

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-81
	Koncentraty spożywcze Galaretki w proszku	8133-05
		Zamiast BN-73/8133-05
		Grupa katalogowa 1265

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są koncentraty galaretek w proszku.

1.2. Określenia

1.2.1. galaretka w proszku - produkt otrzymany przez wymieszanie cukru, zagęstników (żelatyny lub karagenianu), kwasów spożywczych, barwników spożywczych, substancji smakowo-zapachowych - esencji spożywczych, aromatów w proszku lub proszków owocowych i, w zależności od rodzaju galaretki, z dodatkiem lub bez glukozy, kwasu askorbinowego.

Po przyrządzeniu galaretki wg przepisu podanego na opakowaniu otrzymuje się produkt gotowy do spożycia.

1.2.2. galaretka niskosłodzona - galaretka w proszku o obniżonej zawartości cukru, który można uzupełnić podczas przyrządzania galaretki.

1.2.3. Pozostałe określenia - wg PN-74/A-94000.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział - wg tabl. 1.

Tablica 1

Grupa	Podgrupa	Rodzaj	Sortymenty
1	2	3	4
Koncentraty deserów	a) żelowe na bazie żelatyny	a) aromatyzowane esencjami spożywczymi	Galaretki owocowe: - Galaretka o smaku cytrynowym - Galaretka o smaku pomarańczowym - Galaretka o smaku agrestowym - Galaretka o smaku wiśniowym - Galaretka o smaku morelowym
			Galaretki z witaminą C: a) zwykłe b) niskosłodzone o smakach owocowych: - Galaretka z witaminą C o smaku wiśniowym - Galaretka z witaminą C o smaku pomarańczowym - Galaretka z witaminą C o smaku cytrynowym - Galaretka z witaminą C o smaku agrestowym
		b) z glukozą, aromatyzowane esencjami spożywczymi	Galaretki popularne: a) zwykłe b) niskosłodzone o smakach owocowych: - Galaretka popularna o smaku cytrynowym - Galaretka popularna o smaku pomarańczowym - Galaretka popularna o smaku wiśniowym - Galaretka popularna o smaku żurawinowym

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Koncentratów Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 30 grudnia 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1983 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1982 poz. 16)

cd. tabl. 1

Grupa	Podgrupa	Rodzaj	Sortymenty
1	2	3	4
Koncentraty deserów	a) żelowe na bazie żelatyny	c) z glukozą, aromatyzowane aromata- mi w proszku	Galaretki delikatesowe: a) zwykłe b) niskosłodzone o smakach owocowych: - Galaretka delikatesowa ananasowa - Galaretka delikatesowa bananowa - Galaretka delikatesowa truskawkowa - Galaretka delikatesowa o smaku czarnej porzeczki
		d) z glukozą, aromatyzowane esencjami: waniliną	Galaretki mleczne "Pianka": - Galaretka mleczna "Pianka" o smaku truskawkowym - Galaretka mleczna "Pianka" o smaku waniliowym
	b) żelowe na bazie karagenianu	e) aromatyzowane aromata- mi w proszku, olejkami naturalnymi i esencjami spożywczymi	Galaretki Żella: - Galaretka Żella o smaku pomarańczowym - Galaretka Żella o smaku cytrynowym - Galaretka Żella o smaku ananasowym - Galaretka Żella o smaku bananowym - Galaretka Żella o smaku malinowym - Galaretka Żella o smaku truskawkowym - Galaretka Żella o smaku czarnej porzeczki - Galaretka Żella o smaku morelowym

2.2. Przykład oznaczenia

a) galaretki popularnej o smaku cytrynowym:

GALARETKA POPULARNA O SMAKU CYTRYNOWYM
BN-81/8133-05

b) galaretki popularnej niskosłodzonej o smaku cytrynowym:

GALARETKA POPULARNA O SMAKU CYTRYNOWYM,
NISKOSŁODZONA BN-81/8133-05

c) galaretki Żella o smaku pomarańczowym:

ŻELLA - GALARETKA O SMAKU POMARAŃCZOWYM
BN-81/8133-05

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Jakość surowców stosowanych do produkcji galaretek powinna odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm lub wymaganiom importowym na te produkty:

Cukier - wg PN-72/A-74850.

Glukoza krystaliczna - wg PN-74/A-74771.

Żelatyna - wg PN-72/A-82245.

Karagenian - wymagania techniczne.

Aromaty w proszku i proszki owocowe - wymagania techniczne.

Kwas adypinowy - wg BN-72/6026-22.

Kwas cytrynowy - wg PN-81/A-79734.

Witamina C - kwas askorbinowy - wg ZN-66/MPCH/

F-412.

Esencje - wg BN-74/8173-02.

Barwniki - wg BN-72/6043-02.

