wycof. 16.02.96
N. 4/96
ob. PN-A-94050:1996

UKD 664.87:642.14

| WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO | NORMA BRANŻOWA<br>Koncentraty spożywcze<br>Koncentraty drugich dań | BN-87<br>8131-05<br>Zamiast BN-76/8131-05<br>Grupa katalogowa 1293 |
|---|---|---|

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są koncentraty spożywcze drugich dań obiadowych.

**1.2. Określenia**

**1.2.1. Koncentraty drugich dań** — produkty spożywcze w postaci sypkiej stanowiące mieszaniny takich podstawowych surowców, jak przetwory zbożowe, mączne, ziemniaczane, warzywne, mleczarskie, jajeczne, mięsne, z dodatkiem tłuszczów zwierzęcych, przypraw, środków spulchniających oraz spożywczych dodatków smakowych; po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu stanowią potrawy typowe dla drugich dań obiadowych przygotowanych sposobem tradycyjnym.

**1.2.2. Pozostałe określenia** — wg PN-86/A-94000.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

**2.1. Podział**

**2.1.1. Podbranża i grupa** — wg PN-86/A-94000.

**2.1.2. Podgrupa, typy i wyroby** — wg tabl. 1.

**Tablica 1**

| Podgrupa | Typ | Nazwa wyrobu | Nr receptury |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| I. Koncentraty drugich dań zwykłe | strączkowe | puree grochowe pikantne | KD-II/1 |
| | | puree z grochu | KD-I/4 |
| | mączne | placki ziemniaczane | KD-II/2 |
| | | kluski ziemniaczane lub placki ziemniaczane | KD-II/3 |
| | | kluski ziemniaczane „Śląskie" | KD-II/4 |
| II. Koncentraty drugich dań błyskawiczne | kaszowe | kasza z mięsem błyskawiczna | KD-III/2 |
| | | potrawa z kaszy jęczmiennej błyskawiczna | KD-III/11 |
| | strączkowe | puree z grochu z mięsem błyskawiczne | KD-III/7 |

**2.2. Przykład oznaczenia**

a) puree grochowego pikantnego:

PUREE GROCHOWE PIKANTNE
BN-87/8131-05 (rec. KD-II/1)

b) puree z grochu z mięsem błyskawiczne:

PUREE Z GROCHU Z MIĘSEM błyskawiczne
BN-87/8131-05 (rec. KD-III/7)

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Wymagania dotyczące surowców.** Surowce stosowane do produkcji koncentratów drugich dań powinny być zgodne z odpowiednimi normami przedmiotowymi.

**3.2. Wymagania wspólne**

**3.2.1. Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, śladów pleśni, szkodników żywnościowych i ich pozostałości** — niedopuszczalna.

**3.2.2. Wymagania organoleptyczne**

a) przed przyrządzeniem:

— konsystencja — sypka, dopuszczalne zbrylenia zanikające podczas przyrządzania koncentratów,

— zapach — przyjemny, właściwy dla surowców wchodzących w skład wyrobu; zapachy obce niedopuszczalne,

b) po przyrządzeniu:

— zapach i smak — charakterystyczny dla zastosowanych surowców; zapachy i posmaki obce niedopuszczalne.

**3.2.3. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia,** mg/kg, nie więcej niż:

— arsenu — 0,2,
— ołowiu — 1,0,
— miedzi — 20,
— cynku — 50,
— cyny — 50.

**3.3. Wymagania szczegółowe**

**3.3.1. Wymagania organoleptyczne dla koncentratów drugich dań po przyrządzeniu** — wg tabl. 2.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych „Z"
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 15 lutego 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1987, poz. 13)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1987. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 0,65 Nakł. 1900 + 40 Zam. 859/87 Cena zł 18,00

