

|   |  |                          |
|---|--|--------------------------|
| <b>WYROBY<br/>PRZEMYSŁU<br/>SPOŻYWCZEGO</b> | <b>N O R M A B R A N Ż O W A</b>                   | <b>BN-88</b>             |
|   | <b>Koncentraty spożywcze<br/>Kisiele w proszku</b> | <b>8133-02</b>           |
|   |  | Zamiast<br>BN-79/8133-02 |
|   |  | Grupa katalogowa 1293    |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są kisiele w proszku.

1.2. Określenia

1.2.1. kisiele w proszku - produkty spożywcze, otrzymywane przez wymieszanie zgodnie z recepturą zagęstników skrobiowych, kwasów spożywczych, barwników spożywczych i substancji smakowo-zapachowych naturalnych (aromaty, proszki owocowe) lub syntetycznych oraz w zależności od rodzaju kisielu bez dodatku lub z dodatkiem cukru, glukozy, witaminy C i innych naturalnych spożywczych dodatków smakowych dozwolonych do stosowania przez kompetentne jednostki resortu zdrowia.

Jako zagęstniki skrobiowe, w zależności od wyrobu, mogą być stosowane: mączka ziemniaczana, skrobia kukurydziana lub skrobie modyfikowane.

Kisiel w proszku przyrządzony wg przepisu podanego na opakowaniu stanowi deser gotowy do spożycia.

1.2.2. kisiele zwykłe - kisiele w proszku z dominującym udziałem mączki ziemniaczanej, wymagające gotowania podczas przyrządzania.

1.2.3. kisiele błyskawiczne - kisiele w proszku z udziałem modyfikowanych skrobi, nie wymagające gotowania podczas przyrządzania.

1.2.4. kisiele witaminizowane - kisiele w proszku z dodatkiem witaminy C - kwasu L-askorbinowego.

1.2.5. Pozostałe określenia - wg PN-86/A-94000.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Podbranża, grupa i podgrupa - wg PN-86/A-94000.

2.1.2. Typy i rodzaje - wg tabl. 1.

Tablica 1

| Lp. | Typ                     | Rodzaj  |
|-----|-------------------------|---|
| 1   | 2                       | 3   |
| 1   | Kisiele<br>zwykłe       | aromatyzowane esencjami spożywczymi o smakach owocowych   |
|     |                         | a) bez cukru - niewitaminizowane<br>- witaminizowane<br>b) z cukrem - niewitaminizowane<br>- witaminizowane |
| 2   | Kisiele<br>błyskawiczne | z naturalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi   |
|     |                         | a) bez cukru - niewitaminizowane<br>- witaminizowane<br>b) z cukrem - niewitaminizowane<br>- witaminizowane |
| 2   | Kisiele<br>błyskawiczne | aromatyzowane esencjami spożywczymi o smakach owocowych   |
|     |                         | - niewitaminizowane<br>- witaminizowane   |
| 2   | Kisiele<br>błyskawiczne | z naturalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi   |
|     |                         | - niewitaminizowane<br>- witaminizowane   |

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych  
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 15 grudnia 1988 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1989 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 2/1989, poz. 4)

2.2. Przykład oznaczenia

a) kisielu zwykłego bez cukru, niewitaminizowanego o smaku cytrynowym:

KISIEL O SMAKU CYTRYNOWYM BN-88/8133-02

b) kisielu zwykłego bez cukru, witaminizowanego o smaku cytrynowym:

KISIEL WITAMINIZOWANY O SMAKU CYTRYNOWYM  
BN-88/8133-02

c) kisielu zwykłego z cukrem o smaku cytrynowym:

KISIEL O SMAKU CYTRYNOWYM z cukrem  
BN-88/8133-02

d) kisielu zwykłego z cukrem, witaminizowanego o smaku cytrynowym:

KISIEL WITAMINIZOWANY O SMAKU CYTRYNOWYM  
z cukrem BN-88/8133-02

e) kisielu błyskawicznego o smaku cytrynowym:

KISIEL BŁYSKAWICZNY o smaku cytrynowym  
BN-88/8133-02

f) kisielu błyskawicznego witaminizowanego o smaku cytrynowym:

KISIEL BŁYSKAWICZNY WITAMINIZOWANY o smaku  
cytrynowym BN-88/8133-02

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców stosowanych do produkcji kisieli w proszku. Jakość surowców stosowanych do produkcji kisieli powinna odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych na te produkty.

