dotyczy 5.III.98 / N. 5/98)
zast. PN-A-75045:98

UKD 664.933.8:641.562

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-85 8135-04
	Bobo-Vita Konserwy warzywno-mięsne dla dzieci	Zamiast BN-77/8135-04
		Grupa katalogowa 1258

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są konserwy warzywno-mięsne Bobo-Vita przeznaczone do żywienia niemowląt i dzieci starszych.

1.2. Określenia

1.2.1. konserwy warzywno-mięsne dla dzieci Bobo-Vita — produkty spożywcze, w zależności od asortymentu sporządzone z mięsa cielęcego, wołowego, wieprzowego lub podrobów z dodatkiem warzyw świeżych lub mrożonych oraz naturalnych spożywczych składników smakowych, utrwalone w procesie sterylizacji w szczelnie zamkniętych opakowaniach.

1.2.2. konserwy typu Bobo-Vita — konserwy Bobo-Vita przeznaczone do żywienia niemowląt od 6 lub 8 miesiąca życia.

1.2.3. konserwy typu Junior-Food — konserwy Bobo-Vita przeznaczone do żywienia dzieci od 9 miesiąca życia.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Grupa — konserwy warzywno-mięsne.

2.1.2. Podgrupa — konserwy warzywno-mięsne dla dzieci Bobo-Vita.

2.1.3. Typy. Wyróżnia się dwa typy konserw warzywno-mięsnych Bobo-Vita:

— Baby-Food,

— Junior-Food.

2.1.4. Sortymenty konserw warzywno-mięsnych — wg tabl. 1.

Tablica 1

Typy		Sortymenty	Numer receptury
1		2	3
Baby-Food	a) dla niemowląt od 6 miesiąca życia	Mieszanka jarzynowo-mięsna	B-6/71
		Krem mięsny z pomidorami	B-7/71
		Krem z kury z warzywami	B-8/71
		Szpinak z mięsem	B-9/71
		Zupa jarzynowa z cielęciną	B-11/71
		Budyń jarzynowy z wołowiną	B-12/71
		Cielęcina z jarzynami	B-25/72
		Wątróbka drobiowa z jarzynami	B-26/72
	b) dla niemowląt od 8 miesiąca życia	Puree z cielęciny i kalafiora	B-72/81
		Puree z wołowiny i brukselki	B-73/81
Junior-Food	a) dla dzieci od 9 miesiąca życia	Wołowina z jarzynami i ryżem	J-5/71
	b) dla dzieci powyżej 1 roku życia	Pasztet mięsno-jarzynowy	J-1/71
		Klopsiki cielęce w sosie potrawkowym	J-2/71
		Pasztet drobiowy	J-3/71
		Cielęcina mielona z marchewką	J-4/71
		Puree z zielonego groszku z cielęciną	J-7/71
		Potrawka cielęca z ryżem i groszkiem	J-15/74
		Wołowina z makaronem	J-20/74

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 1 lutego 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1985 poz. 12)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1985. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 2,60 Nakł. 2600 + 55 Zam. 2030/85 Cena zł 48,00

cd. tabl. 1

Typy		Sortymenty	Numer receptury
1		2	3
Junior-Food	c) dla dzieci powyżej 1,5 roku życia	Ragout jarzynowo-mięsne w sosie pomidorowym Wołowina z fasolką perłową Fasolka szparagowa z wołowiną Ragout cielęce z ryżem Wołowina mielona z kaszą Wieprzowina mielona z kaszą	J-16/74 J-17/74 J-18/74 J-19/74 J-28/79 J-29/79
	d) dla dzieci powyżej 2 roku życia	Pasztet Frykas Pasta mięsno-jarzynowa	J-38/84 J-39/84
	e) dla dzieci powyżej 3 roku życia	Potrawka z serc drobiowych Pasztet Mikrus	KDT-5 KDT-4

2.2. Przykład oznaczenia konserwy Bobo-Vita — mieszanki jarzynowo-mięsnej — szyfr B-6:

BOBO-VITA — MIESZANKA JARZYNOWO-MIĘSNA B-6
BN-85/8135-04

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce i dodatki

3.1.1. Surowce mięsne, podrobowe i tłuszczowe. Mięso, podroby i tłuszcz użyte do produkcji konserw powinny pochodzić ze zwierząt rzeźnych zbadanych i uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za nadające się do celów spożywczych bez zastrzeżeń, pochodzących z gospodarstw nadzorowanych przez służbę weterynaryjną, wolne od antybiotyków i preparatów hormonalnych.

