

wzyl. 4.5.98 (N. 4188)
dat. PN-A-94014:98

UKD 664.87:664.762:641.562

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-86
	Koncentraty spożywcze Odżywki specjalne dla niemowląt i dzieci starszych Kaszki zbożowe błyskawiczne	8134-07
		Grupa katalogowa 1293

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są kaszki zbożowe błyskawiczne, bez dodatków i z dodatkami, przeznaczone dla niemowląt od 8 miesiąca życia, dzieci starszych oraz żywienia dietetycznego.

1.2. Określenia

1.2.1. kaszki zbożowe błyskawiczne — produkty spożywcze w postaci sypkiej otrzymywane w zależności od asortymentu, z kaszy ryżowej, pszennej, mąki owsianej, mąki gryczanej, służą do szybkiego przygotowania posiłku na mleku lub wodzie; w wyniku zastosowania odpowiedniej technologii zawierają łatwo przyswajalną skrobię i nie wymagają gotowania.

1.2.2. kaszki mleczno-zbożowe błyskawiczne — kaszki zbożowe błyskawiczne z dodatkiem pełnego mleka w proszku i cukru; po zalaniu przegotowaną ciepłą wodą dają potrawy mleczne gotowe do spożycia.

1.2.3. kaszki mleczno-owocowe błyskawiczne — kaszki zbożowe błyskawiczne z dodatkiem pełnego mleka w proszku, cukru, witaminy C oraz proszków owocowych o różnych smakach; po zalaniu ciepłą przegotowaną wodą dają potrawy gotowe do spożycia o cechach zbliżonych do deseru.

1.2.4. Pozostałe określenia — wg PN-74/A-94000.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział — wg tabl. 1.

Tablica 1

Podgrupa	Typy	Rodzaje	Wyroby	Numer receptury
1	2	3	4	5
Odżywki zbożowe	bez dodatków	kaszki zbożowe błyskawiczne	kaszka ryżowa błyskawiczna	B-62/80
			kaszka pszena błyskawiczna	B-63/80
			kaszka wielozbożowa, błyskawiczna	B-64/80
	z dodatkiem mleka w proszku	kaszki mleczno-zbożowe błyskawiczne	kaszka mleczno-ryżowa, błyskawiczna	B-90/83
			kaszka mleczno-pszena, błyskawiczna	B-91/83
			kaszka mleczno-wielozbożowa, błyskawiczna	B-92/83
	z dodatkiem mleka i prosz- ków owocowych	kaszki mleczno-owocowe błyskawiczne	kaszka mleczno-ryżowa z malinami, błyskawiczna	B-79/83
			kaszka mleczno-ryżowa z truskawkami, błyskawiczna	B-80/83
			kaszka mleczno-ryżowa z morelami, błyskawiczna	B-81/83
			kaszka mleczno-ryżowa z bananami, błyskawiczna	B-82/83
			kaszka mleczno-ryżowa z pomarańczami, błyskawiczna	B-83/83
			kaszka mleczno-pszena z malinami, błyskawiczna	B-84/83
			kaszka mleczno-pszena z truskawkami, błyskawiczna	B-85/83

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 25 lutego 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1986 poz. 15)

cd. tabl. 1

Podgrupa	Typy	Rodzaje	Wyroby	Numer receptury
1	2	3	4	5
Odżywki zbożowe	z dodatkiem mleka i proszków owocowych	kaszki mleczno-owocowe błyskawiczne	kaszka mleczno-pszena z morelami, błyskawiczna	B-86/83
			kaszka mleczno-pszena z bananami, błyskawiczna	B-87/83
			kaszka mleczno-pszena z pomarańczami, błyskawiczna	B-88/83

2.2. Przykład oznaczenia

a) kaszki ryżowej błyskawicznej:

KASZKA RYŻOWA — błyskawiczna — BN-86/8134-07

b) kaszki mleczno-ryżowej błyskawicznej:

KASZKA MLECZNO-RYŻOWA — błyskawiczna — BN-86/8134-07

c) kaszki mleczno-ryżowej z malinami:

