

Wsp. cof PN-A-778
18.09.97
N 11/97

06

UKD 635.651:664.843

Załącznik PN-A-77807:1997

PRZETWORY OWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-82
	Przetwory warzywne Bób konserwowy	8122-13
		Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest bób konserwowy odmiany wielkoziarnistej oraz drobnoziarnistej.

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

1.3. Określenia

1.3.1. bób konserwowy wielkoziarnisty - produkt otrzymany z ziarn bobu zielonego odmian wielkoziarnistych, zalanych roztworem soli z ewentualnym dodatkiem kopru zielonego lub wyciągu z kopru, utwralony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych.

1.3.2. bób konserwowy drobnoziarnisty - produkt otrzymany z ziarn bobu zielonego drobnoziarnistego, zalany roztworem soli, utwralony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych.

1.3.3. bób konserwowy po włosku - produkt otrzymany z ziarn bobu wielkoziarnistego lub drobnoziarnistego, zalany sosem z dodatkiem oleju roślinnego, koncentratu pomidorowego, czosnku, cebuli i przypraw aromatyczno-smakowych, utwralony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje: Rozróżnia się następujące rodzaje bobu konserwowego:

- bób wielkoziarnisty,
- bób drobnoziarnisty,
- bób po włosku.

2.2. Przykład oznaczenia

a) bobu konserwowego wielkoziarnistego;
BÓB KONSERWOWY WIELKOZIARNISTY BN-82/8122-13

b) bobu konserwowego drobnoziarnistego;
BÓB KONSERWOWY DROBNOZIARNISTY BN-82/8122-13

c) bobu konserwowego po włosku;
BÓB KONSERWOWY PO WŁOSKU BN-82/8122-13

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

3.1.1. Bób konserwowy wielkoziarnisty

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa - ziarn - zalewy	zielonkawobrązowa z ciemniejszymi znaczkami na grzbiecie; plamy enzymatyczne na powierzchni naskórka nie stanowią wady szarawobrązowa z odcieniem białawym pochodzącym z wytrąconej skrobi
2	Klarowność zalewy	mętna z osadem skrobi na dnie opakowania
3	Smak i zapach	charakterystyczny dla bobu sterylizowanego, z lekko wyczuwalnym posmakiem kopru, bez posmaków i zapachów obcych
4	Konsystencja	miękka charakterystyczna dla bobu wielkoziarnistego, pojękania ziarn oraz jędrny naskórek nie stanowi wady

3.1.2. Bób konserwowy drobnoziarnisty

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa - ziarn - zalewy	jasnozielona; dopuszcza się plamy enzymatyczne jasnozielona z odcieniem szarobiałym
2	Klarowność zalewy	opalizująca z fragmentami tkanki roślinnej na dnie opakowania
3	Smak i zapach	charakterystyczny dla bobu odmiany drobnoziarnistej, z wyczuwalnym posmakiem mączystości, bez posmaków i zapachów obcych

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 1 kwietnia 1982 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 11/1982 poz. 23)

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
4	Konsystencja	mięka charakterystyczna dla bobu drobnoziarnistego; popękania ziarn oraz jędrny naskórek nie stanowi wady

3.1.3. Bób konserwowy po włosku

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	jasnozielona lub zielonkawobrązowa czerwona z odcieniem szarobrunatnym
	- bobu	
	- sosu	
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla bobu z dodatkiem pomidorów i przypraw aromatycznych; bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	mięka, charakterystyczna dla bobu wielkoziarnistego i drobnoziarnistego; popękanie ziarn oraz jędrny naskórek nie stanowią wady
	- bobu	
	- sosu	płynna

3.1.4. Wymagania wspólne dotyczące bobu konserwowego

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Zawartość soli, % wag.	1,0 ÷ 1,5
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, fragmenty strąków) w stosunku do masy netto produktu, % wag., nie więcej niż	0,2
4	Obecność ziarn z plamami oraz uszkodzonych przez szkodniki w stosunku do masy bobu odciekniętego, % wag., nie więcej niż	1,5

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania	
5	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia na 1 kg produktu, nie więcej niż:	- arsenu	0,2
		- ołowiu	0,4
		- miedzi	5,0
		- cynku	15,0
		- cyny w puszkach	50,0
6	Zawartość ziarn odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % wag., nie mniej niż	60	
7	Masa netto produktu, g, w puszkach	0,4	400 ± 10
		1/2	460 ± 20
		1	860 ± 20
		1/1	

3.2. Wymagania mikrobiologiczne - wg BN-70/8120-01.4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT4.1. Pakowanie - wg PN-77/A-75032

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 12 miesięcy.

4.3. Transport - wg PN-77/A-75032.5. BADANIA5.1. Program badań5.1.1. Badania pełne obejmują:

- określanie barwy ziarn i zalewy,
- określanie klarowności zalewy,
- określanie smaku i zapachu,
- określanie konsystencji,
- oznaczanie zawartości soli,
- oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- oznaczanie zawartości ziarn z plamami oraz uszkodzonych przez szkodniki,
- oznaczanie metali szkodliwych dla zdrowia,
- sprawdzanie masy netto produktu,
- sprawdzanie masy ziarn odciekniętych,
- badania mikrobiologiczne.

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

- zmian surowcowych, technologicznych i aparatury,
- specjalnego żądania odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1 z wyjątkiem poz. f) oraz i).

Z badań mikrobiologicznych należy wykonać:

- sprawdzenie 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. Określenie barwy, klarowności zalewy, smaku, zapachu, konsystencji należy wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Oznaczanie zawartości soli, zanieczyszczeń mineralnych i organicznych - wg PN-71/A-75101.

5.3.3. Określanie masy ziarn po odcieknięciu - wg PN-71/A-75101.

5.3.4. Określanie masy netto należy wykonać przez ważenie produktu z dokładnością do 10 g.

5.3.5. 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.

5.3.6. Badania mikrobiologiczne - wg PN-80/A-75052.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim postanowieniom 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 oznaczone symbolem ZN-77/MPSS-C-2-252 oraz ZN-74/MPSS-C-2-352.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Centrala Zjednoczenia 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-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 r.

3. Symbol wg SWW - 2464-119.