3.1.2. Jakość surowców i stosowanych dodatków powinna być zgodna z obowiązującymi normami jakościowymi dotyczącymi następujących produktów:

— surowce mięsne — wg PN-74/A-82001,
— wg BN-70/8011-02,
— wątroba wieprzowa — wg PN-66/A-82004,
— kurczaki — wg PN-84/A-86520,
— podroby drobiowe, jadalne — wg BN-73/8031-04,
— słonina — wg PN-69/A-85800,
— mleko spożywcze — wg PN-75/A-86003,
— masło delikatesowe lub ekstra świeże przed składowaniem (masło u producenta konserw może być przechowywane w chłodni) — wg PN-81/A-86155,
— jaja — wg PN-70/A-86503,
— mąka pszenna — wg PN-64/A-74022,
— kasza manna — wg PN-59/A-74036,
— kasza jęczmienna — wg PN-76/A-74203,
— ryż — wg BN-75/8062-01,
— ziemniaki świeże — wg PN-75/R-74450,
— marchew świeża — wg PN-72/R-75358,
— marchew mrożona — wg BN-78/8165-24,
— pietruszka świeża — wg BN-72/9137-18,
— pory świeże — wg BN-73/9137-19,
— pory mrożone — wg BN-84/8165-23,
— seler świeży — wg BN-72/9137-24,
— cebula — wg PN-72/R-75357,
— kalafiory świeże — wg PN-72/R-75361,
— kalafiory mrożone — wg BN-79/8165-27,
— fasola szparagowa świeża — wg PN-77/R-75762,
— fasola szparagowa mrożona — wg BN-79/8165-15,
— fasola ziarno — wg PN-75/R-65031,
— groszek zielony mrożony — wg BN-84/8165-07,
— brukselka mrożona — wg BN-79/8165-22,
— koncentrat pomidorowy 30% — wg PN-75/A-77601,
— cukier — wg PN-72/A-74850,
— sól — wg PN-80/C-84081/02,
— kwas cytrynowy spożywczy — wg PN-81/A-79734,
— pieprz naturalny mielony — wg BN-64/8132-05,
— majeranek — wg BN-77/8132-13,
— kasza kukurydziana — wg BN-78/8062-02,
— makaron — wg PN-68/A-74131,
— rafinowane oleje roślinne — wg PN-75/A-86908, przy czym w olejach słonecznikowym lub sojowym liczba kwasowa nie powinna przekraczać 0,4 mg KOH na 1 g, liczba Lea — 3,
— mleko w proszku — wg PN-81/A-86024,
— witaminy B i C — wg wymagań Farmakopei Polskiej,
— kazeinian sodu — wg ZN-69/CZSM-KS/A-29.

Warzywa stosowane do produkcji konserw dla grupy wiekowej od 6 miesiąca do 3 roku życia powinny pochodzić z upraw specjalnych, na których nie stosuje się pestycydów i nawożenia azotowego.

3.2. Wymagania wspólne dla konserw Bobo-Vita

3.2.1. Zanieczyszczenia. Niedopuszczalne jest występowanie ciał obcych i zanieczyszczeń mechanicznych na powierzchni i w treści konserwy.

3.2.2. Smak i zapach — charakterystyczny dla użytych surowców przypraw oraz stosowanej technologii. Smak i zapach zjełczałego tłuszczu, przypalenia, smak kwaśny lub inny obcy — niedopuszczalny.

3.2.3. Zawartość azotanów i azotynów. Zawartość azotanów w przeliczeniu na azotan potasu, mg/kg konserwy, nie więcej niż 150.

Zawartość azotynów w przeliczeniu na azotyn sodu, mg/kg konserwy, nie więcej niż 1.

3.2.4. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg konserwy, nie więcej niż:

arsenu — 0,2,
ołowiu — 0,2,
miedzi — 4,0,
cynku — 30,
cyny — 20,
kadmu — 0,05.

3.2.5. Zawartość pozostałości insektycydów chloroorganicznych, mg/kg konserwy, nie więcej niż:

ΣDDT — 0,02,
ΣHCH — 0,01,
HCB — 0,004.

3.2.6. Wymagania mikrobiologiczne — wg BN-73/8135-03.

3.3. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw Bobo-Vita wg tabl. 2 ÷ 29.

3.3.1. Mieszanka jarzynowo-mięsna — wg tabl. 2.

3.3.2. Krem mięsny z pomidorami — wg tabl. 3.

3.3.3. Krem z kury z warzywami — wg tabl. 4.

Tablica 2

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, wątroby wołowej, warzyw, kaszy ryżowej, masła, naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 6 miesiąca życia
Szyfr oznaczeniowy	B-6
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie kremowo-żółtej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą masę
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych składników, łagodny
Zawartość wody, %	70 ÷ 75
Zawartość tłuszczu, %	4,0 ÷ 6,5
Zawartość białka, %	6,0 ÷ 9,0
Zawartość soli, %	0,6 ÷ 1,0
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 130 545
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10

Tablica 3

Określenie	produkt sporządzony z mięsa cielęcego, warzyw, ryżu, masła i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 6 miesiąca życia
Szyfr oznaczeniowy	B-7
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie kremowo pomarańczowej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą, mazistą masę o konsystencji półstałej
Smak i zapach	lekko kwaśny, typowy dla mięsa z dodatkiem koncentratu pomidorowego
Zawartość wody, %	80 ÷ 85
Zawartość tłuszczu, %	4,0 ÷ 7,0
Zawartość białka, %	4,0 ÷ 7,0
Zawartość soli, %	0,6 ÷ 1,0
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 90 375
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10

