

Wycof 18.09.97
N 11/97

of

UKD 664.841:635.31

zastp PN-A-77807: 1997

PRZETWORY OWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-73
	Przetwory warzywne Szparagi konserwowe	8122-11
		Zamiast BN-66/8122-11
		Grupa katalogowa XII 53 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są szparagi konserwowe otrzymane ze świeżych młodych wypustek szparagów w zalewie, z dodatkiem soli, utrwalone przez sterylizację, przeznaczone do obrotu krajowego.

1.2. Określenia

1.2.1. Szparagi konserwowe całe - strugane wypustki szparagów z główkami, przycięte na długość zależną od wysokości opakowania.

1.2.2. Szparagi konserwowe krajane - strugane wypustki szparagów pokrojone na odcinki o długości około 6 cm, z główkami lub bez.

1.2.3. Szparagi łamane - strugane wypustki szparagów o długości powyżej 1 cm, z główkami lub bez.

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

¹⁾ Symbol wg SWW: 2464-115.

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 fizyko-chemicznych
Roczniki Państwowego Zakładu Higieny, 1955, t. VI, nr 3.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. Rozróżnia się następujące rodzaje szparagów konserwowych:

- całe,
- krajane,
- łamane.

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

2.3. Przykład oznaczenia

a) szparagów konserwowych całych I klasy jakości:

SZPARAGI KONSERWOWE CAŁE I BN-73/8122-11

b) szparagów konserwowych krajanych II klasy jakości:

SZPARAGI KONSERWOWE KRAJANE II BN-73/8122-11

Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 5 czerwca 1973 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 stycznia 1974 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 27/1973 poz. 79)

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Barwa	biała z odcieniem kremowym do ciemnokremowego, w jednostce opakowania praktycznie wyrównana dla szparagów całych i krajanych; - dla szparagów łamanych nie normalizuje się wyrównania barwy, - dla pędów biała do ciemnokremowej dopuszcza się pędy żółtawo-oliwkowe i lekko fioletowe - dla główek oliwkowa, różowa lub fioletowa	
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla szparagów konserwowych, dopuszcza się lekką goryczkę dopuszcza się zmianę smaku i zapachu na mniej charakterystyczną, spowodowaną zastosowaniem ostrzejszych parametrów sterylizacji, dopuszcza się wyraźną goryczkę	
3	Zalewa	jasnoseledynowa lub słomkowa, opalizująca, z nieznacznym osadem z tkanki roślinnej na dnie opakowania	
4	Konsystencja	pędy i główki miękkie, lecz nie rozpadające się, bez wyczuwalnej włóknistości; dopuszcza się wypustki (dla całych) lub odcinki wypustek (dla szparagów krajanych lub łamanych) lekko włókniste, w stosunku do masy szparagów odciekniętych, % wag., nie więcej niż szparagi całe 6 15 szparagi krajane 10 20 szparagi łamane 20 40 (lekko włóknistych i włóknistych)	
5	Wygląd zewnętrzny szparagi całe	pędy o praktycznie wyrównanej długości (około 1 cm krótsze od wewnętrznej wysokości opakowania) praktycznie foremne, nieuszkodzone, z główkami nierozwiniętymi; dopuszcza się pędy z główkami o lekko odstających łuskach, w stosunku do masy szparagów odciekniętych, % wag., nie więcej niż 10 30 dopuszcza się pędy z drobnymi pęknięciami na przekroju	