Importowane surowce, dla których nie ma norm krajowych, pod względem zdrowotnym powinny odpowiadać wymaganiom ujętym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 18 października 1985 r.

3.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące kisieli w proszku przed przyrządzeniem. Konsystencja i wygląd - konsystencja sypka, dopuszczalne występowanie zbryleńmasz i grudek barwnika rozsypujących się pod naciskiem oraz występowanie ciemniejszych cząstek (kryształy cukru, pstrociny) pochodzących z zastosowanych surowców.

3.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące kisieli w proszku po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu - wg tabl. 2.

3.4. Wymagania fizykochemiczne dotyczące kisieli w proszku - wg tabl. 3.

Tablica 2

| Lp. | Cechy   | Wymagania  |  |
|-----|---|--|--|
|     |   | kisiełe zwykłe   | kisiełe błyskawiczne   |
| 1   | 2   | 3  | 4  |
| 1   | Smak<br>- aromatyzowanych esencjami spożywczymi o smakach owocowych | słodk kwaśny, charakterystyczny dla esencji spożywczych, zbliżony do smaku owoców deklarowanych w nazwie kisielu, niedopuszczalne posmaki obce                                       |  |
|     | - z naturalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi                       | słodk kwaśny, delikatny, charakterystyczny dla owoców deklarowanych w nazwie kisielu, niedopuszczalne posmaki obce   |  |
| 2   | Zapach  | delikatny zbliżony do zapachu owoców deklarowanych w nazwie kisielu; dla aromatyzowanych - charakterystyczny dla esencji spożywczych; niedopuszczalne zapachy obce                   |  |
| 3   | Barwa   | zbliżona do barwy owoców deklarowanych w nazwie kisielu, mało intensywna; dopuszcza się występowanie zmętnienia pochodzącego od skrobi kukurydzianej i ślady nieroztarte go barwnika |  |
| 4   | Konsystencja  | półstała, ciągliwa; dla kisieli z udziałem skrobi kukurydzianej - mniej ciągliwa   | ciągliwa, lekko płynna, dopuszczalne nieliczne grudki spęczniałej skrobi |

Tablica 3

| Lp.  | Cechy  | Wymagania           |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |
|--|--|---------------------|----------------|---------------------|----------------|----------------------|----------------|-----|--|--|--|--|--|
|  |  | kisiele zwykłe      |                |                     |                | kisiele błyskawiczne |                |     |  |  |  |  |  |
|  |  | bez cukru           |                | z cukrem            |                | niewitaminizowane    | witaminizowane |     |  |  |  |  |  |
|  |  | niewitaminizowane   | witaminizowane | niewitaminizowane   | witaminizowane |                      |                |     |  |  |  |  |  |
| 1  | 2  | 3                   | 4              | 5                   | 6              | 7                    | 8              |     |  |  |  |  |  |
| 1  | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych  | niedopuszczalna     |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |
| 2  | Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości                         | niedopuszczalna     |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |
| 3  | Zawartość wody, %, nie więcej niż  | 20                  |                | 15                  |                | 10                   |                |     |  |  |  |  |  |
| 4  | Zawartość witaminy C (kwasu <i>L</i> -askorbinowego), mg %, nie mniej niż    | nie normalizuje się | 50             | nie normalizuje się | 50             | nie normalizuje się  | 50             |     |  |  |  |  |  |
| 5  | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców <sup>1)</sup> | nie normalizuje się |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |
|  | - ogólna ilość, mg/kg wyrobu, nie więcej niż                                 |                     |                |                     |                |                      |                | 1,5 |  |  |  |  |  |
|  | - wielkość liniowa jednostkowa, mm, nie większa niż                          |                     |                |                     |                |                      |                | 0,3 |  |  |  |  |  |
|  | - masa jednostkowa, mg, nie większa niż                                      | 0,4                 |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |
| 6  | Czas tężenia w temperaturze pokojowej (18°C), nie dłuższy niż                | nie normalizuje się |                |                     |                | 15 min               |                |     |  |  |  |  |  |
| 7  | Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg wyrobu, nie więcej niż       |                     |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |
|  | - arsenu   | 0,5                 |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |
|  | - ołowiu   | 1,0                 |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |
|  | - miedzi   | 20,0                |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |
|  | - cynku  | 50,0                |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |
|  | - cyny   | 20,0                |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |
| <sup>1)</sup> Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych do czasu uwzględnienia tego wskaźnika w obowiązującej normie na cukier. |  |                     |                |                     |                |                      |                |     |  |  |  |  |  |

#### 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie - wg BN-87/8130-01, z tym że dopuszczalne odchylenia masy, w zależności od masy netto opakowań jednostkowych, wynoszą:

- do 100 g ±5%,
- od 101 do 250 g ±4%,
- od 251 do 500 g ±3%,
- od 501 do 2500 g ±2%,
- powyżej 2500 g ±1%.