Tablica 2

| Lp. | Nazwa wyrobu | Nr receptury | Cechy i wymagania | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Barwa | Smak | Wygląd i konsystencja |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Puree grochowe pikantne | KD-II/1 | żółta z odcieniem pomarańczowym | grochowy, pikantny z posmakiem wędzonki | gęsta z widocznymi przyprawami |
| 2 | Puree z grochu | KD-I/4 | żółta | grochowy | gęsta |
| 3 | Płatki ziemniaczane | KD-II/2 | kremowa z odcieniem ciemnobrązowym | charakterystyczny dla placków ziemniaczanych z wyczuwalnym posmakiem cebuli i przypraw, lekko pikantny | miękka, elastyczna, lekko kaszkowata, charakterystyczna dla placków ziemniaczanych z udziałem grysiku ziemniaczanego |
| 4 | Kluski ziemniaczane lub placki ziemniaczane: a) kluski ziemniaczane | KD-II/3 | szara | charakterystyczny dla klusek ziemniaczanych | miękka, kluski o powierzchni lekko chropowatej, nie rozpadające się |
| | b) placki ziemniaczane | KD-II/3 | szarozłocista | charakterystyczny dla placków ziemniaczanych, lekko słony | miękka, elastyczna, lekko krucha, charakterystyczna dla placków ziemniaczanych smażonych na tłuszczu |
| 5 | Kluski ziemniaczane „Śląskie" | KD-II/4 | biała do lekko szarej | charakterystyczny dla klusek z udziałem puree ziemniaczanego i mąki ziemniaczanej | miękka, zwarta |
| 6 | Kasza z mięsem błyskawiczna | KD-III/2 | szarokremowa | charakterystyczny dla ugotowanej kaszy jęczmiennej z mięsem | gęsta z widocznymi kawałeczkami mięsa |
| 7 | Puree z grochu z mięsem błyskawiczne | KD-III/7 | żółtoszara | grochowo-mięsny | gęsta z widocznymi przyprawami i kawałkami mięsa |
| 8 | Potrawa z kaszy jęczmiennej | KD-III/11 | szara | charakterystyczny dla ugotowanej kaszy jęczmiennej | gęsta, zlepiająca się |

**3.3.2. Wymagania fizykochemiczne** — wg tabl. 3.

Tablica 3

| Lp. | Nazwa wyrobu | Nr receptury | Cechy i wymagania | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Zawartość wody, %, nie więcej niż | Zawartość soli NaCL, %, nie więcej niż | Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, % nie więcej niż | Masa netto, dopuszczalne odchylenia, g |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Puree grochowe pikantne | KD-II/1 | 14,0 | 6,0 | 17,0 | 0,20 | 90 ±4 |
| 2 | Puree z grochu | KD-I/4 | 14,0 | 6,0 | 9,5 | 0,20 | 90 ±4 |
| 3 | Placki ziemniaczane | KD-II/2 | 14,0 | 5,0 | nie normalizuje się | 0,15 | 250 ±15 |
| 4 | Kluski ziemniaczane lub placki ziemniaczane | KD-II/3 | 15,0 | 2,5 | " | 0,15 | 250 ±10<br>500 ±20 |
| 5 | Kluski ziemniaczane „Śląskie" | KD-II/4 | 12,0 | nie normalizuje się | nie normalizuje się | 0,15 | 400 ±15 |
| 6 | Kasza z mięsem błyskawiczna | KD-III/2 | 14,0 | 6,0 | 11,5 | 0,15 | 65 ±3 |
| 7 | Puree z grochu z mięsem błyskawiczne | KD-III/7 | 13,5 | 7,5 | 12,5 | 0,15 | 65 ±3 |
| 8 | Potrawa z kaszy jęczmiennej błyskawiczna | KD-III/11 | 13,0 | 5,0 | 12,5 | 0,15 | 65 ±3 |

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

### 4.1. Pakowanie

**4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych.** Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być suche, czyste, nieuszkodzone, bez zapachów, zabezpieczające właściwą jakość i trwałość wyrobów, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania produktów spożywczych. Nadruk na opakowaniach powinien być wyraźny i trwały. Dopuszcza się 5% opakowań wadliwych w zakresie wykonania

i oznakowania opakowań w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe, ilościowe i stan higieniczny produktu.

**4.1.2. Opakowania i metariały opakowaniowe**

a) folia laminowana: aluminium — wg PN-73/H-92922,

b) torby papierowe 3-warstwowe klockowe wykonane wg PN-72/P-79004, składające się z 2 warstw zewnętrznych wykonanych z papieru natronowego wg BN-66/7326-01 i warstwy wewnętrznej z papieru pergaminowego wg BN-67/7326-02, o wymiarach zgodnych z PN-82/O-79027,

c) worki papierowe potrójne wykonane wg PN-76/P-79005 z papieru natronowego wg BN-66/7326-01 o wymiarach zgodnych z PN-82/O-79027,

d) worki polietylenowe wg BN-84/6414-06,

e) pudła składane wg PN-73/O-79402, o wymiarach zgodnych z PN-78/O-79021,

f) taśma papierowa powleczona klejem wg PN-75/P-50551,

g) inne materiały opakowaniowe i opakowania uznane przez upoważnione jednostki badawcze za równorzędne lub lepsze, spełniające wymagania wg 4.1.1.