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
5	szparagi krajane	odcinki pędów z główkami lub bez, o długości około 6 cm z główkami nierozwiniętymi; dopuszcza się główki o lekko odstających łuskach, w stosunku do masy szparagów odciekniętych, % wag., nie więcej niż 20 40 dopuszcza się kawałki szparagów z kanałami wewnątrz miąższu, w stosunku do masy szparagów odciekniętych, % wag., nie więcej niż 15 30	
	szparagi łamane	odcinki pędów z główkami lub bez, o długości od 1 cm; odcinków z kanałami w miąższu oraz główek z odstającymi łuskami nie normalizuje się dopuszcza się odcinki o średnicy poniżej 7 mm nieobierane	
6	Grubość	w jednostce opakowania szparagi powinny być praktycznie wyrównane pod względem grubości; dla szparagów łamanych wyrównania grubości nie normalizuje się	
7	Minimalna zawartość wypustek z główkami, % wag., w stosunku do masy szparagów odciekniętych:	- szparagi całe 95 90 - szparagi krajane 10 5 - szparagi łamane nie normalizuje się	
8	Zawartość soli, % wag., nie więcej niż	1,0	
9	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03	
10	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia mg na 1 kg produktu, nie więcej niż:	- arsenu 0,2 - ołowiu 0,4 - miedzi 10,0 - cynku 10,0 - cyny 100,0	

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
11	Masa szparagów odciekniętych, g.		
	puszki 1/1	570 ±30	
	puszki 1/2	280 ±20	
12	Masa netto szparagów, g.		
	puszki 1/1	830 ±30	
	puszki 1/2	430 ±20	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT4.1. Pakowanie - PN-70/A-75032.

4.2. Przechowywanie - wg PN-70/A-75032 z tym, że okres przechowywania w warunkach wg PN-70/A-75032, w których szparagi powinny być zgodne z normą, wynosi nie mniej niż 10 miesięcy.

4.3. Transport - wg PN-70/A-75032.5. BADANIA5.1. Program badań5.1.1. Badania pełne

- a) określanie barwy,
- b) określanie smaku i zapachu,
- c) określanie jakości zalewy,
- d) określanie konsystencji,
- e) określanie wyglądu zewnętrznego,
- f) określanie grubości szparagów,
- g) określanie ilości główek,
- h) oznaczanie zawartości soli,
- i) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- j) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- k) sprawdzanie masy szparagów odciekniętych,
- l) sprawdzanie masy netto.

Badania pełne należy wykonać w przypadku:
- okresowej kontroli, przeprowadzonej nie rzadziej niż co 12 miesięcy;

- zmian surowcowych, technologicznych i aparatury,
- na żądanie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1, z wyjątkiem i), j). Badanie niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-72/A-75050.5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy, smaku, zapachu, jakości zalewy, konsystencji, wyglądu zewnętrznego - wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej.

5.3.2. Określanie zawartości wypustek z główkami (ilości główek) - wykonać przez wybranie id i zważenie.

5.3.3. Określanie grubości i długości szparagów - wykonać przez zmierzenie za pomocą linijki.

5.3.4. Oznaczanie zawartości soli, zanieczyszczeń mineralnych, masy szparagów odciekniętych - wg PN-71/A-75101.

5.3.5. 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.

5.3.6. Sprawdzanie masy netto - wykonać przez zważenie z dokładnością do 5 g.

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

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów można stosować etykiety z symbolem BN-66/8122-11.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE do BN-73/8122-11

Istotne zmiany w stosunku do BN-66/8122-11

- a) wymagania jakościowe ustalono tylko dla szparagów produkowanych z przeznaczeniem do obrotu krajowego zamiast do obrotu krajowego i na eksport;
- b) wymagania normy dostosowano do aktualnie obowiązujących wymagań eksportowych WE-72/Nr 173 "Przetwory warzywne. Szparagi konserwowe";
- c) ustalono dwie klasy jakości zamiast obowiązujących trzech klas;
- d) zmieniono zawartość cynku zamiast 5 na 10 mg na 1 kg produktu.

21 **BN-73/8122-11 Przetwory warzywne. Szparagi konserwowe**
1253

zmiana 1
88.02.01

W punkcie 3. **Wymagania** w tablicy dopisuje się, lp. 13, **Wymagania mikrobiologiczne** — wg BN-70/8120-01.

(Biuletyn PKNMIJ nr 7/88 poz. 92)