nieznacznie zmieniona dodatkiem soku ogórkowego i procesem technologicznym
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	charakterystyczny dla użytych warzyw, z wybijającym się smakiem pomidorów i roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla użytych warzyw lekko zmienionych dodatkiem wyciągu z przypraw aromatycznych; bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	4,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,4
7	Zawartość soli, % wag., nie więcej niż	1,5

3.1.8. Sok burakowo-jabłkowy

3.1.8.1. Składniki — sok nieklarowany burakowy i jabłkowy lub sok odtworzony z soków zagęszczonych, bez lub z dodatkiem naturalnych przypraw aromatyczno-smakowych.

3.1.8.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	ciemnoczerwona z odcieniem brunatnym
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych soków z wyczuwalnym smakiem i zapachem użytych przypraw, bez posmaków i zapachów obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	9,0
5	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag.	0,3 ÷ 0,8
6	Zawartość soli, % wag., nie więcej niż	0,07

3.1.9. Sok wielowarzywny W-4

3.1.9.1. Składniki — sok przecierowy lub koncentrat z buraków ćwikłowych, przecier z marchwi, selerów i porów, sól, kwas cytrynowy wyciąg z roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych.

3.1.9.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	ciemnoczerwona z odcieniem brunatnym, charakterystyczna dla soków z buraków lekko zmieniona dodatkiem marchwi i selerów
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych warzyw z wybijającym się smakiem buraków, selerów i przypraw aromatyczno-smakowych, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla użytych warzyw zmieniony dodatkiem wyciągu z przypraw aromatycznych, bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie,	7,0

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3
7	Zawartość soli, % wag., nie więcej niż	0,7

3.1.10. Sok wielowarzywny W-5

3.1.10.1. Składniki — sok lub koncentrat pomidorowy, przecier z marchwi, selerów, pietruszki, porów, cukier, sól, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy i wyciąg z roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych.

3.1.10.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowoczerwona charakterystyczna dla soku z pomidorów, lekko zmieniona dodatkiem pozostałych składników
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych warzyw z wybijającym się smakiem pomidorów oraz selerów i roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla użytych warzyw, lekko zmieniony dodatkiem wyciągu z przypraw, bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	5,5
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3
7	Zawartość soli, % wag., nie więcej niż	0,7
8	Zawartość witaminy C, mg/100 cm^3, nie mniej niż	20,0

3.1.11. Sok wielowarzywny W-6 o smaku ostrym

3.1.11.1. Składniki — sok lub koncentrat pomidorowy, przecier z selerów, pietruszki, porów, marchwi, papryki czerwonej słodkiej, cukier, sól, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, wyciąg z roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych.

3.1.11.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	intensywna, pomarańczowoczerwona, charakterystyczna dla pomidorów, lekko zmieniona dodatkiem warzyw korzeniowych
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych warzyw, z wybijającym się smakiem pomidorów i papryki oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla użytych warzyw, lekko zmieniony dodatkiem wyciągu z przypraw aromatycznych, bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie,% wag., nie mniej niż	5,5
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3
7	Zawartość soli, % wag., nie więcej niż	0,7
8	Zawartość witaminy C, mg/100 cm^3, nie mniej niż	20,0

3.1.12. Sok wielowarzywny W-6 o smaku łagodnym

3.1.12.1. Składniki — sok lub koncentrat pomidorowy, przecier z selerów, pietruszki, porów, marchwi, papryki czerwonej słodkiej, cukier, sól, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, wyciąg z przypraw aromatyczno-smakowych.

3.1.12.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowoczerwona, charakterystyczna dla pomidorów, lekko zmieniona dodatkiem warzyw korzeniowych
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki, dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	łagodny, lekko kwaśny charakterystyczny dla użytych warzyw z wybijającym się smakiem pomidorów, marchwi i roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla użytych warzyw, lekko zmieniony dodatkiem wyciągu z przypraw aromatycznych, bez zapachów obcych

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	5,5
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3
7	Zawartość soli, % wag., nie więcej niż	0,7
8	Zawartość witaminy C, mg/100 cm^3, nie mniej niż	20,0

3.1.13. Sok wielowarzywny W-9

3.1.13.1. Składniki — sok lub koncentrat pomidorowy, przecier z selerów, pietruszki, porów, cebuli, kalarepy, marchwi, dyni, koncentrat z buraków ćwikłowych, cukier, sól, kwas cytrynowy, wyciąg z przypraw aromatyczno-smakowych.