KASZKA MLECZNO-RYŻOWA Z MALINAMI — błyskawiczna
BN-86/8134-07

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce i dodatki. Jakość surowców i stosowanych dodatków do produkcji kaszek powinna być zgodna z wymaganiami obowiązujących norm jakościowych na te produkty:

- kaszka ryżowa — wg ZN-85/MRiGŻ-H-6-78 — z ryżu o zawartości rtęci poniżej 0,002 mg/kg,
- kasza manna — wg PN-59/A-74036,
- mąka owsiana — wg ZN-78/MPSS/Z-70,
- mąka gryczana — wg ZN-83/MRiGŻ/Z-23/97,
- mleko w proszku — wg PN-81/A-86024,
- cukier biały KD — wg PN-72/A-74850,
- witamina C — wg Farmakopei Polskiej IV,
- naturalne proszki owocowe — firmy Givaudan — Rübendorf dopuszczone przez władze sanitarne do produkcji odżywek.

3.2. Wymagania wspólne dotyczące kaszek — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	2	3
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych oraz szkodników żywnościowych i ich pozostałości	niedopuszczalna

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	2	3
2	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg produktu, nie więcej niż:	
	arsenu	0,2
	ołowiu	0,1
	miedzi	5,0
	cynku	40,0
	cyny	20,0
	żelaza	50,0
	rtęci	0,002
	kadmu	— (dla kaszek ryżowych)
3	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż	10 000
4	Bakterie z grupy Coli w 0,1 g	nieobecne
5	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczynę w 10 g, nie więcej niż	40
6	Gronkowce koagulazododatnie w 0,1 g	nieobecne
7	Enterokoki w 0,01 g	nieobecne
8	Pączki <i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecne
9	Liczba przetrwalników <i>Bacillus cereus</i> w 1 g, nie więcej niż	100
10	Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż	100

3.3. Wymagania szczegółowe, organoleptyczne i fizykochemiczne

3.3.1. Wymagania dotyczące kaszek błyskawicznych — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania		
		kaszka ryżowa błyskawiczna	kaszka pszenna błyskawiczna	kaszka wielozbożowa błyskawiczna
1	2	3	4	5
1	Wygląd przed przyrządzeniem	sypkie płatki, dopuszczalne lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się		
2	Zapach i smak po przyrządzeniu	swoisty, charakterystyczny ryżowy pszenny zbożowy bez zapachów i posmaków obcych		
3	Konsystencja po przyrządzeniu	puszysta papka z wyczuwalnymi cząstkami kaszki		

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania		
		kaszka ryżowa błyskawiczna	kaszka pszenna błyskawiczna	kaszka wielozbożowa błyskawiczna
1	2	3	4	5
4	Barwa po przyrządzeniu	biała	białokremowa	szarokremowa
5	Zawartość wody, %, nie więcej niż	10		
6	Kwasowość, w stopniach, nie więcej niż	4		6
7	Stopień skleikowania skrobi, nie mniej niż	85		
8	Zawartość popiołu ogólnego, %, nie więcej niż	0,7		1,2
9	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym HCl, %, nie więcej niż	0,1		
10	Zawartość pozostałości inektycydów chloro-organicznych, mg/kg produktu, nie więcej niż: DDT HCH obecność DMDT	0,1 0,1 niedopuszczalna		
11	Masa netto i dopuszczalne odchylenia	250 ±5		

3.3.2. Wymagania dotyczące kaszek mleczno-zbożowych błyskawicznych — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania		
		kaszka mleczno-ryżowa błyskawiczna	kaszka mleczno-pszenna błyskawiczna	kaszka mleczno-wielozbożowa błyskawiczna
1	2	3	4	5
1	Wygląd przed przyrządzeniem	sypki proszek, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się		
2	Zapach i smak po przyrządzeniu	ryżowy swoisty, charakterystyczny, mleczno-pszenny zbożowy bez zapachów i posmaków obcych		
3	Konsystencja po przyrządzeniu	puszysta papka z wyczuwalnymi cząstkami kaszki		
4	Barwa po przyrządzeniu	biała	białokremowa	szarokremowa
5	Zawartość wody, %, nie więcej niż	5		
6	Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	10		
7	Zawartość popiołu ogólnego, %, nie więcej niż	3		
8	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym HCl, %, nie więcej niż	0,1		
9	Zawartość pozostałości insektycydów chloro-organicznych, mg/kg w przeliczeniu na tłuszcz, nie więcej niż: Σ DDT Σ HCH obecność DMDT	0,125 0,100 niedopuszczalna		
10	Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	350 ±5		