Tablica 4

Określenie	produkt sporządzony z mięsa kuszego, warzyw, spożywczych naturalnych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 6 miesiąca życia
Szyfr oznaczeniowy	B-8
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie kremowej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą mazistą masę o konsystencji półstałej
Smak i zapach	łagodny, typowy dla gotowanego mięsa z kury z dodatkiem warzyw
Zawartość wody, %	80,0 ÷ 84,0
Zawartość tłuszczu, %	2,0 ÷ 4,0

cd. tabl. 4

Zawartość białka, %	5,0 ÷ 7,0
Zawartość soli, %	0,6 ÷ 1,0
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 90 375
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10

3.3.4. Szpinak z mięsem — wg tabl. 5.

Tablica 5

Określenie	produkt sporządzony z gotowanego szpinaku, mięsa cielęcego i spożywczych naturalnych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 6 miesiąca życia
Szyfr oznaczeniowy	B-9
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie zielonej z odcieniem szarobrunatnym, składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą mazistą masę
Smak i zapach	łagodny, typowy dla gotowanego szpinaku z dodatkiem mięsa
Zawartość wody, %	85,0 ÷ 89,0
Zawartość tłuszczu, %	1,0 ÷ 2,0
Zawartość białka, %	5,0 ÷ 8,0
Zawartość soli, %	0,6 ÷ 1,0
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 50 210
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10

3.3.5. Zupa jarzynowa z cielęciną — wg tabl. 6.

Tablica 6

Określenie	produkt sporządzony z cielęciny, warzyw i spożywczych naturalnych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 6 miesiąca życia
Szyfr oznaczeniowy	B-11
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie kremowożółtej do pomarańczowej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące miękką masę z możliwością lekkiego wydzielania się soku (po przyrządzeniu płynna)
Smak i zapach	łagodny, typowy dla rosołu z warzywami
Zawartość wody, %	80,0 ÷ 84,0
Zawartość tłuszczu, %	2,0 ÷ 4,0
Zawartość białka, %	3,5 ÷ 6,0
Zawartość soli, %	0,6 ÷ 1,0
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 80 335
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	200 ±10

3.3.6. Budyń jarzynowy z wołowiną — wg tabl. 7.

Tablica 7

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, warzyw i spożywczych naturalnych dodatków smakowych, przeznaczonych do żywienia dzieci powyżej 6 miesiąca życia
Szyfr oznaczeniowy	B-12
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie kremowożółtej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące pastowatą masę z możliwością lekkiego wydzielania się soku
Smak i zapach	łagodny, warzywno-mięsny
Zawartość wody, %	74,0 ÷ 77,0
Zawartość tłuszczu, %	7,0 ÷ 9,5
Zawartość białka, %	5,0 ÷ 7,0
Zawartość soli, %	0,6 ÷ 1,0
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 130 545
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenie, g	190 ±10

3.3.7. Cielęcina z jarzynami — wg tabl. 8.

Tablica 8

Określenie	produkt sporządzony z mięsa cielęcego, warzyw, kaszy manny, masła i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 6 miesiąca życia
Szyfr oznaczeniowy	B-25
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie kremowożółtej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą mazistą masę
Smak i zapach	łagodny, typowy dla gotowanego cielęcego mięsa z dodatkiem warzyw
Zawartość wody, %	75 ÷ 79
Zawartość białka, %	6,0 ÷ 8,0
Zawartość tłuszczu, %	4,5 ÷ 6,5
Zawartość soli, %	0,6 ÷ 1,0
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 110 460
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10

3.3.8. Wątróbka drobiowa z jarzynami — wg tabl. 9.

Tablica 9

Określenie	produkt sporządzony z wątróbki drobiowej, warzyw, ryżu, masła i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 6 miesiąca życia
Szyfr oznaczeniowy	B-26
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie kremowo-brunatnej, składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą mazistą masę
Smak i zapach	łagodny, typowy dla gotowanej wątróbki z dodatkiem warzyw
Zawartość wody, %	74,0 ÷ 78,0
Zawartość tłuszczu, %	5,0 ÷ 7,5
Zawartość białka, %	6,0 ÷ 8,0
Zawartość soli, %	0,7 ÷ 1,0
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 130 545
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10

3.3.9. Purée z cielęciny i kalafiora — wg tabl. 10.

Tablica 10

Określenie	produkt sporządzony z mięsa cielęcego, warzyw, jaj, masła, mąki pszennej i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 8 miesiąca życia
Szyfr oznaczeniowy	B-72
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie kremowożółtej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą mazistą masę o konsystencji półstałej
Smak i zapach	łagodny, typowy dla gotowanego mięsa cielęcego i kalafiora
Zawartość wody, %	81,0 ÷ 85,0
Zawartość tłuszczu, %	4,0 ÷ 7,0
Zawartość białka, %	4,5 ÷ 7,5
Zawartość soli, %	0,6 ÷ 0,9
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 95 395
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10 200 ±10

3.3.10. Purée z wołowiny i brukselki — wg tabl. 11.

Tablica 11

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, warzyw, kaszy kukurydzianej, masła i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 8 miesiąca życia
Szyfr oznaczeniowy	B-73
Wygląd konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie brązowożółtej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą mazistą masę o konsystencji półstałej
Smak i zapach	łagodny, typowy dla gotowanego mięsa wołowego i brukselki
Zawartość wody, %	79,0 ÷ 83,0
Zawartość tłuszczu, %	3,5 ÷ 6,5
Zawartość białka, %	5,0 ÷ 8,0
Zawartość soli, %	0,6 ÷ 0,9
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 105 440
Rodzaj i wielkość opakowania	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10 200 ±10

