UKD 663.81

SWW 2462-73

PRZETWORY OWOCOWO-WARZYWNE

NORMA BRANŻOWA

Przetwory owocowe
Nektary

wycof. 15.12.94 (Uch. nr 26/94-O)
ob. PN-A-75956:94

BN-75
8127-01

Zamiast
BN-65/8127-01

Grupa katalogowa XII 53

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są nektary jedno,-dwu- i wieloowocowe, przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. Nektar - napój typu przecierowego,otrzymany ze świeżego lub utrwalonego metodami fizycznymi kremogenu owocowego, rozcieńczonego wodą,dosłodzonego cukrem z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych, utrwalony termicznie.

1.2.2. Nektar jednoowocowy - nektar otrzymany z jednego gatunku owoców.

1.2.3. Nektar dwuowocowy - nektar otrzymany z dwóch gatunków owoców.

1.2.4. Nektar wieloowocowy - nektar otrzymany z więcej niż dwóch gatunków owoców.

1.2.5. Nektar witaminowy - nektar zawierający nie mniej niż 20 mg witaminy C na 100 g nektaru pochodzącej z użytych do produkcji kremogenów.

1.2.6. Nektar witaminizowany - nektar z dodatkiem syntetycznej witaminy C (kwasu L askorbinowego) zawierający co najmniej 20 mg witaminy C na 100 g nektaru.

2.PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

a) W zależności od użytych surowców rozróżnia się nektary
- jednoowocowe,
- dwuowocowe,
- wieloowocowe.

b) W zależności od deklarowanej zawartości witaminy C pochodzącej z użytych do produkcji kremogenów lub dodanej syntetycznej rozróżnia się nektary
- witaminowe,
- witaminizowane.

2.2. Przykład oznaczenia

a) nektaru z czarnej porzeczki:
NEKTAR Z CZARNEJ PORZECZKI BN-75/8127-01

b) nektaru truskawkowo-agrestowego witaminizowanego:
NEKTAR TRUSKAWKOWO-AGRESTOWY WITAMINIZOWANY
BN-75/8127-01

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	charakterystyczna dla użytych owoców, zmieniona procesem technologicznym
2	Zapach	charakterystyczny dla użytych owoców, zmieniony procesem technologicznym, bez zapachów obcych
3	Smak	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, zmieniony procesem technologicznym, bez posmaków obcych
4	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki użytych owoców, pozbawiona fragmentów skórki, nasion i części niejadalnych dopuszcza się rozwarstwienie oraz osad pochodzący z rozdrobnionej tkanki owoców
5	Zawartość ekstraktu ogólnego, % wag.,	12 ÷ 14
	a dla:	
	- nektaru ananasowego,	10 ÷ 12
	- nektaru brzoskwiniowego,jabłkowego, morelowego,	11 ÷ 13
	- nektaru z czarnej jagody, gruszkowego, jabłkowo-żurawinowego, z pigwy, śliwkowo-gruszkowego,	13 ÷ 15
	- nektaru jabłkowo-gruszkowego, jabłkowo - wiśniowego, z owoców mango, truskawkowego, winogronowego, wiśniowego	14 ÷ 16
	- nektaru agrestowego, mangowo-śliwkowego, truskawkowo-agrestowego, węgierkowego,	15 ÷ 17
	- nektarów witaminowych gruszkowo-rokitnikowego, jabłkowo-rokitnikowego	17 ÷ 19

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 10 czerwca 1975 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 stycznia 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 17/1975 poz. 57))

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1975.

Wpływ do WN 14.6.75. Oddano do składu 31.7.75. Druk ukończono w listopadzie 75.
Obj.0,40a. w. Nakład 4500+52 egz. Zam. 2381/75

Cena zł 2,40

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy,% wag., nie mniej niż	0,3
7	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., nie więcej niż - dla nektaru malinowego lub nektarów z udziałem kremogenu malinowego	0,05 0,07
8	Zawartość alkoholu etylowego % obj., nie więcej niż - dla nektaru malinowego lub nektarów z udziałem kremogenu malinowego	0,5 0,7
9	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż - dla nektaru truskawkowego lub nektarów z udziałem kremogenu truskawkowego	0,03 0,06
10	Zawartość witaminy C jako kwasu L-askorbinowego w nektarach witaminizowanych i witaminowych w mg na 100 g, nie mniej niż	20
11	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż: - arsenu - ołowiu - miedzi - cynku - cyny	 0,2 0,4 5,0 10,0 50,0
12	Tolerancja zawartości nektaru w opakowaniach jednostkowych, % obj.	±3

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE i TRANSPORT

4.1. Pakowanie - wg PN-70/A-75032, z tym,że opakowania jednostkowe stanowią butelki szklane. Pakowanie i znakowanie nektarów witaminizowanych przeznaczonych dla dzieci wg BN-73/8121-02.

4.2. Przechowywanie - wg PN-70/A-75032, z tym, że

- okres przechowywania, w którym produkt powinien być zgodny z normą, wynosi nie mniej niż 12 miesięcy,
- dla nektarów witaminizowanych przeznaczonych dla dzieci termin przydatności do spożycia wynosi 12 miesięcy licząc od daty wyprodukowania.

4.3. Transport - wg PN-70/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

a) określanie barwy,
b) określanie zapachu,
c) określanie smaku,
d) określanie konsystencji,
e) oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego,
f) oznaczanie kwasowości ogólnej,
g) oznaczanie kwasowości lotnej,
h) oznaczanie zawartości alkoholu etylowego,
i) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
j) oznaczanie zawartości witaminy C,
k) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
l) sprawdzanie napełniania opakowań.

