wycof 2.I 98 / N. 9/98/
zast. PN-A-77610.98

UKD 664.85.036.3

PRZETWORY OWOCOWO-WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA **Przetwory owocowe** **Owoce pasteryzowane**	**BN-73** **8121-03** Grupa katalogowa XII 53 [1]

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są owoce pasteryzowane przeznaczone do obrotu krajowego.

1.2. Określenia. Owoce pasteryzowane — przetwory otrzymane z jednego gatunku owoców z dodatkiem wody lub izotonicznego roztworu cukru (ewentualnie moszczu z owoców tego samego gatunku), utrwalone przez pasteryzację w opakowaniach hermetycznych.

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-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 fizykochemicznych

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1955, t. VI nr 3

[1]) Symbol wg SWW: 2462-52.

2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia jabłek pasteryzowanych:

JABŁKA PASTERYZOWANE BN-73/8121-03

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania szczegółowe

3.1.1. Agrest pasteryzowany

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	biała, kremowożółta, jasnozielona lub różowa
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla agrestu pasteryzowanego, bez posmaków i zapachów obcych
3	Wygląd owoców i konsystencja	owoce całe, lekko zdeformowane, pomarszczenie i popękanie nie stanowi wady
4	Zalewa	klarowna lub opalizująca z zawiesiną lub osadem z tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,03

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	5
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	1950
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	2900

Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
dnia 31 grudnia 1973 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 lipca 1974 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 8/1974 poz. 21)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1974. Wpływ do WN 10.1.74. Oddano do składu 1.2.74. Cena zł 3,69
Druk ukończono w czerwcu 74. Obj. 1,00 a.w. Nakład 3500+50 egz. KDA w Kaliszu zam. 688

3.1.2. Borówka czernica (jagoda czarna) pasteryzowana

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	granatowa z odcieniem czerwonofioletowym
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla czarnych jagód pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych
3	Wygląd owoców i konsystencja	owoce zachowane w całości, zdeformowane z dopuszczalnym zbryleniem
4	Zalewa	czerwonofioletowa, klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i osadem z tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,1
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	7
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w puszkach 5/1 — w puszkach 3/1 — w puszkach 1/1 — w słojach 0,9	 2400 1600 380 400
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 5/1 — w puszkach 3/1 — w puszkach 1/1 — w słojach 0,9	 4500 2900 850 880

3.1.3. Czarne porzeczki pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	granatowoczerwona z odcieniem fioletowym
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla czarnych porzeczek pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych
3	Wygląd owoców i konsystencja	owoce zachowane w całości, lekko zdeformowane, miękkie, z dopuszczalnym popękaniem, okwiat nie stanowi wady

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
4	Zalewa	czerwonofioletowa, klarowna lub opalizująca, z zawiesiną lub osadem z tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,05
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	10
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	 1750
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	 3000

3.1.4. Czerwone porzeczki pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	od jasnoczerwonej do czerwonej
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla czerwonych porzeczek pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych
3	Wygląd owoców i konsystencja	owoce zachowane w całości, lekko zdeformowane, miękkie, z dopuszczalnym popękaniem, okwiat nie stanowi wady
4	Zalewa	jasnoczerwona, klarowna lub opalizująca z zawiesiną lub osadem z tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,05
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	9
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej — w puszkach 3/1	 1800

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	 3000

3.1.5. Czereśnie pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	właściwa dla użytych odmian, zmieniona procesem pasteryzacji
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla czereśni pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych
3	Wygląd owoców i konsystencja — czereśnie z pestką — czereśnie bez pestki	 owoce zachowane w całości, popękanie nie stanowi wady owoce poszarpane w czasie mechanicznego usuwania pestek
4	Zalewa	klarowna, opalizująca lub mętna z zawiesiną i osadem z tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż — czereśnie bez pestki — czereśnie z pestką	 0,5 0,03
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	10
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	 2200
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	 2900

3.1.6. Jabłka pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	biała, kremowa lub zielonkawa; dopuszcza się lekkie ściemnienie i nierównomierną barwę

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla jabłek pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych
3	Wygląd owoców i konsystencja	jabłka obrane, z usuniętymi komorami nasiennymi, pokrojone na ćwiartki lub mniejsze cząstki, miękkie, lecz zachowujące kształt
4	Zalewa	klarowna lub opalizująca z zawiesiną z tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,1
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,01
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	6
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	 2350
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	 2650

3.1.7. Jeżyny pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	typowa dla owoców jeżyn pasteryzowanych
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla jeżyn pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych
3	Wygląd owoców i konsystencja	owoce całe z dopuszczalnym zbrylaniem się, dopuszcza się owoce uszkodzone
4	Zalewa	klarowna lub opalizująca z osadem z tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,1
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	7
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	1800
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	2900

3.1.8. Maliny pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	właściwa dla malin pasteryzowanych
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla malin pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych
3	Wygląd owoców i konsystencja	owoce dojrzałe, dopuszcza się owoce rozbite
4	Zalewa	klarowna lub opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,3
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,05
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	7
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	1800
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	2950

3.1.9. Śliwki węgierki pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	typowa dla śliwek węgierek pasteryzowanych
2	Smak i zapach	właściwy dla śliwek węgierek pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
3	Wygląd owoców i konsystencja	śliwki bez pestek, z dopuszczalnym poszarpaniem miąższu przy mechanicznym usuwaniu pestek, miękkie
4	Zalewa	opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,5
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	13
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	2200
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	2900