3.3.11. Wołowina z jarzynami i ryżem — wg tabl. 12.

Tablica 12

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, warzyw, ryżu i spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci od 9 miesiąca życia
Szyfr oznaczeniowy	J-5
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie szarokremowej, składniki rozdrobnione tworzące pastowatą masę z widocznymi kawałkami ryżu, z możliwością lekkiego wydzielania się soku
Smak i zapach	łagodny, warzywno-mięsny
Zawartość wody, %	71,0 ÷ 75,0
Zawartość tłuszczu, %	4,0 ÷ 6,5

cd. tabl. 12

Zawartość białka, %	8,0 ÷ 11,0
Zawartość soli, %	0,8 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 130 545
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	220 ±10

3.3.12. Pasztet mięsno-jarzynowy — wg tabl. 13.

Tablica 13

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, wątroby wieprzowej, nerek wieprzowych, warzyw, masła, oleju słonecznikowego lub sojowego, jaj i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczonych do żywienia dzieci powyżej 1 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-1
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie jednolitej, jasnobrązowej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą, pastowatą masę o konsystencji miękkiej, smarownej
Smak i zapach	łagodny, z wyczuwalnym posmakiem wątroby i warzyw
Zawartość wody, %	68,0 ÷ 72,0
Zawartość tłuszczu, %	14,0 ÷ 18,0
Zawartość białka, %	9,0 ÷ 13,0
Zawartość soli, %	1,0 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 180 755
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	165 ±10 190 ±10

3.3.13. Klopsiki cielęce w sosie potrawkowym — wg tabl. 14.

Tablica 14

Określenie	produkt sporządzony z mięsa cielęcego, warzyw, masła, kaszy manny i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, zalany sosem potrawkowym, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-2
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	w puszce powinny być 2 lub 3 klopsiki kulistego kształtu lub nieco spłaszczone, mięso dobrze rozdrobnione pozbawione żył, ścięgien i chrząstek, barwa klopsików szaroróżowa, konsystencja klopsików — miękka i jednocześnie zwarta, sos po podgrzaniu przez 15 min w temperaturze 70 ÷ 80°C — płynno-zawiesisty z kawałkami warzyw, barwa sosu kremowa
Smak i zapach	klopsików — łagodny, typowy dla gotowanego mięsa cielęcego, sosu — łagodny, lekko kwaskowy, wyczuwalny smak i zapach warzyw
Zawartość składników stałych (klopsików), %	40,0 ÷ 44,0
Zawartość wody, %	80,0 ÷ 84,0
Zawartość tłuszczu, %	4,0 ÷ 8,0
Zawartość białka, %	7,5 ÷ 10,0
Zawartość soli, %	0,7 ÷ 1,1
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 90 375
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	200 ±10

3.3.14. Pasztet drobiowy — wg tabl. 15.

Tablica 15

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, serc drobiowych, wątróbki drobiowej, warzyw, kaszy manny, jaj, masła i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-3
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie jasnobrązowej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą masę o konsystencji miękkiej, smarownej
Smak i zapach	łagodny, typowy dla pasztetu z wyczuwalnym posmakiem wątróbki drobiowej
Zawartość wody, %	70,0 ÷ 75,0
Zawartość tłuszczu, %	7,0 ÷ 12,0
Zawartość białka, %	12,0 ÷ 15,0
Zawartość soli, %	0,8 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 120 500
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	160 ±10 200 ±10

3.3.15. Cielęcina mielona z marchewką — wg tabl. 16.

Tablica 16

Określenie	produkt sporządzony z mięsa cielęcego, warzyw, masła, mąki pszennej i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-4
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	drobne cząstki mięsa i marchwi dokładnie wymieszane z zalewą o konsystencji półpłynnej, barwa niejednolita, typowa dla użytych składników, składniki miękkie, dopuszcza się lekko rozgotowane
Smak i zapach	typowy dla potrawy z mięsa cielęcego i marchwi z wyczuwalnym posmakiem wywaru z warzyw
Zawartość wody, %	81 ÷ 85
Zawartość tłuszczu, %	3,0 ÷ 6,0
Zawartość białka, %	5,0 ÷ 8,0
Zawartość soli, %	0,8 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 80 335
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	175 ±10

3.3.16. Purée z zielonego groszku z cielęciną — wg tabl. 17.

Tablica 17

Określenie	produkt sporządzony z gotowanego zielonego groszku, mięsa cielęcego, masła i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-7
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie typowej dla zielonego groszku, nieco zmieniony procesem sterylizacji, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą masę o konsystencji półstałej, bez wyczuwalnych łusek
Smak i zapach	łagodny, typowy dla gotowanego zielonego groszku z dodatkiem mięsa

cd. tabl. 17

Zawartość wody, %	80,0 ÷ 84,0
Zawartość tłuszczu, %	2,0 ÷ 4,5
Zawartość białka, %	5,0 ÷ 9,0
Zawartość soli, %	0,6 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 80 335
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10