Badania pełne należy wykonać w przypadku:

- okresowej kontroli przeprowadzanej nie rzadziej niż co 12 miesięcy,
- zmian surowcowych, technologicznych, aparatury,
- na życzenie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1. a) ÷ f) oraz l). Badania 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,zapachu, smaku i konsystencji wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego, kwasowości ogólnej, kwasowości lotnej, zawartości alkoholu etylowego, zawartości zanieczyszczeń mineralnych, zawartości witaminy C - 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 PZH - 1955, t. VI nr 3.

5.3.4. Sprawdzanie napełniania opakowań wykonać przez zmierzenie zawartości z dokładnością do 5 cm^3.

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

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów etykiet można stosować etykiety z symbolem BN-65/8127-01.

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-65/8127-01

a) opracowano wspólne wymagania jakościowe dla wszystkich rodzajów nektarów,

b) wyeliminowano parametr - zawartość cukrów ogółem,

c) wprowadzono podział badań na pełne i niepełne.

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, prz chowywanie, 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

BN-73/8121-02 Przetwory owocowe-warzywne dietetyczne.Soki dla dzieci

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1955 t. VI nr 3

4. Autorzy projektu normy - inż. Henryk Cybulski - Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa mgr inż. Urszula Strumiłowska - Zakłady Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Łowicz.

BN-65/8127-01 Produkty owocowe. Nektary
XII 54

zmiana
15 i 30.1.74 r.

1. W punkcie 2. **Wymagania jakościowe** wykreśla się następujące parametry:

— p. **2.1.1.** Nektar gruszkowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 1,8,

— p. **2.1.2.** Nektar jabłkowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 1,5,

— p. **2.1.3.** Nektar z czarnej jagody: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,3,

— p. **2.1.4.** Nektar morelowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,2,

— p. **2.1.5.** Nektar z pigwy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,0,

— p. **2.1.6.** Nektar z czarnej porzeczki: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,0,

— p. **2.1.7.** Nektar z czerwonej porzeczki: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,0,

— p. **2.1.8.** Nektar węgierkowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 3,0,

— p. **2.1.9.** Nektar truskawkowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,0,

— p. **2.1.10.** Nektar wiśniowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 3,5,

— p. **2.1.11.** Nektar jabłkowo-gruszkowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 1,5,

— p. **2.1.12.** Nektar śliwkowo-gruszkowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,5,

— p. **2.1.13.** Nektar jabłkowo-wiśniowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,0,

— p. **2.1.14.** Nektar truskawkowo-agrestowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,5,

— p. **2.1.15.** Nektar jabłkowo-porzeczkowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,0,

— p. **2.1.16.** Nektar brzoskwiniowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 1,0,

— p. **2.1.17.** Nektar jabłkowo-żurawinowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 1,0,

— p. **2.1.18.** Nektar ze śliwek i czerwonych porzeczek: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,0,

— p. **2.1.19.** Nektar ze śliwek i czarnych porzeczek: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 2,0,

— p. **2.1.20.** Nektar malinowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 1,5,

— p. **2.1.21.** Nektar agrestowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 1,5,

— p. **2.1.22.** Nektar witaminowy jabłkowo-rokitnikowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 1,2,

— p. **2.1.23.** Nektar witaminowy gruszkowo-rokitnikowy: Zawartość ekstraktu bezcukrowego, % wag., nie mniej niż 1,2.

2. W punkcie **4.4**, po słowie: ogólny wykreśla się: ekstrakt bezcukrowy.

3. Wprowadza się załączniki o treści:

2.1.24. Nektar z owoców mango

Cechy	Wymagania
Barwa	żółta, charakterystyczna dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym
Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki, pozbawiona fragmentów skórek, włókien celulozowych itp.; dopuszcza się rozwarstwienie oraz ciemny drobnoziarnisty osad z tkanki owoców
Zapach	charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych
Smak	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag.	14÷16
Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag. nie mniej niż	0,5

Cechy	Wymagania
Zawartość kwasów lotnych w przeliczeniu na kwas octowy % wag., nie więcej niż	0,05
Zawartość alkoholu etylowego % obj., nie więcej niż	0,5
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,01

2.1.25. Nektar winogronowy

Cechy	Wymagania
Barwa	szarozielonkawa lub różowoszara zależnie od odmian użytych winogron
Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionej tkanki, pozbawiona fragmentów skórek, ziarn itp., dopuszcza się rozwarstwienie oraz nieznaczny drobnoziarnisty osad pochodzący z tkanki owoców
Zapach	charakterystyczny dla winogron, zmieniony procesem pasteryzacji, bez zapachów obcych
Smak	kwaśnosłodki charakterystyczny dla winogron, osłabiony procesem technologicznym, bez posmaków obcych
Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag.	14÷16
Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,3
Zawartość kwasów lotnych w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., nie więcej niż	0,05
Zawartość alkoholu etylowego % obj. nie więcej niż	0,5
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03

22 **BN-75/8127-01 Przetwory owocowe. Nektary** zmiana 1
1253 88.02.01

W punkcie 3. **Wymagania** w tablicy dopisuje się, lp. 13, Wymagania mikrobiologiczne — wg BN-70/8120-02.

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/88 poz. 92)