3.2. Wymagania organoleptycznea) przed przyrządzeniem - galaretki w proszku powinny mieć konsystencję sypką; dopuszcza się występowanie zbrleń rozpuszczających się podczas przyrządzania galaretek,b) po przyrządzeniu wg przepisu podanego na opakowaniu - wg tabl. 2.

3.3. Wymagania fizykochemiczne dotyczące galaretek w proszku - wg tabl. 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 nie uszkodzone, suche, czyste, bez zapachów, zabezpieczające właściwą jakość i trwałość wyrobu, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych. Nadruk na opakowaniach powinien być wyraźny i trwały.

Dopuszcza się 5 % opakowań jednostkowych wadliwych nie wpływających na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu.

Dla galaretek pakowanych w torebki z papieru pergaminowego dopuszcza się występowanie przebarwień na opakowaniu.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania											
		Galaretki owocowe	Galaretki z witaminą C		Galaretki popularne		Galaretki delikatesowe		Galaretki Żella	Galaretki mleczne Pianka			
			zwykłe	nisko-słodzone	zwykłe	nisko-słodzone	zwykłe	nisko-słodzone					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			
1	Smak	<p style="text-align: center;">słodko-kwaśny</p> zbliżony do smaku owoców deklarowanych w nazwie galaretki, z dopuszczalnym posmakiem typowym dla esencji spożywczych <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border-right: 1px solid black; padding-right: 5px;">charakterystyczny dla owocu deklarowanego w nazwie galaretki</td> <td style="width: 50%; padding-left: 5px;">zbliżony do smaku owoców deklarowanych w nazwie galaretki</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">niedopuszczalne posmaki obce</p>									charakterystyczny dla owocu deklarowanego w nazwie galaretki	zbliżony do smaku owoców deklarowanych w nazwie galaretki	stodkomiczny, zbliżony do smaku owoców lub innych dodatków smakowych deklarowanych w nazwie galaretki
charakterystyczny dla owocu deklarowanego w nazwie galaretki	zbliżony do smaku owoców deklarowanych w nazwie galaretki												
2	Zapach	zbliżony do zapachu owoców lub innych dodatków smakowo-zapachowych deklarowanych w nazwie galaretki; niedopuszczalne zapachy obce											
3	Barwa galaretki: - o smaku owocowym - o smaku waniliowym	zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie											
		kremowa											
4	Konsystencja	zwarta, krajalna						zwarta, lekko krajalna		zwarta lub piankowa, w zależności od sposobu przyrządzania			
		niedopuszczalna ciągliwa											

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania										
		Galaretki owocowe	Galaretki z witaminą C		Galaretki popularne		Galaretki delikatesowe		Galaretki Żella	Galaretki mleczne Pianka		
			zwykłe	nisko-słodzone	zwykłe	nisko-słodzone	zwykłe	nisko-słodzone				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
1	Zawartość wody, %, nie więcej niż	6									3	6
2	Zawartość witaminy C (kwas askorbinowy), mg %, nie mniej niż	nie normalizuje się	70		nie normalizuje się							
3	Zawartość glukozy, %, nie mniej niż	nie normalizuje się									3	
4	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	niedopuszczalna										
5	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców - ogólna ilość, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	2, 5										

cd. tabl. 3

Lp	Cechy	Wymagania								
		Galaretki owocowe	Galaretki z witaminą C		Galaretki popularne		Galaretki delikatesowe		Galaretki Żella	Galaretki mleczne Pianka
			zwykłe	niskosłodzone	zwykłe	niskosłodzone	zwykłe	niskosłodzone		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców - wielkość liniowa jednostkowa, mm, nie większa niż - masa jednostkowa, mg, nie więcej niż					0,3		0,4		
6	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż: - arsenu - ołowiu - miedzi - cynku - cyny					1 2 30 50 50				
7	Czas tężenia, h, nie dłuższy niż: - w temperaturze nie wyższej niż 18 °C - w temperaturze 18 + 25 °C					8 -			- 1,5	8 -
8	Masa netto opakowania jednostkowego i dopuszczalne odchylenia, g	90 ±4,5	90 ±4,5	70 ±3,5 105 ±5,5	90 ±4,5	70 ±3,5 105 ±5,5	90 ±4,5	70 ±3,5 105 ±5,5	100 ±5	80 ±4
						5000 ±50 25000 ±90				

4.1.2. Materiały opakowaniowe i opakowania

- a) papier pergaminowy - wg BN-67/7326-02,
 b) papier powlekany polietylenem - wg PN-80/P-50453,
 c) folia aluminiowa (papier) polietylen - wg PN-73/H-92922,
 d) torby papierowe z dnem krzyżowym - wg PN-72/P-79004,
 e) pudła składane - wg PN-73/O-79402,
 f) inne opakowania i materiały opakowaniowe spełniające wymagania wg 4.1.1.