3.3.3. Wymagania dotyczące kaszek mleczno-owocowych błyskawicznych — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cechy	Wymagania				
		kaszka mleczno-ryżowa lub mleczno-pszenna				
		z malinami błyskawiczna	z truskawkami błyskawiczna	z morelami błyskawiczna	z pomarańczami błyskawiczna	z bananami błyskawiczna
1	2	3	4	5	6	7
1	Wygląd przed przyrządzeniem	sypki proszek, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się				
2	Zapach i smak po przyrządzeniu	swoisty, mleczno-zbożowy, charakterystyczny dla danego owocu, bez zapachów i posmaków obcych				

cd. tabl. 5

Lp.	Cechy	Wymagania				
		kaszka mleczno-ryżowa lub mleczno-pszena				
		z malinami błyskawiczna	z truskawkami błyskawiczna	z morelami błyskawiczna	z pomarańczami błyskawiczna	z bananami błyskawiczna
1	2	3	4	5	6	7
3	Konsystencja po przyrządzeniu	puszysta papka, z wyczuwalnymi cząsteczkami kaszki				
4	Barwa po przyrządzeniu	biała z różowymi cząsteczkami owoców		biała z żółtymi cząsteczkami owoców		biała z odcieniem kremowym
5	Zawartość wody, %, nie więcej niż	5				
6	Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	10				
7	Zawartość sacharozy, %, nie mniej niż	17				
8	Zawartość popiołu ogólnego, %, nie więcej niż	3				
9	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym HCl, %, nie więcej niż	0,05				
10	Zawartość witaminy C, mg w 100 g, nie mniej niż	11				
11	Zawartość pozostałych insektycydów chłoroorganicznych, mg/kg w przeliczeniu na tłuszcz, nie więcej niż: Σ DDT Σ HCH obecność DMDT	0,125 0,100 niedopuszczalna				
12	Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	350 ±5				

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów, dopuszczalne przez władze sanitarne do pakowania produktów spożywczych.

Opakowania powinny być estetycznie zadrukowane, prawidłowo oznakowane, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte. Dopuszcza się 5% opakowań wadliwych w zakresie estetyki wykonania i oznakowania opakowań w stopniu nie wpływającym na zmiany ilościowe, jakościowe i stan higieniczny produktu.

4.1.2. Materiały opakowaniowe i opakowania

- laminat: folia aluminiowa (papier) polietylen wg PN-73/H-92922,
- papier powlekany diofanem,
- papier powlekany polietylenem — wg PN-80/P-50453,
- polipropylen (polietylen),
- celofan (polietylen),
- pudełka kartonowe wg PN-73/O-79401 z barwnym nadrukiem,
- pułda tekturowe — wg PN-73/O-79402 o wymiarach zgodnych z PN-78/O-79021,
- torby z folii polietylenowej — wg PN-81/O-79781,
- taśma papierowa powleczona klejem — wg PN-75/P-50551,

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

4.1.3. Pakowanie do opakowań jednostkowych (bezpśrednich). Kaszki zbożowe błyskawiczne należy pakować w torebki spawane termicznie z barwnym nadrukiem, wykonane z materiału wg 4.1.2 a) ÷ c) lub w torebki wg 4.1.2 h) i w pudełka wg 4.1.2 f).

Kaszki mleczno-zbożowe oraz kaszki mleczno-owocowe błyskawiczne należy pakować w torebki zgrzewane termicznie z barwnym nadrukiem wykonane z materiałów wg 4.1.2 a) ÷ c) lub w torebki wykonane z materiałów wg 4.1.2 b) ÷ e) i w pudełka wg 4.1.2 f).