3.3.17. Potrawka cielęca z ryżem i groszkiem — wg tabl. 18.

Tablica 18

Określenie	produkt sporządzony z mięsa cielęcego, warzyw, ryżu, masła, mąki pszennej i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-15
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	niewielkie kawałki mięsa, kostki marchwi, ziarna zielonego groszku wymieszane z zalewą o konsystencji półpłynnej: barwa niejednolita, typowa dla użytych składników; składniki miękkie, dopuszcza się lekko rozgotowane
Smak i zapach	typowy dla potrawy z mięsa cielęcego z dodatkiem ryżu i warzyw z zaznaczającym się posmakiem marchwi i zielonego groszku
Zawartość wody, %	77,0 ÷ 81,0
Zawartość tłuszczu, %	2,0 ÷ 4,0
Zawartość białka, %	5,0 ÷ 7,0
Zawartość soli, %	1,0 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 100 420
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm słoje szklane PT 200
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	175 ±10 200 ±10

3.3.18. Wołowina z makaronem — wg tabl. 19.

Tablica 19

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, warzyw, makaronu, masła, mąki pszennej i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1,5 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-20
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	niewielkie kawałki mięsa, marchwi, makaron wymieszane z zalewą pomidorową, górną warstwę produktu w puszce może stanowić głównie mięso z marchewką i zalewą, barwa niejednolita, charakterystyczna dla użytych składników
Smak i zapach	typowy dla potraw z mięsa wołowego z dodatkiem makaronu w sosie pomidorowym
Zawartość wody, %	78,0 ÷ 82,0
Zawartość tłuszczu, %	2,0 ÷ 4,0
Zawartość białka, %	5,0 ÷ 7,0
Zawartość soli, %	1,0 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 90 375
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm słoje szklane PT 200
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	175 ±10

3.3.19. Ragout jarzynowo-mięsne w sosie pomidorowym — wg tabl. 20.

Tablica 20

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, warzyw, masła, mąki pszennej i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1,5 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-16
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	kostki marchwi i ziemniaków, ziarna zielonego groszku, niewielkie kawałki mięsa, wszystko dokładnie wymieszane z zalewą pomidorową o konsystencji półpłynnej, barwa części stałych niejednolita, typowa dla użytych składników, zalewa pomarańczowa, charakterystyczna dla sosu pomidorowego, składniki miękkie, dopuszcza się lekko rozgotowane
Smak i zapach	typowy dla potraw z mięsa wołowego w sosie pomidorowym z dodatkiem warzyw, z zaznaczającym się posmakiem marchwi i zielonego groszku
Zawartość wody, %	75,0 ÷ 80,0
Zawartość tłuszczu, %	4,5 ÷ 6,5
Zawartość białka, %	6,0 ÷ 8,0
Zawartość soli, %	1,0 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 120 500
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm słoje szklane PT 200
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	175 ±10 200 ±10

3.3.20. Wołowina z fasolką perłową — wg tabl. 21.

Tablica 21

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, fasolki perłowej, warzyw i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1,5 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-17
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	niewielkie kawałki mięsa, kostki marchwi, ziarna fasolki wymieszane z zalewą pomidorową, górną warstwę produktu w puszce może stanowić głównie mięso z marchwią i zalewą, dolną warstwę — fasolka z zalewą, barwa części stałych niejednolita, typowa dla użytych składników, zalewa pomarańczowa, charakterystyczna dla sosu pomidorowego
Smak i zapach	typowy dla potraw z mięsa wołowego w sosie pomidorowym z dodatkiem warzyw, z zaznaczającym się posmakiem fasolki gotowanej
Zawartość wody, %	78,0 ÷ 82,0
Zawartość tłuszczu, %	2,0 ÷ 4,0
Zawartość białka, %	6,0 ÷ 8,0
Zawartość soli, %	1,0 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 90 375
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm słoje szklane PT 200
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	175 ±10

3.3.21. Fasolka szparagowa z wołowiną — wg tabl. 22.

Tablica 22

Określenie	produkt sporządzony z fasolki szparagowej, mięsa wołowego, warzyw i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1,5 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-18
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	kawałki fasolki szparagowej, kostki marchwi i ziemniaków, kawałki mięsa wołowego, wszystko wymieszane z zalewą o konsystencji półpłynnej, barwa niejednolita, typowa dla użytych składników, składniki miękkie, nie rozgotowane, dopuszcza się warstewkę wydzielonej zalewy w wierzchniej warstwie produktu
Smak i zapach	typowy dla potrawy z mięsa wołowego z dodatkiem warzyw, z zaznaczającym się posmakiem fasolki szparagowej
Zawartość wody, %	82,0 ÷ 86,0
Zawartość tłuszczu, %	2,0 ÷ 4,0
Zawartość białka, %	4,0 ÷ 6,0
Zawartość soli, %	1,0 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 80 335
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm słoje szklane PT 200
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	175 ±10