3.1.13.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	cynobrowoczerwona z odcieniem brunatnym, charakterystyczna dla pomidorów z dodatkiem marchwi, lekko zmieniona dodatkiem białych warzyw korzeniowych
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych warzyw z wybijającym się smakiem pomidorów oraz przypraw aromatyczno-smakowych, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla użytych warzyw, lekko zmieniony dodatkiem wyciągu z przypraw aromatycznych, bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	5,5
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3
7	Zawartość soli, % wag., nie więcej niż	0,8

3.1.14. Sok marchwiowo-pomarańczowy

3.1.14.1. Składniki — przecier z marchwi, sok zagęszczony pomarańczowy, cukier, kwas cytrynowy.

3.1.14.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowoczerwona, charakterystyczna dla soku marchwiowo-pomarańczowego, zmieniona procesem technologicznym
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla soku marchwiowo-pomarańczowego, bez posmaków obcych; dopuszcza się posmak goryczki
4	Zapach	charakterystyczny dla soku marchwiowo-pomarańczowego, bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag.,	13,0 ÷ 15,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,8

3.1.15. Sok marchwiowo-jabłkowy MARCH-VIT C

3.1.15.1. Składniki — przecier z marchwi, moszcz lub koncentrat jabłkowy, cukier, kwas askorbinowy.

3.1.15.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowa z lekko brunatnym odcieniem, właściwa dla mieszaniny marchwi z moszczem jabłkowym
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych składników w wybijającym się smakiem jabłek, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla mieszaniny jabłka z marchwią, bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wg., nie mniej niż	8,5
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3
7	Zawartość witaminy C, mg/100 cm^3, nie mniej niż	39,0

3.1.16. Sok OW jabłkowy-marchwiowy

3.1.16.1. Składniki — przecier z marchwi, moszcz lub koncentrat jabłkowy, cukier, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy.

3.1.16.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowa z lekko brunatnym odcieniem, właściwa dla mieszaniny marchwi z moszczem jabłkowym
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla mieszaniny jabłka z marchwią, bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	12,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3
7	Zawartość witaminy C, mg/100 cm^3, nie mniej niż	20,0

3.1.17. Sok OW dyniowo-jabłkowo-pomarańczowy

3.1.17.1. Składniki — przecier z dyni, moszcz lub koncentrat jabłkowy, koncentrat pomarańczowy, cukier, kwas askorbinowy.

3.1.17.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	żółtopomarańczowa, charakterystyczna dla mieszaniny dyni z sokiem jabłkowym i pomarańczowym
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla użytych składników z wyczuwalnym zapachem pomarańczowym, bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	11,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
7	Zawartość witaminy C, mg/100 cm^3, nie mniej niż	20,0

3.1.18. Sok OW marchwiowo-jabłkowo-żurawinowy

3.1.18.1. Składniki — przecier z marchwi, moszcz lub koncentrat jabłkowy, przecier lub sok żurawinowy, cukier, kwas cytrynowy.

3.1.18.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	ciemnoróżowa z brunatnym odcieniem, właściwa dla mieszaniny marchwi z moszczem jabłkowym i żurawiną
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla mieszaniny jabłka, marchwi i żurawiny, bez zapachów obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	12,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3

3.1.19. Sok OW marchwiowo-jabłkowo-porzeczkowy

3.1.19.1. Składniki — przecier z marchwi, moszcz lub koncentrat jabłkowy, koncentrat lub moszcz z czerwonej porzeczki, cukier, kwas cytrynowy

3.1.19.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowoczerwona, właściwa dla mieszaniny marchwi z moszczem jabłkowym i z czerwonej porzeczki
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla mieszaniny jabłka z marchwią i czerwoną porzeczką, bez zapachów obcych

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	12,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3

3.1.20. Sok OW marchwiowo-jabłkowo-pomarańczowy

3.1.20.1. Składniki — przecier z marchwi, moszcz lub koncentrat jabłkowy, koncentrat pomarańczowy, cukier, kwas askorbinowy.

