wyc. 11. XII. 1997 r.
N. 2/98
zast. PN-A-77609:1997

UKD 664.858

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE PRODUKTY OWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA Przetwory owocowe **Przeciery owocowe słodzone**	**BN-71** **8127-04** Grupa katalogowa XII 53[1])

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są przeciery owocowe słodzone.

1.2. Określenia

1.2.1. Przeciery owocowe słodzone - przetwory otrzymane z przetartych owoców z dodatkiem cukru, utrwalone pasteryzacją w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

1.2.2. Przecier owocowy słodzony jednoowocowy - produkt wg 1.2.1 otrzymany z owoców jednego gatunku.

1.2.3. Przecier owocowy słodzony dwuowocowy - produkt wg 1.2.1 otrzymany z owoców dwóch gatunków.

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

PN-70/A-75032 Produkty owocowe, warzywne, grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie, transport. Podstawowe wytyczne

PN-66/A-75050 Produkty owocowe, warzywne, wina i miody pitne. Pobieranie próbek

PN-71/A-75101 Produkty owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizyko-chemicznych

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1954, t. V nr 3 oraz 1955, t. VI nr 3

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. Rozróżnia się następujące rodzaje przecierów owocowych słodzonych:

- jednoowocowe,
- dwuowocowe.

Rodzaj przecieru powinien być oznaczony na etykiecie.

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

2.3. Przykład oznaczania

a) przecieru jabłkowego słodzonego I klasy jakości:

PRZECIER JABŁKOWY SŁODZONY I BN-71/8127-04

b) przecieru truskawkowo-porzeczkowego I klasy jakości:

PRZECIER TRUSKAWKOWO-PORZECZKOWY SŁODZONY I BN-71/8127-04

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne i fizyko-chemiczne

Cechy	Wymagania	
	Klasa I	Klasa II
Barwa	właściwa dla użytych owoców, zmieniona procesem technologicznym; dopuszcza się barwę mniej typową	
Smak	kwaśnosłodki, właściwy dla użytych składników, bez posmaków obcych	
Zapach	właściwy dla użytych składników, bez zapachów obcych	
Konsystencja	przetarta masa, dopuszcza się rozwarstwienie	
Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż dla przecierów		
- jabłkowego	21	19
- renklodowego	22	20
- mirabelkowego	20	18
- morelowego	20	18
- truskawkowego	15	13
- truskawkowo-porzeczkowego	22	20
Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag., nie więcej niż	1,3	
Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy: % wag., nie więcej niż	0,05	0,07
Zawartość alkoholu etylowego, % wag., nie więcej niż	0,5	0,7
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	dla truskawkowego 0,05 dla pozostałych 0,03	

[1]) Symbol wg SWW: 2462-6.

Zjednoczenie Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 29 czerwca 1971 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 stycznia 1972 r.
(Mon. Pol. nr 48/1971 poz. 314)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE Druk. Wyd. Norm. W-wa Ark. Wyd. 0,25 Nakł. 4000 + 50 Zam. 3663/71 Cena zł 1,20

cd. tablicy

Cechy	Wymagania	
	Klasa I	Klasa II
Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż		
- arsenu	0,2	
- ołowiu	0,4	
- miedzi	5,0	
- cynku	10,0	
- cyny	50,0	
Masa netto produktu, g		
w słojach 0,45	470 ±20	
w słojach 0,9	960 ±20	

3.2. Minimalny gwarantowany okres przydatności do spożycia wynosi 12 miesięcy od daty produkcji.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport - wg PN-70/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

a) określanie barwy,
b) określanie smaku i zapachu,
c) określanie konsystencji,
d) oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego,
e) oznaczanie kwasowości ogólnej,
f) oznaczanie kwasowości lotnej,
g) oznaczanie zawartości alkoholu etylowego,
h) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
i) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
j) sprawdzanie masy netto produktu.

Badania pełne należy wykonać w przypadku:
- okresowej kontroli przeprowadzonej nie rzadziej niż co 12 miesięcy,
- zmian surowcowych, technologicznych, aparatury,
- na żądanie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1 z wyjątkiem 5.1.1 f), g), h), i).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-66/A-75050.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy, zapachu, smaku i konsystencji należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej.

5.3.2. Oznaczanie zawartości ekstraktu, kwasowości ogólnej, kwasowości lotnej, zawartości alkoholu i zanieczyszczeń mineralnych - 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 1954, t. V nr 3, s. 245 i 312 oraz 1955, t. VI nr 3 s. 243.

5.3.4. Sprawdzanie masy netto produktu należy wykonać przez zważenie z dokładnością do 10 g.

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

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do dnia 31 grudnia 1972 r. można stosować etykiety z symbolem ZN-67/MPSS-C-188.

KONIEC

25 **BN-71/8127-04 Przetwory owocowe. Przeciery owocowe słodzone** **zmiana 3**
1253 88.02.01

W punkcie 3. **Wymagania** dopisuje się podpunkt 3.3 **Wymagania mikrobiologiczne** — wg BN-70/8120-02.

zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 8/72 poz. 111
zmiana 2 — Biuletyn PKNiM nr 10/72 poz. 138

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/88 poz. 92)