3.3.22. Ragout cielęce z ryżem — wg tabl. 23.

Tablica 23

Określenie	produkt sporządzony z mięsa cielęcego, warzyw, ryżu, masła, mąki pszennej i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1,5 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-19
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	niewielkie kawałki mięsa, kostki marchwi, kawałki fasolki szparagowej, ziarna ryżu, wszystko dokładnie wymieszane z zalewą o konsystencji półpłynnej, barwa niejednolita, typowa dla użytych składników, składniki miękkie, dopuszcza się lekko rozgotowane
Smak i zapach	typowy dla potrawy z mięsa cielęcego z dodatkiem ryżu i warzyw
Zawartość wody, %	75,0 ÷ 79,0
Zawartość tłuszczu, %	4,0 ÷ 6,0
Zawartość białka, %	5,0 ÷ 7,0
Zawartość soli, %	1,0 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 100 420
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm słoje szklane PT 200
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	175 ±10 200 ±10

3.3.23. Wołowina mielona z kaszą — wg tabl. 24.

Tablica 24

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, warzyw, kaszy jęczmiennej perłowej, masła i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1,5 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-28
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	niewielkie kawałki mięsa, ziarna kaszy i zielonego groszku, kostki marchwi, wszystko dokładnie wymieszane, konsystencja miękka z możliwością lekkiego wydzielania soku, składniki miękkie nie rozgotowane, barwa niejednolita, typowa dla zastosowanych składników z zaznaczającym się odcieniem pomarańczowym charakterystycznym dla przecieru pomidorowego
Smak i zapach	typowy dla potraw z mięsa wołowego i kaszy jęczmiennej z dodatkiem warzyw, z wyczuwalnym posmakiem marchwi i zielonego groszku
Zawartość wody, %	76,0 ÷ 80,0
Zawartość tłuszczu, %	5,0 ÷ 7,0
Zawartość białka, %	7,0 ÷ 9,0
Zawartość soli, %	0,9 ÷ 1,1
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 120 500
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10 200 ±10

3.3.24. Wieprzowina mielona z kaszą — wg tabl. 25.

Tablica 25

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wieprzowego, warzyw, kaszy jęczmiennej perłowej, masła i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 1,5 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-29
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	niewielkie kawałki mięsa, ziarna kaszy i zielonego groszku, kostki marchwi, wszystko dokładnie wymieszane, barwa niejednolita, typowa dla zastosowanych składników z zaznaczającym się odcieniem pomarańczowym charakterystycznym dla przecieru pomidorowego, konsystencja miękka z możliwością lekkiego wydzielania soku, składniki miękkie nierozgotwane
Smak i zapach	typowy dla potraw z mięsa wieprzowego i kaszy jęczmiennej z dodatkiem warzyw, z wyczuwalnym posmakiem marchwi i zielonego groszku
Zawartość wody, %	70,0 ÷ 75,0
Zawartość tłuszczu, %	12,0 ÷ 14,0
Zawartość białka, %	6,0 ÷ 8,0
Zawartość soli, %	0,9 ÷ 1,1
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 180 755
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10 200 ±10

3.3.25. Pasztet Frykas — wg tabl. 26.

Tablica 26

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, wątroby wołowej, warzyw, kaszy manny, słoniny świeżej, jaj i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 2 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-38
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie jednolitej jasnobrązowej, z widocznymi punktami majeranku, wszystkie składniki rozdrobnione tworzące jednolitą pastowatą masę o konsystencji miękkiej, smarownej
Smak i zapach	łagodny, typowy dla pasztetu z wyczuwalnym posmakiem wątroby i przypraw
Zawartość wody, %	68,0 ÷ 72,0
Zawartość tłuszczu, %	8,0 ÷ 12,0
Zawartość białka, %	10,0 ÷ 14,0
Zawartość soli, %	0,8 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 175 735
Rodzaj i wielkość opakowania	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	180 ±10 190 ±10

3.3.26. Pasta mięsno-jarzynowa — wg tabl. 27.

Tablica 27

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, warzyw, ryżu, koncentratu pomidorowego, masła, jaj i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 2 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	J-39
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie kremowopomarańczowej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione tworzące jednolitą, mazistą masę o konsystencji półstałej
Smak i zapach	lekko kwaśny, typowy dla mięsa z dodatkiem koncentratu pomidorowego z wyczuwalnym posmakiem przypraw
Zawartość wody, %	75,0 ÷ 79,0
Zawartość tłuszczu, %	4,0 ÷ 8,0
Zawartość białka, %	6,0 ÷ 10,0
Zawartość soli, %	0,8 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 125 525
Rodzaj i wielkość opakowania	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	160 ±10 190 ±10

3.3.27. Potrawka z serc drobiowych — wg tabl. 28.

Tablica 28

Określenie	produkt sporządzony z serc drobiowych, warzyw, mąki pszennej, masła, jaj i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 3 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	KDT-5
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	drobne cząstki serc, marchwi, ziarna zielonego groszku, wszystko dokładnie wymieszane z zalewą tworzącą półpłynną konsystencję, dopuszcza się obecność niewielkich cząstek utkania łącznotkankowego, barwa niejednolita typowa dla zastosowanych skłaników, konsystencja półpłynna, składniki miękkie

cd. tabl. 28

Smak i zapach	typowy dla użytych składników, gotowanych serc drobiowych, marchwi i zielonego groszku
Zawartość wody, %	77,0 ÷ 81,0
Zawartość tłuszczu, %	3,0 ÷ 7,0
Zawartość białka, %	6,0 ÷ 10,0
Zawartość soli, %	0,8 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 110 460
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	170 ±10 200 ±10