**4.1.3. Sposób pakowania** — wg BN-72/8130-01.

**4.1.4. Opakowania jednostkowe** stanowią:

a) torebki zgrzewane wykonane z materiału wg 4.1.2a), z barwnym nadrukiem,

b) torby papierowe wg 4.1.2b), zabezpieczone przed otwarciem przez oklejenie taśmą wg 4.1.2f),

c) worki papierowe wg 4.1.2c), z wewnątrz umieszczonym workiem polietylenowym wg 4.1.2d), zabezpieczone przed otwarciem przez zawiązanie sznurkiem i zaplombowanie lub oklejenie taśmą papierową wg 4.1.2f).

**4.1.5. Opakowanie transportowe** dla opakowań jednostkowych wg 4.1.4a) i b) stanowią pudła tekturowe wg 4.1.2e), zabezpieczone przed otwarciem przez oklejenie taśmą wg 4.1.2f) na styku klap lub krzyżowo; worki wg 4.1.4c) stanowią równocześnie opakowania transportowe.

**4.1.6. Znakowanie**

**4.1.6.1. Znakowanie opakowań jednostkowych.** Na opakowaniach jednostkowych powinny znajdować się co najmniej następujące oznaczenia:

a) nazwa, siedziba i znak firmowy producenta,

b) oznaczenie wyrobu wg 2.2,

c) masa netto,

d) data produkcji,

e) cena,

f) podstawowe surowce,

g) sposób przyrządzania,

h) sposób przechowywania.

Wszystkie znaki na opakowaniach jednostkowych powinny być wykonane zgodnie z PN-76/O-79251.

**4.1.6.2. Znakowanie opakowań transportowych.** Na opakowaniach transportowych powinny znajdować się co najmniej następujące oznaczenia:

a) nazwa, adres i znak firmowy producenta,

b) oznaczenie wyrobu wg 2.2,

c) liczba sztuk opakowań jednostkowych,

d) masa netto opakowania jednostkowego,

e) data produkcji,

f) cena,

g) sposób przechowywania,

h) okres przechowywania.

Na opakowaniach transportowych lub wewnątrz powinna znajdować się kartka kontrolna lub stempel z numerem kontrolnym pakującego. Wszystkie znaki na opakowaniach transportowych powinny być wykonane zgodnie z PN-85/O-79252.

**4.1.7. Dopuszczalne odchylenia masy wyrobów** w opakowaniach jednostkowych o masie netto:

— powyżej 500 g do 1000 g ±2,5%,

— powyżej 1000 g do 5000 g ±2,0%,

— powyżej 5000 g ±1,0%.

**4.2. Przechowywanie**

**4.2.1. Warunki przechowywania** — wg BN-72/8130-01.

**4.2.2. Okres przechowywania** — przy zachowaniu warunków podanych w BN-72/8130-01, licząc od daty produkcji, wynosi:

— puree grochowe pikantne — 6 miesięcy,

— puree z grochu — 12 miesięcy,

— placki ziemniaczane — 6 miesięcy,

— kluski ziemniaczane lub placki ziemniaczane — 9 miesięcy,

— kluski ziemniaczane „Śląskie" — 5 miesięcy,

— puree z grochu z mięsem błyskawiczne — 12 miesięcy,

— potrawa z kaszy jęczmiennej błyskawiczna — 12 miesięcy,

— kasza z mięsem błyskawiczna — 10 miesięcy.

**4.3. Transport** — wg BN-72/8130-01.

## 5. BADANIA

**5.1. Program badań**

**5.1.1. Badania pełne obejmują**

a) sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,

b) sprawdzanie masy netto opakowań jednostkowych,

c) sprawdzanie obecności zanieczyszczeń mechanicznych,

d) sprawdzanie obecności śladów pleśni oraz szkodników żywnościowych i ich pozostałości,

e) sprawdzanie cech organoleptycznych przed przyrządzeniem (konsystencji i zapachu),

f) sprawdzanie cech organoleptycznych po przyrządzeniu (smaku, zapachu, barwy, wyglądu i konsystencji),

g) oznaczanie zawartości wody,

h) oznaczanie zawartości soli NaCl,

i) oznaczanie zawartości tłuszczu,

j) oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego,

k) oznaczanie zawartości arsenu,

l) oznaczanie zawartości ołowiu,

m) oznaczanie zawartości miedzi,

n) oznaczanie zawartości cynku,

o) oznaczanie zawartości cyny.