#### 4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania - wg BN-87/8130-01.

4.2.2. Okres przechowywania - dla kisielei w proszku przy zachowaniu warunków podanych w BN-87/8130-01, licząc od daty produkcji, wynosi 6 miesięcy.

4.3. Transport - wg BN-87/8130-01.

#### 5. BADANIA

##### 5.1. Program badań

##### 5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzenie stanu i prawidłowości oznakowania opakowań,
- b) sprawdzenie cech organoleptycznych przed i po przyrządzeniu,
- c) sprawdzenie masy netto opakowań jednostkowych,
- d) sprawdzenie obecności zanieczyszczeń mechanicznych,
- e) sprawdzenie obecności szkodników żywnościowych i ich pozostałości,
- f) oznaczanie zawartości wody,
- g) oznaczanie zawartości witaminy C (kwasu *L*-askorbinowego),
- h) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych,

- i) sprawdzenie czasu tężenia,  
j) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

Badania pełne należy wykonywać w przypadku:

- uruchomienia lub wznowienia produkcji,
- zmiany procesu technologicznego,
- zmiany aparatury lub jej remontu,
- sporu oraz na żądanie instytucji kontrolujących i nadzoru,
- okresowej kontroli przeprowadzanej co najmniej raz w miesiącu, z wyjątkiem badań zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, które należy oznaczać co najmniej jeden raz w roku.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1a) b), c), d) i e).

5.2. Kontrola jakości - wg BN-80/8133-03.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie stanu i prawidłowości oznakowania opakowań, cech organoleptycznych, masy netto, obecności zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników żywnościowych i ich pozostałości, czasu tężenia oraz oznaczanie zawartości wody, zawartości kwasu L-askorbinowego - wg BN-80/8133-03.

5.3.2. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych - wg PN-87/A-74855/10.

5.3.3. 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.

5.4. Ocena partii. Partię kisielu w proszku należy uznać za zgodną z postanowieniami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

Dopuszcza się 5% wyrobów w opakowaniach wadliwych pod względem estetyki wykonania i oznakowania w stopniu nie wpływającym na zmiany ilościowe i jakościowe oraz stan higieniczny produktu.

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 zapasów opakowań.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Centralny Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-79/8133-02

- a) wprowadzono podział wg PN-86/A-94000,
- b) zaktualizowano wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne z podziałem na typy i rodzaje,
- c) zaktualizowano dopuszczalne zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- d) w zakresie pakowania i znakowania wyeliminowano opis powołując BN-87/8130-01.

3. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-80/A-01011 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-87/A-74855/10 Cukier. Metody badań. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych

PN-86/A-94000 Koncentraty spożywcze. Klasyfikacja, nazwy i określenia

BN-87/8130-01 Koncentraty spożywcze. Pakowanie, przechowywanie i transport

BN-80/8133-03 Koncentraty ciast, deserów, napojów i przypraw do ciast. Pobieranie próbek i metody badań

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 18 października 1985 r., w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i użytkach oraz na ich powierzchni (Mon. Pol. nr 39 poz. 259)

4. Symbol wg SWW - 2523-12.

5. Autorzy projektu normy - mgr inż. Maria Rutkowska - Kujawskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, Włocławek; mgr inż. Bogumiła Tietz - Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań.

18814

21 **BN-88/8133-02 Koncentraty spożywcze. Kisiele w proszku**

1293

W punkcie **4.2.2. Okres przechowywania** — pod treścią punktu dopisuje się:

Okres przechowywania może być dłuższy i ustalony przez producenta na podstawie wyników badań przechowalniczych dostępnych do wglądu kompetentnym jednostkom resortu zdrowia.

poprawka 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/90 poz. 23

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/93 poz. 63)

**zmiana 1**

93.06.25

5. **BN-88/8133-02 Koncentraty spożywcze. Kisiele w proszku**  
1293

**poprawka 1**

1. W punkcie **5.1.2. Badania niepełne**, dopisuje się zdanie: **Badania niepełne należy wykonać dla każdej partii wyrobu.**

(Biuletyn PKNMiJ nr 3/90 poz. 24)