3.3.28. Pasztet Mikrus — wg tabl. 29.

Tablica 29

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, tłuszczu wieprzowego, warzyw, masła, jaj i naturalnych spożywczych dodatków smakowych, przeznaczony do żywienia dzieci powyżej 3 roku życia
Szyfr oznaczeniowy	KDT-4
Wygląd zewnętrzny konserwy po otwarciu opakowania (barwa, stopień rozdrobnienia, konsystencja)	blok konserwy o barwie jednolitej, jasno brązowej z widocznymi ciemnymi punktami majeranku, wszystkie składniki rozdrobnione tworzące jednolitą pastowatą masę o konsystencji miękkiej, smarownej
Smak i zapach	łagodny, typowy dla pasztetu, z wyczuwalnym posmakiem wątroby i przypraw
Zawartość wody, %	63,0 ÷ 67,0
Zawartość tłuszczu, %	17,0 ÷ 21,0
Zawartość białka, %	9,0 ÷ 13,0
Zawartość soli, %	0,8 ÷ 1,2
Wartość kaloryczna — w kcal/100 g, około — w kJ/100 g, około	 238,5 1000
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	puszki 73×48 mm puszki 73×55 mm
Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g	160 ±10 190 ±10

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania jednostkowe. Konserwy Bobo-Vita powinny być pakowane wg PN-77/A-75032 w następujące opakowania jednostkowe:

— puszki z blachy białej jednostronnie lakierowanej — wg PN-84/O-79551,

— słoje ze szkła bezbarwnego z zamknięciem typu PT — wg BN-76/6833-21.

Wygląd zewnętrzny opakowań jednostkowych z zawartością. Puszki i słoje powinny być czyste, szczelne, bez oznak bombaży i wycieków, pogięć, rdzy i uszkodzeń. Puszki nie powinny wykazywać wad zamknięcia, pofałdowań, ząbków, zwisów, przecięć, sprężynowania wieczka/denka. W puszkach dopuszcza się niewielkie zdeformowania płaszcza nie utrudniające wyjęcia zawartości konserwy z puszki i nie zagrażające szczelności puszki.

Puszki powinny być dokładnie wypełnione, nie powinny wykazywać technicznych bombaży; wieczka i dna puszek powinny być lekko wklęsłe.

Słoje powinny być wypełnione zawartością do dolnej krawędzi kołnierza słoja. Dopuszcza się niedopełnienie słoi pod warunkiem zachowania deklarowanej masy netto.

Etykiety powinny być wykonane starannie. Etykieta powinna dokładnie przylegać do płaszczyzny puszki lub słoja.

Dopuszcza się 5% opakowań wadliwych w zakresie estetyki i oznakowania opakowań.

Wygląd wewnętrzny puszki i zamknięcia metalowego słoja po wyjęciu konserwy. Wewnętrzna powierzchnia puszek lakierowanych i wieczek lakierowanych do słoi

powinna być równomiernie pokryta lakierem, bez pęknięć, odprysków i uszkodzeń przez korozję (rdzę).

Dopuszczalne jest ściemnienie powłoki lakierowanej nie przechodzące na zawartość konserwy. W przypadku puszek niedopuszczalne jest przebarwienie siarczkowe przechodzące na zawartość konserwy, przerwanie ciągłości powłoki lakierowanej oraz zacieki lutowania.

4.1.2. Znakowanie opakowań jednostkowych

4.1.2.1. Znakowanie puszek. Na wieczku konserwy w jego środkowej części powinny być wytłoczone oznaczenia tworzące kod wg następującej kolejności:

a) cena detaliczna,
b) termin przydatności do spożycia,
c) szyfr oznaczeniowy konserwy i numer waru.

Kod należy wytłaczać nie uszkadzając powłoki ochronnej wieczka.

Puszki powinny być oklejone etykietą zawierającą co najmniej następujące dane:

— oznaczenie wg 2.2,
— nazwę, siedzibę i znak zakładu,
— masę netto,
— numer rejestracyjny MZiOS,
— napis termin przydatności do spożycia i cenę na wieczku,
— skład surowcowy podany w kolejności uzależnionej od wielkości jego udziału,
— skład chemiczny wg 3.3,
— sposób użycia,
— dawkowanie (w przypadku konserw dla dzieci od 6 miesiąca życia),
— sposób przechowywania,
— informację o sposobie termicznego utrwalania — konserwa sterylizowana,
— napis, recepturę i sposób użycia uzgodniono z Instytutem Matki i Dziecka.

Dopuszcza się umieszczanie następujących oznaczeń na odwrocie etykiety:

— skład chemiczny,
— sposób użycia,
— dawkowanie (w przypadku konserw dla dzieci od 6 miesiąca życia), pod warunkiem umieszczenia odpowiedniej wskazówki na zewnętrznej stronie etykiety.

4.1.2.2. Znakowanie słoi szklanych. Nakrętki PT pozostają bez znakowania. Etykiety powinny zawierać oznaczenia wg 4.1.2.1.

4.1.3. Opakowania transportowe dla konserw Bobo-Vita stanowią:

— folia termokurczliwa o grubości 0,06 ÷ 0,1 mm — wg BN-73/6365-02,
— pudła składane 1-częściowe z tektury falistej 3-warstwowej o gramaturze 750-780 g/m^2, wykonane wg PN-73/O-79402, o wymiarach zgodnych z PN-78/O-79021.