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

4.1.4. Opakowania jednostkowe stanowią:

- a) torebki zaklejone na pojedynczą zakładkę, wykonane z materiału wg 4.1.2 a), z barwnym nadrukiem, wyłącznie dla galaretek o smakach wiśniowym i żurawinowym,
 b) torebki termozgrzewalne wykonane z materiałów wg 4.1.2 b), c), z barwnym nadrukiem,
 c) torby z dnem krzyżowym wg 4.1.2 d).

4.1.5. Opakowania transportowe stanowią:

- a) pudła z tektury o wymiarach wg PN-71/O-79033, wykonane wg PN-73/O-79402, zawierające deklarowaną liczbę

bę opakowań jednostkowych; pudła powinny być zabezpieczone przed otwarciem taśmą powlekaną klejem wg PN-75/P-50551, na styku klap lub krzyżowo,

b) torby z dnem krzyżowym wg 4. 1. 2 e), stanowiące równocześnie opakowanie jednostkowe.

4. 1. 6. Znakowanie

4. 1. 6. 1. Znakowanie opakowań jednostkowych. Na opakowaniu jednostkowym powinny znajdować się co najmniej następujące dane:

- a) nazwa, siedziba i znak wytwórni,
 - b) oznaczenie wyrobu wg 2. 2,
 - c) masa netto,
 - d) cena detaliczna,
 - e) podstawowe składniki,
 - f) data produkcji
- dla galaretek z okresem przechowywania do 3 miesięcy - dzień, miesiąc, rok,
 - dla galaretek z okresem przechowywania powyżej 3 miesięcy - miesiąc, rok,
- g) sposób przyrządzenia,
 - h) napis "sztucznie barwiona", w przypadku stosowania syntetycznych barwników organicznych,
 - i) napis "aromatyzowana", w przypadku aromatyzacji dozwolonymi chemicznymi substancjami smakowo-zapachowymi z wyjątkiem etylowaniliny i waniliny,
 - j) sposób przechowywania.
- Wszystkie znaki na opakowaniu powinny być wykonane zgodnie z PN-76/O-79251.

4. 1. 6. 2. Znakowanie opakowań transportowych. Na opakowaniu transportowym powinny znajdować się co najmniej następujące dane:

- a) nazwa i adres producenta,
- b) oznaczenie wyrobu wg 2. 2,
- c) masa netto lub masa netto opakowania jednostkowego i liczba opakowań jednostkowych,
- d) data produkcji,
- e) cena detaliczna,
- f) sposób przechowywania.

Na opakowaniu transportowym iub wewnątrz powinna znajdować się kartka kontrolna lub stempel z numerem pakującego.

Wszystkie znaki na opakowaniu transportowym powinny być wykonane wg PN-76/O-79252.

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, w którym wyrób powinien odpowiadać wymaganiom normy, wynosi:

- a) dla galaretek Żella w torebkach termozgrzewalnych (folia aluminiowa - papier-polietylen) - 9 miesięcy,

b) dla pozostałych galaretek

- w torebkach z papieru pergaminowego - 2 miesiące,
- w torebkach termozgrzewalnych - 6 miesięcy, licząc od daty produkcji.

4. 3. Transport - wg BN-72/8130-01.

5. BADANIA

5. 1. Program badań

5. 1. 1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzanie stanu opakowania i prawidłowości oznakowania,
 - b) sprawdzanie cech organoleptycznych (konsystencji przed przyrządzeniem oraz smaku, zapachu, barwy i konsystencji po przyrządzeniu),
 - c) sprawdzanie czasu tężenia,
 - d) sprawdzanie masy netto,
 - e) sprawdzanie obecności zanieczyszczeń mechanicznych,
 - f) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych,
 - g) oznaczanie zawartości wody,
 - h) oznaczanie zawartości witaminy C,
 - i) oznaczanie zawartości glukozy,
 - j) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.
- Badania pełne należy wykonywać w przypadku:
- nowo uruchomionej produkcji,
 - zmiany procesu technologicznego, zmiany aparatury lub jej remontu,
 - sporu i na żądanie instytucji kontrolujących,
 - okresowej kontroli przeprowadzanej nie rzadziej niż jeden raz w miesiącu dla badań wg poz. a) ÷ i) oraz co 24 miesiące dla badań wg poz. j).

5. 1. 2. Badania niepełne obejmują badania wg 5. 1. 1 a), b), c), d), e). Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii wyrobu.

5. 2. Pobieranie próbek - wg BN-80/8133-03.