Na opakowaniach jednostkowych powinny być umieszczone co najmniej następujące dane:

- nazwa, siedziba i znak firmowy producenta,
- oznaczenie wyrobu wg 2.2,
- skład surowcowy,
- skład chemiczny, kaloryczność,
- termin przydatności do spożycia,
- masa netto,
- cena detaliczna,
- zezwolenie Ministerstwa Zdrowia i Opieki Społecznej nr
- sposób przyrządzania,
- sposób przechowywania.

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

4.1.4. Pakowanie do opakowań transportowych (wysyłkowych). Kaszki zapakowane wg 4.1.3 należy pakować

do pudeł wg 4.1.2. g). Napełnione pudła należy zamknąć i zabezpieczyć przed otwarciem podczas transportu lub przechowywania przez oklejenie stykających się krawędzi klap dolnych i górnych pudła taśmą papierową wg 4.1.2 i). Na opakowaniach transportowych powinny być umieszczone co najmniej następujące dane:

- a) nazwa, adres i znak firmowy producenta,
- b) oznaczenie wyrobu wg 2.2,
- c) liczba sztuk opakowań jednostkowych,
- d) masa netto opakowania jednostkowego,
- e) termin przydatności do spożycia,
- f) cena detaliczna,
- g) sposób przechowywania,
- h) numer pakowaczki.

Wszystkie znaki na opakowaniach transportowych powinny być wykonane zgodnie z PN-85/O-79252.

4.2. Przechowywanie

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

4.2.2. Okres przechowywania w warunkach wg 4.2.1, licząc od daty produkcji, wynosi:

- dla kaszek zbożowych błyskawicznych — 6 miesięcy,
- dla kaszek mleczno-zbożowych błyskawicznych — 4 miesiące,
- dla kaszek mleczno-owocowych błyskawicznych — 4 miesiące.

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 opakowań jednostkowych i transportowych,
- b) sprawdzanie masy netto opakowań jednostkowych,
- c) sprawdzanie obecności szkodników żywnościowych i ich pozostałości,
- d) sprawdzanie obecności zanieczyszczeń mechanicznych,
- e) sprawdzenie cech organoleptycznych kaszek przed przyrządzeniem (wygląd) i po przyrządzeniu (zapach, smak, konsystencja, barwa),
- f) oznaczanie zawartości wody,
- g) oznaczanie kwasowości,
- h) oznaczanie stopnia skleikowania skrobi,
- i) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- j) oznaczanie zawartości sacharozy,
- k) oznaczanie zawartości popiołu ogólnego,
- l) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym HCl,

- m) oznaczanie zawartości witaminy C,
- n) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- o) oznaczanie pozostałości insektycydów chloroorganicznych,
- p) badania mikrobiologiczne.

Badania pełne należy wykonywać w przypadku:

- uruchomienia lub wznowienia produkcji,
- zmian metod technologicznych,
- zmiany aparatury lub jej remontu,
- sporu lub na specjalne żądanie odbiorcy oraz organów kontroli i nadzoru,
- okresowej kontroli przeprowadzanej nie rzadziej niż raz w miesiącu, z wyjątkiem badań wymienionych w poz. n) i o), które należy wykonywać 2 razy w roku w odstępach 6-miesięcznych.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1 a) ÷ f) i g) dla kaszek zbożowych błyskawicznych bez dodatków i ponadto wg 5.1.1 p) dla kaszek mleczno-zbożowych oraz m) i p) dla kaszek mleczno-owocowych błyskawicznych.

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii kaszek.

5.2. Pobieranie próbek — wg BN-84/8130-04.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania, masy netto opakowań jednostkowych, obecności szkodników żywnościowych i ich pozostałości, obecności zanieczyszczeń mechanicznych, cech organoleptycznych przed i po przyrządzeniu oraz oznaczanie zawartości wody, kwasowości, stopnia skleikowania skrobi, zawartości tłuszczu, sacharozy, popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym HCl — wg BN-84/8130-04.

5.3.2. 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,
- żelaza — wg PN-59/A-04015,
- rtęci — wg Wydawnictw Metodycznych Państwowe-go Zakładu Higieny 1975 r.
- kadmu — wg Wydawnictw Metodycznych Państwowe-go Zakładu Higieny.

