wycof 18.09.97
N 11/97

zastąp PN-A-77807:1997

UKD 664.841.8

PRZETWORY OWOCOWO-WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA Przetwory warzywne **Mieszanki warzywne konserwowe**	BN-81 8122-08 Zamiast BN-69/8122-08 Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są mieszanki warzywne konserwowe przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

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

1.3. Określenia. Mieszanki warzywne konserwowe są to przetwory otrzymane z warzyw świeżych, mrożonych, solonych oraz świeżych, mrożonych, solonych lub suszonych nasion warzyw strączkowych, zalanych roztworem soli z ewentualnym dodatkiem cukru, utrwalone przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od składu rozróżnia się następujące rodzaje mieszanek warzywnych, z tolerancją ±10 % dla poszczególnych składników w stosunku do masy warzyw odciekniętych:

— mieszanki dwuskładnikowe o składzie po 50 % każdego ze składników,

— mieszanki trzyskładnikowe o składzie po 33 % każdego ze składników,

— mieszanki czetroskładnikowe o składzie po 25 % każdego ze składników,

— mieszanki pięcioskładnikowe o składzie po 20 % każdego ze składników.

W przypadku zastosowania innych proporcji składników w mieszance należy udział procentowy poszczególnych warzyw deklarować na etykiecie.

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

2.3. Przykład oznaczenia

a) mieszanki groszku zielonego z marchwią:

MIESZANKA GROSZKU ZIELONEGO Z MARCHWIĄ BN-81/8122-08

b) mieszanki groszku zielonego, marchwi i fasoli szparagowej:

MIESZANKA GROSZKU ZIELONEGO, MARCHWI I FASOLI SZPARAGOWEJ BN-81/8122-08

c) mieszanki grochu z marchwią:

MIESZANKA GROCHU Z MARCHWIĄ BN-81/8122-08

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Barwa	właściwa dla składników mieszanki zmieniona procesem technologicznym	
2	Wygląd zewnętrzny	składniki wymieszane lub ułożone warstwami, ziarna warzyw całe, strąki warzyw pocięte na kawałki, warzywa korzeniowe pokrajane w nieregularną kostkę, pozostałe warzywa pokrajane w nieregularne części	
3	Smak i zapach	charakterystyczny dla składników mieszanki, słonawo-słodki, bez posmaków i zapachów obcych	
4	Konsystencja	warzywa miękkie, zachowujące kształt; dopuszcza się ziarna rozbite	dopuszcza się warzywa częściowo rozgotowane lub za twarde
5	Klarowność zalewy	zalewa opalizująca, z niewielkim osadem na dnie opakowania, pochodzącym z tkanki roślinnej	dopuszcza się znaczny osad z rozgotowanych warzyw
6	Zawartość warzyw ze śladami chorobowymi oraz uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy warzyw odciekniętych, % wag., nie więcej niż	1,5	
7	Zawartość soli, % wag.	0,7 ÷ 1,2	

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 13 maja 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 17/1981 poz. 69)

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
8	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag., nie więcej niż	0,2	
9	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,05	
10	Zawartość warzyw odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % wag.,	60	
11	Masa netto produktu, g		
	słoje TO — 900	930 ±20	
	puszki 99×119	850 ±20	
	puszki 99×148	1100 ±30	
	puszki 155×177	3100 ±100	
12	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż		
	— arsenu	0,2	
	— ołowiu	0,4	
	— miedzi	5,0	
	— cynku	10,0	
	— cyny:		
	w słojach	20,0	
	w puszkach	50,0	

3.2. Wymagania mikrobiologiczne — wg BN-70/8120-01.

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 12 miesięcy.

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 wyglądu zewnętrznego,
c) określanie smaku i zapachu,
d) określanie konsystencji,
e) określanie klarowności zalewy,
f) określanie zdrowotności warzyw,
g) oznaczanie zawartości soli,
h) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
i) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
j) sprawdzanie masy warzyw odciekniętych i zawartości poszczególnych składników,
k) sprawdzanie masy netto produktu,
l) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
ł) badania mikrobiologiczne.

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

— zmian surowcowych, technologicznych i aparatury,
— na specjalne żądanie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w p. 5.1.1 z wyjątkiem i) oraz l).

Z badań mikrobiologicznych należy wykonywać:

— sprawdzanie szczelności opakowań,
— oznaczanie trwałości metodą próby termostatowej.

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, wyglądu zewnętrznego, smaku i zapachu, konsystencji i klarowności zalewy wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Określanie zdrowotności warzyw, oznaczanie zawartości soli, zanieczyszczeń organicznych, mineralnych, masy warzyw odciekniętych i zawartości poszczególnych składników — wg PN-71/A-75101.

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

5.3.4. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

— arsenu — wg PN-59/A-04010,
— ołowiu — wg PN-80/A-04011,
— miedzi — wg PN-80/A-04012,
— cynku — wg PN-59/A-04013,
— cyny — wg PN-80/A-04014.

5.3.5. Badania mikrobiologiczne — wg PN-80/A-75052.

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 można stosować opakowania i etykiety z symbolem BN-69/8122-08.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-69/8122-08

a) opracowano wymagania wspólne dla mieszanek warzywnych konserwowanych produkowanych przez zakłady produkcyjne,

b) wyeliminowano oznaczanie rodzajów mieszanek warzywnych cyframi arabskimi,

c) zdrowotność warzyw zmienione z 1,0 % wag., na 1,5 % wag., w stosunku do masy warzyw odciekniętych,

d) wprowadzono zawartość warzyw odciekniętych w % wag. w stosunku do deklarowanej masy netto produktu,

e) uaktualniono postanowienia dotyczące pakowania, przechowywania i transportu,

f) wprowadzono ocenę partii z dopuszczalną wadliwością.

3. 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, transport

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

PN-80/A-75052 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne. Badania mikrobiologiczne

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

BN-70/8120-01 Produkty warzywne. Konserwy warzywne w zalewie. Wymagania mikrobiologiczne

Systematyczny Wykaz Wyrobów. GUS. T.3 Warszawa: Wydawnictwo Katalogów i Cenników 1975.

4. Symbol wg SWW — 2464-12.

111 **BN-81/8122-08 Przetwory warzywne. Mieszanki warzywne konserwowe** **zmiana 1**
1253 **85.03.12**

W punkcie 3.1, poz. 11, dopisuje się następującą treść:
Masa netto produktu, g,

słoje 0,5 Fx	**550 ±20**
słoje 0,5 TO	**480 ±20**

(Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/85 poz. 103)

11 **BN-81/8122-08 Przetwory warzywne. Mieszanki warzywne konserwowe** **zmiana 2**
1253 86.04.02

W punkcie **3.1,** w tablicy, lp. 11. Masa netto produktu, g, dopisuje się: w słoju 0,9 l Feeria 910 ±20.

zmiana 1 Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/85 poz. 103 (Biuletyn PKNMiJ nr 8/86 poz. 73)

47 **BN-81/8122-08 Przetwory warzywne. Mieszanki warzywne konserwowe** **zmiana 3**
1253 86.07.03

Punkt 3.1, lp. 11

zamiast: Masa netto produktu, g

słoje	TO — 900	930 ±20
puszki	99 × 119	850 ±20
puszki	99 × 148	1100 ±30
puszki	155 × 177	3100 ±100

powinno być: Masa netto produktu powinna odpowiadać deklarowanej na opakowaniu z tolerancją, % wag., dla opakowań

do 1000	±4%
powyżej 1000	±3%

z tym, że dla próbki pobranej zgodnie z normą średnia tolerancja ±1%

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/85 poz. 103 (Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93)
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/86 poz. 73