

PRZETWORY OWOCOWO- -WARZYWNE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-80
	Przetwory owocowe Owoce suszone	8125-04
		Grupa katalogowa 1251

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są następujące owoce suszone: jabłka, gruszki, śliwki, wiśnie.

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

1.3. Określenia

1.3.1. owoce suszone — przetwory otrzymane ze świeżych owoców jednego gatunku, całych lub krojonych, obranych lub nieobrzanych ze skórki, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.

1.3.2. owoce suszone lekko przypalone — owoce suszone, które wykazują przypalenie najwyżej na $\frac{1}{8}$ powierzchni.

1.3.3. owoce suszone silnie przypalone — owoce suszone, które wykazują przypalenie na powierzchni większej od $\frac{1}{8}$.

2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia jabłek suszonych obieranych:

JABŁKA SUSZONE OBIERANE BN-80/8125-04

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania szczegółowe

3.1.1. Jabłka suszone — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	krążki, ćwiartki, szóstki, ósemki, bez komory nasiennej, praktycznie wyrównane pod względem wielkości; dopuszcza się owoce uszkodzone mechanicznie
2	Barwa — jabłka obierane — jabłka nieobierane	jasnokremowa lub kremowa, bez plam i przypaleń skórka barwy zielonej lub zielonoszarej, w zależności od odmiany jabłek, miąższ jasnokremowy lub kremowy
3	Konsystencja	jabłka elastyczne, niełamliwe, niezlepiające się przy ucisku
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla jabłek suszonych, bez posmaków i zapachów obcych
5	Wilgotność, % wag., nie więcej niż	17
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag., nie więcej niż	0,2
7	Zawartość jabłek lekko przypalonych, % wag., nie więcej niż	5
8	Zawartość ogólnego dwutlenku siarki, % wag., nie więcej niż	0,0125

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 26 sierpnia 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 19/1980 poz. 68)

3.1.2. Gruszki suszone — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	połówki, ćwiartki, szóstki, ósemki, z komorą lub bez komory nasiennej praktycznie wyrównane pod względem wielkości
2	Barwa	skórka barwy jasnobrązowej do ciemnobrązowej, mięszk kremowy do jasnobrązowego
3	Konsystencja	gruszki elastyczne, niełamliwe, nie zlepiające się przy ucisku
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla gruszek suszonych, bez posmaków i zapachów obcych
5	Wilgotność, % wag., nie więcej niż	17
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag., nie więcej niż	0,2
7	Zawartość gruszek lekko przypalonych, % wag., nie więcej niż	3
8	Zawartość ogólnego dwutlenku siarki, % wag., nie więcej niż	0,0125

3.1.3. Śliwki suszone — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	owoce całe, nieszkodzone, praktycznie wyrównane pod względem wielkości
2	Barwa	granatowa lub ciemnobrązowa
3	Konsystencja	owoce elastyczne, niełamliwe, nie zlepiające się przy ucisku
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla suszonych śliwek, bez posmaków i zapachów obcych
5	Wilgotność, % wag., nie więcej niż	25
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag., nie więcej niż	0,3
7	Owoce robaczywe, % wag., nie więcej niż	3
8	Zawartość owoców lekko przypalonych, % wag., nie więcej niż	3

3.1.4. Wiśnie suszone — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	owoce całe, nieszkodzone, praktycznie wyrównane pod względem wielkości
2	Barwa	ciemnobrązowa, wyrównana
3	Smak i zapach	charakterystyczny dla suszonych wiśni, bez posmaków i zapachów obcych
4	Wilgotność, % wag., nie więcej niż	20
5	Konsystencja	owoce elastyczne, niełamliwe, nie zlepiające się przy ucisku
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag., nie więcej niż	0,3
7	Zawartość owoców lekko przypalonych, % wag., nie więcej niż	3

3.2. Wymagania wspólne — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03
2	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg suszu, nie więcej niż: — arsenu — ołowiu — cynku — miedzi — cyny	0,2 0,2 20,0 5,0 20,0
3	Zawartość owoców silnie przypalonych	niedopuszczalna
4	Obecność szkodników magazynowych oraz strzępków pleśni widocznych na powierzchni suszu	niedopuszczalna
5	Masa owoców netto zgodnie z deklarowaną na opakowaniu z tolerancją, % wag., — dla opakowań do 1 kg — dla opakowań powyżej 1 kg	±1 ±0,5

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-77/A-75032, z tym że owoce suszone należy pakować w torby papierowe wielowarstwowe z wkładką wodoszczelną, worki z tworzyw sztucznych lub inny rodzaj opakowań właściwych dla owoców suszonych odpowiadających wymaganiom sanitarno-higienicznym.

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032, z tym że okres przechowywania w warunkach wg PN-77/A-75032, w którym owoce suszone powinny być zgodne z normą wynosi nie mniej niż 9 miesięcy.

4.3. Transport — wg PN-77/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) określanie wyglądu ogólnego,
- b) określanie barwy,
- c) określanie konsystencji,
- d) określanie smaku i zapachu,
- e) oznaczanie wilgotności,
- f) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- g) oznaczanie zawartości owoców robaczywych,
- h) oznaczanie zawartości owoców przypalonych,
- i) oznaczanie zawartości ogólnego dwutlenku siarki,
- j) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- k) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- l) wykrywanie obecności szkodników magazynowych i strzępków pleśni,
- ł) sprawdzanie masy netto.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku oraz w przypadku zakłóceń procesu technologicznego lub na specjalne żądanie odbiorcy, organów nadzoru i kontroli.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1, z wyjątkiem i), j) oraz k).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii przetworu.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-72/A-75050.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku i zapachu wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Oznaczanie wilgotności, zawartości zanieczyszczeń organicznych, zawartości owoców robaczywych, zawartości owoców przypalonych, obecności szkodników magazynowych, zawartości zanieczyszczeń mineralnych — wg PN-71/A-75101.

5.3.3. Oznaczanie zawartości ogólnego dwutlenku siarki — wg PN-62/A-75022

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. Wykrywanie strzępków pleśni. Całą próbkę suszonych owoców obejrzeć dokładnie używając lupy powiększającej 10- lub 12,5-krotnie.

5.3.6. Sprawdzanie masy netto przetworu wykonać przez zważenie:

a) opakowań pojemności do 1 kg z dokładnością do 10 g,

b) opakowań pojemności powyżej 1 kg z dokładnością do 20 g.

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

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów można stosować etykiety z symbolem PN-64/A-77604.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do PN-64/A-77604

- a) ustalono wymagania dla jednej klasy jakości.
- b) wprowadzono określenia owoców suszonych lekko i silnie przypalonych.
- c) wprowadzono parametry dotyczące obecności pleśni i szkodników magazynowych oraz masy netto,
- d) wyeliminowano mieszanki kompotowe,
- e) uaktualniono przepisy dotyczące pakowania, przechowywania i transportu,
- f) zmieniono okres przechowywania.

Dotychezas obowiązująca PN-64/A-77604 zostaje unieważniona z dniem 1 stycznia 1981 r.

3. Normy 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-62/A-75022 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości dwutlenku siarki

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

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

4. Symbol wg SWW — 2463-4.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Teresa Hordyjewicz, Krysztyna Walczak — Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.