Badania pełne należy wykonywać w przypadku:
— nowo uruchamianej produkcji,
— zmiany procesu technologicznego, zmiany aparatury lub jej remontu,
— sporu i na żądanie instytucji kontrolujących,
— okresowej kontroli przeprowadzanej nie rzadziej niż dwa razy w roku dla badań wg poz. a) ÷ j) oraz jeden raz w roku dla badań wg poz. k) ÷ o) lub na bieżąco w przypadku istniejących zastrzeżeń.

**5.1.2. Badania niepełne** obejmują badania wg 5.1.1a) ÷ f). Badania niepełne należy przeprowadzać przy bieżącej kontroli produkcji i przy odbiorze partii towaru.

**5.2. Pobieranie i przygotowywanie próbek do badań** — wg BN-81/8131-03.

**5.3. Opis badań**

**5.3.1. Sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania, masy netto opakowań jednostkowych, obecności zanieczyszczeń mechanicznych, śladów pleśni, obecności szkodników żywnościowych i ich pozostałości, cech organoleptycznych przed i po przyrządzeniu, oznaczanie zawartości wody, soli kuchennej, tłuszczu i zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego** — wg BN-81/8131-03.

**5.3.2. Oznaczanie zawartości arsenu** — wg PN-59/A-04010.

**5.3.3. Oznaczanie zawartości ołowiu** — wg PN-80/A-04011.

**5.3.4. Oznaczanie zawartości miedzi** — wg PN-80/A-04012.

**5.3.5. Oznaczanie zawartości cynku** — wg PN-59/A-04013.

**5.3.6. Oznaczanie zawartości cyny** — wg PN-80/A-04014.

**5.4. Ocena partii.** Partię koncentratu drugiego dania należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim jej postanowieniom.

Numer normy podany na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na zgodność wyrobu z wymaganiami normy.

## 6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Dopuszcza się stosowanie opakowań z nieaktualnym numerem normy do czasu wyczerpania zapasu opakowań.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracowująca normę** — Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8131-05**

a) włączono nowe wyroby objęte dotychczas normami zakładowymi,

b) wyeliminowano wyroby wycofane z produkcji,

c) uzupełniono wskaźniki fizykochemiczne,

d) uaktualniono dopuszczalną zawartość metali szkodliwych dla zdrowia.

**3. 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-86/A-94000 Koncentraty spożywcze. Klsyfikacja, nazwy i określenia
PN-73/H-92922 Aluminium. Folia laminowana
PN-78/O-79021 Opakowania. System wymiarowy
PN-82/O-79027 Opakowania transportowe. Worki papierowe. Główne wymiary
PN-76/O-79251 Opakowania jednostkowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe
PN-85/O-79252 Opakowania transportowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe
PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła
PN-75/P-50551 Taśma papierowa powleczona klejem
PN-72/P-79004 Torby papierowe do pakowania towarów
PN-76/P-79005 Opakowania transportowe. Worki papierowe
BN-84/6414-06 Opakowania transportowe z tworzyw sztucznych. Worki polietylenowe otwarte płaskie bez fałd bocznych, zgrzewane
BN-66/7326-01 Papiery pakowe zwykłe
BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe
BN-72/8130-01 Koncentraty spożywcze. Pakowanie, przechowywanie, transport. Wymagania podstawowe
BN-81/8131-03 Koncentraty obiadowe. Pobieranie próbek i metody badań

**4. Symbol wg SWW** — 2521-2.

**5. Autorzy projektu normy** — mgr Iwona Skorupska, Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań; mgr Maria Rutkowska, Kujawskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, Włocławek; mgr Bogumiła Lewandowska, Poznańskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, Poznań.

11 **BN-87/8131-05 Koncentraty spożywcze. Koncentraty drugich dań** **zmiana 1**
1293 89.04.10

W punkcie **4.1.6.1. Znakowanie opakowań jednostkowych** dopisuje się: okres przechowywania.

(Biuletyn PKNMiJ nr 8/89 poz. 76)

9. **BN-87/8131-05 Koncentraty drugich dań** **zmiana 2**
1293 92.03.20

W odpowiednich punktach normy dotyczących postanowień odnośnie oznaczania wyrobu, skreśla się: Cenę detaliczną.

**zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/89, poz. 76** (Biuletyn PKNMiJ nr 6/92, poz. 31)