3.1.20.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	żółtopomarańczowa, charakterystyczna dla mieszaniny marchwi z moszczem jabłkowym i koncentratem pomarańczowym
2	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki; dopuszcza się rozwarstwienie i osad pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
4	Zapach	charakterystyczny dla mieszaniny jabłka z marchwią, z wyczuwalnym zapachem pomarańczowym, bez zapachów obcych
5	zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	12,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3
7	Zawartość witaminy C, mg/100 cm^3, nie mniej niż	20,0

3.2. Wymagania wspólne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/dm^3, nie więcej niż	
	— arsenu	0,1
	— ołowiu	0,2
	— miedzi	3,5
	— cynku	5,0
	— cyny	
	w opakowaniach szklanych	20,0
	w opakowaniach metalowych	100,0
2	Zawartość soku w opakowaniach jednostkowych powinna odpowiadać deklarowanej na etykiecie z tolerancją, % obj.	
	— opakowania do 333 cm^3	±4
	— opakowania powyżej 333 cm^3	±3

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,04

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-77/A-75032.

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032, z tym że okres przechowywania, w którym produkt powinien być zgodny z normą wynosi nie mniej niż:

w opakowaniach szklanych — 12 miesięcy

w opakowaniach metalowych — 6 miesięcy,

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 barwy,

b) określanie konsystencji,

c) określanie smaku i zapachu,

d) oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego,

e) oznaczanie kwasowości ogólnej,

f) oznaczanie zawartości soli,

g) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,

h) oznaczanie zawartości witaminy C w przypadku deklarowania,

i) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,

j) sprawdzanie napełnienia opakowań.

Badania pełne należy wykonać co najmniej raz w roku oraz w przypadku:

— zmian materiałowych, technologicznych, aparatury,

— na żądanie odbiorcy i organów kontroli.

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

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

5.3.2. Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego, kwasowości ogólnej, soli, zanieczyszczeń mineralnych, w witaminie C — wg PN-71/A-75101.

5.3.3. 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.

5.3.4. Sprawdzanie napełnienia opakowań wykonać przez zmierzenie z dokładnością do 5 cm^3 opakowań

pojemności do 500 cm^3, z dokładnością do 10 cm^3 opakowań pojemności do 1000 cm^3.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań są zgodne z postanowieniami normy, a liczba sztuk wadliwych w partii, wykazujących zewnętrzne objawy zepsucia w okresie przechowywania nie przekracza 0,5%, z tym że sztuki wykazujące te wady powinny być eliminowane przed przekazaniem do sprzedaży konsumentom.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów etykiet można stosować etykiety z symbolami BN-69/8121-01, ZN-74/MPSS-C-7-332, ZN-78/MPSS-C-20-490, ZN-77/MPSS-C-7-414, ZN-78/MPSS-C-5-478.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-69/8121-01

a) zmieniono układ normy,

b) uaktualniono rozdział pakowanie, przechowywanie, transport,

c) włączono wymagania norm zakładowych

ZN-74/MPSS-C-7-332

ZN-77/MPSS-C-7-414

ZN-78/MPSS-C-5-478

ZN-78/MPSS-C-20-490

d) wyeliminowano asortymenty soków nieprodukowane przez przemysł.

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-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 fizyko-chemicznych

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny, 1955, t. VI, nr 3 Systematyczny Wykaz Wyrobów GUS T. III

4. Symbol wg SWW — 2464-8.

1. **BN-80/8121-01 Przetwory warzywne. Soki pitne warzywne i warzywno-owocowe** **poprawka 1**
1253

W punkcie **4.2. Przechowywanie** — wg PN-90/A-75032, z tym że okres przechowywania, w którym produkt powinien być zgodny z normą wynosi:

— w opakowaniach szklanych — 12 miesięcy,
— w opakowaniach metalowych — 6 miesięcy,
— dla soku pomidorowo-ogórkowego — 12 miesięcy licząc od daty produkcji.

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/93 poz. 54)

przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego

11 **BN-80/8121-01 Przetwory warzywne. Soki pitne warzywne i warzywno-owocowe** **zmiana 1**
1253 5.2.82 r.

W punkcie **3.1.7.2,** poz. 3 zmienia się następująco: charakterystyczny dla użytych warzyw i przypraw aromatyczno-smakowych, bez posmaków obcych.

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/82 poz. 66)