5.3.3. Oznaczanie pozostałości insektycydów chloroorganicznych metodą chromatografii gazowej z detektorami wychwytu elektronów wykonują wyspecjalizowane laboratoria.

5.3.4. Badania mikrobiologiczne. Sprawdzanie obecności gronkowców koagulazododatnich — wg PN-75/A-04024. Pozostałe badania mikrobiologiczne — wg PN-77/A-86031.

5.4. Ocena partii. Partię kaszek błyskawicznych należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań próbek pobranych wg BN-84/8130-04 są zgodne z wymaganiami normy.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasu opakowań dopuszcza się stosowanie opakowań z nieaktualnym numerem normy.

Dopuszczalna zawartość kadmu zostanie podana do końca grudnia 1987 roku.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań.

2. 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-59/A-04015 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości żelaza

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

PN-59/A-74036 Przetwory zbożowe. Kasza manna

PN-72/A-74850 Cukier biały

PN-81/A-86024 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko w proszku

PN-77/A-86031 Mleko i przetwory mleczarskie. Badania mikrobiologiczne

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

PN-73/H-92922 Aluminium. Folia laminowana

PN-78/O-79021 Opakowania. System wymiarowy

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-79401 Opakowania jednostkowe kartonowe i tekturowe. Pudełka

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

PN-81/O-79781 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych.

Torby z folii polietylenowej zgrzewane

PN-80/P-50453 Papier i tektura powlekana polietylenem

PN-75/P-50551 Taśma papierowa powleczona klejem

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

BN-84/8130-04 Odżywki sypkie. Pobieranie próbek i metody badań

ZN-78/MPSS/Z-70 Przetwory zbożowe. Mąka owsiana

ZN-83/MRiGŻ/Z-23/97 Przetwory zbożowe. Mąka gryczana

ZN-85/MRiGŻ/H-6-78 Przetwory zbożowe. Mąka, kasza ryżowa

Farmakopea Polska, tom IV

Wydawnictwa Metodyczne Państwowego Zakładu Higieny, rocznik 1975 i 1984

3. Symbol wg SWW — 2525-3

4. Autorzy projektu normy: dr Zofia Pordąb, mgr Achilla Stranc, Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań; mgr inż. Małgorzata Kwiatkiewicz, mgr inż. Zofia Kottowska, Opolskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, Opole.

5. Norma zastępuje następujące normy zakładowe:

ZN-82/MRiGŻ-H-6-729 Odżywki specjalne dla niemowląt i dzieci.

Kaszki zbożowe błyskawiczne,

ZN-82/MRiGŻ-H-6-747 Koncentraty odżywek sypkich. Kaszki mleczno-zbożowe błyskawiczne,

ZN-83/MRiGŻ-H-6-812 Koncentraty odżywek sypkich. Kaszki mleczno-owocowe błyskawiczne

6. Proces technologiczny. Kaszki błyskawiczne powinny być produkowane zgodnie z obowiązującymi instrukcjami technologicznymi.

1. W punkcie 1.1. **Przedmiot normy** z określenia przedmiotu normy skreśla się słowa: od 8 miesiąca życia.

2. W punkcie 2.1. **Podział**, treść tabl. 1 zmienia się następująco:

Tablica 1

Pod-grupa	Typ	Rodzaje	Wyroby	Numer zezwolenia
1	2	3	4	5
Odżywki zbożowe	bez dodatków	kaszki zbożowe błyskawiczne od 5 miesiąca życia	kaszka ryżowa błyskawiczna	B-62/80 ZPU-B-62/80/91
		kaszki zbożowe błyskawiczne od 10 miesiąca życia	kaszka pszenna błyskawiczna	B-63/80 ZPU-B-63/80/91
			kaszka wielozbożowa błyskawiczna	B-64/80 ZPU-B-64/80/91
	z dodatkiem mleka w proszku	kaszki mleczno-zbożowe błyskawiczne od 10 miesiąca życia	kaszka mleczno-ryżowa, błyskawiczna	B-90/83, ZPU-B-90/83/91
			kaszka mleczno-pszenna, błyskawiczna	B-91/83, ZPU-B-92/83/91
			kaszka mleczno-wielozbożowa, błyskawiczna	B-92/83, ZPU-B-92/83/91
	z dodatkiem mleka i proszków owocowych	kaszki mleczno-zbożowo-owocowe błyskawiczne od 10 miesiąca życia	kaszka mleczno-ryżowa z malinami, błyskawiczna	B-79/83, ZPU-B-79/83/91
			kaszka mleczno-ryżowa z truskawkami, błyskawiczna	B-80/83
			kaszka mleczno-ryżowa z morelami, błyskawiczna	B-81/83
			kaszka mleczno-ryżowa z bananami, błyskawiczna	B-82/83, ZPU-B-82/83/91