3.1.10. Truskawki pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	od jasnoczerwonej do czerwonej z odcieniem brunatnym
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla truskawek pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych
3	Wygląd owoców i konsystencja	owoce zachowane w całości; dopuszcza się owoce rozbite
4	Zalewa	czerwona, opalizująca z zawiesiną lub osadem z tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,3
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,05
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	7

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	1600
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	2850

3.1.11. Wiśnie pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	typowa dla użytej odmiany, zmieniona procesem technologicznym
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla wiśni pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych
3	Wygląd owoców i konsystencja	owoce bez pestek, poszarpane w czasie mechanicznego usuwania pestek, miękkie ale nie rozpadające się
4	Zalewa	opalizująca lub mętna z zawiesiną i osadem z tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,3
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	12
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	1900
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	2950

3.1.12. Żurawiny pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	typowa dla owoców żurawin pasteryzowanych
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla żurawin pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
3	Wygląd owoców i konsystencja	owoce całe; dopuszcza się owoce uszkodzone
4	Zalewa	klarowna lub opalizująca z osadem tkanki owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,09
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	7
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	1700
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w puszkach 3/1	2900

3.2. Wymagania wspólne. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż:

a) arsenu 0,2,
b) ołowiu 0,4,
c) miedzi 3,0,
d) cynku 5,0,
e) cyny
— w opakowaniach szklanych 50,
— w opakowaniach metalowych 100.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-70/A-75032.

4.2. Przechowywanie — wg PN-70/A-75032, przy czym okres przechowywania w warunkach podanych w PN-70/A-75032, w którym produkt powinien być zgodny z wymaganiami normy, wynosi 9 miesięcy.

4.3. Transport — wg PN-70/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

a) określanie barwy owoców,
b) określanie smaku i zapachu,
c) określanie wyglądu i konsystencji,
d) określanie jakości zalewy,
e) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,

f) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,

g) oznaczanie zawartości ekstraktu,

h) sprawdzanie masy owoców odciekniętych,

i) sprawdzanie masy netto,

j) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

Badania pełne należy wykonać w przypadku okresowej kontroli przeprowadzonej nie rzadziej niż co 12 miesięcy, w przypadku zmian surowcowych, technologicznych i aparatury.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1, z wyjątkiem poz. f) i j).

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

5.3. Opis badań

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

5.3.2. Oznaczanie zawartości ekstraktu, zanieczyszczeń organicznych, zanieczyszczeń mineralnych oraz zawartość owoców odciekniętych — wykonać wg PN-71/A-75101.

5.3.3. 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 Państwowego Zakładu Higieny* 1955, t. VI nr 3.

5.3.4. Sprawdzanie masy netto wykonać przez zważenie z dokładnością do 10 g.

5.4. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z normą, jeśli wyniki wszystkich badań są zgodne z wymaganiami normy.

KONIEC

Dopisuje się p. **3.1.13** i **3.1.14** o następującej treści:

3.1.13. Śliwki węgierki z pestką pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa owoców	właściwa dla śliwek węgierek pasteryzowanych, dopuszcza się owoce o nierównomiernym zabarwieniu
2	Smak i zapach	właściwy dla śliwek węgierek pasteryzowanych, bez posmaków i zapachów obcych
3	Wygląd owoców i konsystencja	owoce zdrowe, całe lub popękane bez widocznej pestki, miękkie; dopuszcza się owoce rozpadające, % wag. w stosunku do masy owoców odciekniętych, nie więcej niż 25
4	Zalewa	opalizująca z zawiesiną i osadem z tkankami owoców
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,05
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02
7	Zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refrektometrycznie, % wag., nie mniej niż	13
8	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — puszki 3/1 — słoje	 1800 420
9	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — puszki 3/1 — słoje 0,9	 3100 920

3.1.14. Śliwki renklody pasteryzowane

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	właściwa dla śliwek, zmieniona procesem technologicznym
2	Klarowność zalewy	klarowna lub opalizująca; dopuszcza się zawiesinę i osad z tkanki owoców
3	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych śliwek, bez posmaków i zapachów obcych
4	Wygląd owoców	owoce całe z popękaną i zwijającą się skórką; owoce praktycznie wyrównane pod względem wielkości, ordzawienie owoców będące cechą odmianową nie stanowi wady; dopuszcza się owoce z plamami pochodzenia enzymatycznego, % wag. w stosunku do masy owoców odciekniętych, nie więcej niż 25
5	Konsystencja owoców	owoce miękkie lub bardzo miekkie, nie rozpadające się
6	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	9
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag., nie więcej niż	0,05
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03
9	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — słoje 0,9	400
10	Masa netto, g, nie mniej niż słoje 0,9	910

(Biuletyn PKNMiJ nr 3/81 poz. 27)

16 **BN-73/8121-03 Przetwory owocowe. Owoce pasteryzowane** **zmiana 2**
1253 88.02.01

W punkcie 3. **Wymagania** dopisuje się podpunkt 3.3. **Wymagania mikrobiologiczne** — wg BN-70/8120-02.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/81 poz. 27 (Biuletyn PKNMiJ nr 7/88 poz. 92)