5. 3. Opis badań

5. 3. 1. Sprawdzenie stanu opakowań, cech organoleptycznych, czasu tężenia, masy netto, obecności zanieczyszczeń mechanicznych oraz oznaczanie zawartości wody, witaminy C i glukozy - wg BN-80/8133-03.

5. 3. 2. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych - wg PN-80/A-74855.

5. 3. 3. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia:

- a) arsenu - wg PN-59/A-04010,
- b) ołowiu - wg PN-80/A-04011,
- c) miedzi - wg PN-80/A-04012,

d) cynku - wg PN-59/A-04013,

e) cyny - wg PN-80/A-04014.

5.4. Ocena partii. Partię galaretki w proszku należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań wg 5.1 spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

a) Dopuszcza się stosowanie opakowań z nieaktualnym numerem normy do czasu wyczerpania zapasów opakowań.

b) Tolerancja dla zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz zanieczyszczeń ferromagnetycznych obowiązują do czasu nowelizacji PN-72/A-74850.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8133-05

a) włączono wymagania norm zakładowych

- ZN-74/MPSS-H-8-315 Galaretki Żella

- ZN-78/MPSS-H-2-537 Galaretki delikatesowe

- ZN-75/MPSS-H-2-594 Galaretki popularne

- ZN-78/MPSS-H-6-608 Galaretki owocowe z witaminą C

b) wyeliminowano asortymenty galaretek nie produkowanych przez przemysł,

c) wprowadzono dopuszczalną ilość zanieczyszczeń ferromagnetycznych.

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-74/A-74771 Przetwory skrobiowe. Glukoza krystaliczna

PN-72/A-74850 Cukier biały

PN-80/A-74855 Cukier. Metody badań

PN-81/A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy

PN-72/A-82245 Żelatyna spożywcza

PN-74/A-94000 Koncentraty spożywcze. Klasyfikacja, nazwy i określenia

PN-73/H-92922 Aluminium. Folia laminowana

PN-72/O-79004 Torby papierowe do pakowania towarów

PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadłościenne. Szereg wymiarowy

PN-76/O-79251 Opakowania jednostkowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-76/O-79252 Transportowe jednostki opakowaniowe. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe, tekturowe. Pudła

PN-80/P-50453 Papiery i kartony pakowe powlekane polietylenem

PN-75/P-50551 Taśma papierowa powleczona klejem

BN-72/6026-22 Produkty organiczne. Kwas adypinowy

BN-72/6043-02 Syntetyczne barwniki spożywcze

BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe

BN-72/8130-01 Koncentraty spożywcze. Pakowanie, przechowywanie, transport. Wymagania podstawowe

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

BN-74/8173-02 Esencje spożywcze

4. Inne dokumenty wykorzystane przy opracowaniu niniejszej normy

ZN-66/MPCH/F-412 Witamina C

5. Symbol wg SWW - 2523-13.

6. Autorzy projektu normy - mgr inż. Maria Rutkowska - Kujawskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, mgr inż. Iwona Skorupska - Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań.

9 **BN-81/8133-05 Koncentraty spożywcze. Galaretki w proszku**
1293

zmiana 3
86.10.30

W punkcie **3.3. Wymagania fizykochemiczne**, w tabl. 3, Lp. 8, Masa netto opakowania jednostkowego i dopuszczalne odchylenia, g, w kol. 3 Galaretki owocowe, dopisuje się: $135 \pm 6,5$.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/83 poz. 27
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/87 poz. 13)

11 **BN-81/8133-05 Koncentraty spożywcze. Galaretki w proszku**
1265

zmiana 1
3.1.83 r.

1. W punkcie 2.1, w tabl. 1, w kol. 4, na końcu każdej grupy sortymentowej, dopisuje się: i innych smakach owocowych.

2. W punkcie 3.3, w tabl. 3, lp. 8, w kol. 3, Galaretki owocowe, dopisuje się:

100 ±5,
50 ±2,5.

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/83 poz. 27)

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych

43 **BN-81/8133-05 Koncentraty spożywcze. Galaretki w proszku**
1265

zmiana 2
86.07.30

W punkcie 3.2 b) tabl. 2 lp. 3 treść zawarta w kol. 2 oraz w kol. 3÷11 zmienia się następująco:

kol. 2	kol. 3÷11
Barwne galaretki: — o smaku wiśniowym	od jasnoczerwonej do czerwonej
— o pozostałych smakach owocowych	zbliżone do barwy owocu deklarowanego w nazwie
— o smaku waniliowym	kremowe

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/83 poz. 27

(Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93)

13 **BN-81/8133-05 Koncentraty spożywcze. Galaretki w proszku**
1265

zmiana 4
89.04.10

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

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/83 poz. 27
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/87 poz. 13

(Biuletyn PKNMiJ nr 8/89 poz. 76)