cd. tabl. 1

Podgrupa	Typ	Rodzaje	Wyroby	Numer zezwolenia
1	2	3	4	5
Odżywki zbożowe	z dodatkiem mleka i proszków owocowych	kaszki mleczno-zbożowo-owocowe błyskawiczne od 10 miesiąca życia	kaszka mleczno-ryżowa z pomarańczami, błyskawiczna	B-83/83, ZPU-B-83/83/91
			kaszka mleczno-pszena z malinami, błyskawiczna	B-84/83, ZPU-B-84/83/91
			kaszka mleczno-pszena z truskawkami, błyskawiczna	B-85/83,
			kaszka mleczno-pszena z morelami, błyskawiczna	B-86/83,
			kaszka mleczno-pszena z bananami, błyskawiczna	B-87/83, ZPU-B-87/83/91
			kaszka mleczno-pszena z pomarańczami, błyskawiczna	B-88/83, ZPU-B-88/83/91
	z dodatkiem mleka i naturalnych aromatów owocowych	kaszki mleczno-zbożowo-owocowe błyskawiczne od 10 miesiąca życia	kaszka mleczno-ryżowa z naturalnym aromatem jabłkowym, błyskawiczna	B-167/90
			kaszka mleczno-pszena z naturalnym aromatem jabłkowym, błyskawiczna	B-168/90

3. W punkcie 3.3.3. Wymagania dotyczące kaszek mleczno-zbożowo-owocowych błyskawicznych tabl. 5, lp. 9 Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %, nie więcej niż — pod kol. 3 ÷ 7, zamiast: 0,05, wpisuje się: 0,1.

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych

37. **BN-86/8134-07 Koncentraty spożywcze. Odżywki specjalne dla niemowląt i dzieci starszych. Kaszki zbożowe błyskawiczne**
1293

zmiana 1
90.01.25

1. Punkt 3.3.1. **Wymagania** dotyczące kaszek błyskawicznych, tabl. 3, lp. 11 Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g, uzupełnia się dopisując: 100 ± 5 , 150 ± 5 , 200 ± 5 , 300 ± 5 , 350 ± 5 .

2. Punkt 3.3.2. **Wymagania** dotyczące kaszek mleczno-zbożowych błyskawicznych, tabl. 4, lp. 10 Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g, uzupełnia się dopisując: 100 ± 5 , 150 ± 5 , 200 ± 5 , 250 ± 5 , 300 ± 5 .

3. Punkt 3.3.3. **Wymagania** dotyczące kaszek mleczno-owocowych błyskawicznych, tabl. 5, lp. 12 Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g, uzupełnia się dopisując: 100 ± 5 , 150 ± 5 , 200 ± 5 , 250 ± 5 , 300 ± 5 .

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46)

9. **BN-86/8134-07 Koncentraty spożywcze. Odżywki specjalne dla niemowląt i dzieci starszych. Kaszki zbożowe błyskawiczne**

zmiana 4
92.06.10

1293

W punkcie 3.2. **Wymagania wspólne** dotyczące kaszek, w tabl. 2, lp. 2. Zawartość kadmu, mg/kg, nie więcej niż, w kol. 3, zamiast: —, wpisuje się: 0,01.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/92 poz. 31
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/92 poz. 35

(Biuletyn PKNMiJ nr 8/92 poz. 41)

21. **BN-86/8134-07 Kaszki zbożowe błyskawiczne**

1293

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

zmiana 2
92.03.20

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90, poz. 46

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/92, poz. 31)