Pudła powinny być zabezpieczone przed otwarciem przez oklejenie miejsc styku klap taśmą papierową powleczoną klejem wg PN-75/P-50551.

4.1.4. Znakowanie opakowań transportowych. Opakowania transportowe powinny być zaopatrzone w etykietę zawierającą co najmniej następujące oznaczenia:

a) oznaczenie wg 2.2,
b) nazwę, adres i znak zakładu produkcyjnego,
c) masę netto opakowania jednostkowego,
d) cenę detaliczną,
e) liczbę sztuk opakowań jednostkowych,
f) termin przydatności do spożycia,
g) sposób przechowywania,
h) numer pakującego.

W przypadku opakowań transportowych z folii termokurczliwej dopuszcza się brak znakowania na opakowaniu transportowym.

4.1.5. Inne materiały opakowaniowe i opakowania. Dopuszcza się za zgodą odbiorcy stosowanie innych materiałów opakowaniowych i opakowań, uznanych przez upoważnione placówki badawcze i władze sanitarne za równorzędne lub lepsze pod względem jakościowym do pakowania konserw Bobo-Vita.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Konserwy Bobo-Vita należy przechowywać wg PN-77/A-75032 w pomieszczeniach zaciemnionych, suchych, czystych, wentylowanych i zabezpieczonych przed nagłymi zmianami temperatur. Temperatura w magazynie powinna wynosić 2 ÷ 15°C przy wilgotności względnej powietrza poniżej 85%.

4.2.2. Okres przechowywania konserw Bobo-Vita w warunkach wg 4.2.1, licząc od daty produkcji, wynosi 9 miesięcy.

4.3. Transport — wg BN-77/A-75032. Transport konserw Bobo-Vita powinien odbywać się środkami transportu zabezpieczającymi przed wpływami atmosferycznymi. W przypadku pełnego załadowania środka transportu pudła lub pakiety powinny być ułożone ściśle obok siebie, a w przypadku niepełnego ładunku powinny być zabezpieczone przed przemieszczaniem się.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

a) sprawdzanie opakowania i znakowania,
b) sprawdzanie występowania bombażu,
c) sprawdzanie cech organoleptycznych,
d) sprawdzanie masy netto konserwy,
e) sprawdzanie zawartości składników stałych,
f) sprawdzanie obecności zanieczyszczeń mechanicznych,
g) sprawdzanie szczelności konserw,
h) badania termostatowe,
i) oznaczanie zawartości wody,
j) oznaczanie zawartości tłuszczu,
k) oznaczanie zawartości białka,
l) oznaczanie zawartości soli kuchennej,
ł) sprawdzanie kaloryczności,
m) oznaczanie zawartości azotanów i azotynów,
n) oznaczanie pozostałości pestycydów,
o) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
p) badania mikrobiologiczne.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w miesiącu z wyjątkiem badań podanych w poz. ł) ÷ p), które należy wykonywać co najmniej raz w roku.

Badania pełne należy wykonywać również w przypadku:

— uruchomienia lub wznowienia produkcji,

— zmian metod technologicznych, materiałów lub urządzeń produkcyjnych,

— sporu,

— na żądanie odbiorców lub organów nadzoru i kontroli.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1a) ÷ h). Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii konserw.

5.2. Pobieranie próbek — wg BN-85/8130-06.

5.3. Opis badań — wg BN-85/8130-06.

5.4. Ocena partii. Badaną partię konserw uznaje się za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań pobranych próbek odpowiadają wszystkim jej postanowieniom.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Dopuszcza się stosowanie opakowań z numerem normy BN-77/8135-04 do czasu wyczerpania zapasu opakowań.

Do 31 grudnia 1986 roku dopuszcza się produkowanie konserw Bobo-Vita o zawartości kadmu nie większej niż 0,1 mg/kg.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8135-04

a) wprowadzono wymagania dla nowych asortymentów konserw,

b) uściślono i rozszerzono określenia na poszczególne asortymenty konserw oraz podział wg typów konserw,

c) zaktualizowano tolerancję w zakresie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,

d) uwzględniono dopuszczalne tolerancje dla zawartości azotanów i azotynów oraz pozostałości insektycydów chloroorganicznych.

3. Normy i dokumenty związane

PN-64/A-74022 Przetwory zbożowe. Mąka pszenna
PN-59/A-74036 Przetwory zbożowe. Kasza manna
PN-68/A-74131 Makaron
PN-76/A-74203 Przetwory zbożowe. Kasza jęczmienna
PN-72/A-74850 Cukier biały
PN-77/A-75032 Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie, transport
PN-75/A-77601 Przetwory warzywne. Koncentrat pomidorowy
PN-81/A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy
PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach
PN-66/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych
PN-69/A-85800 Słonina
PN-75/A-86003 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko spożywcze
PN-81/A-86024 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko w proszku
PN-81/A-86155 Mleko i przetwory mleczarskie. Masło
PN-70/A-86503 Jaja spożywcze
PN-84/A-86520 Tuszki drobiowe
PN-75/A-86908 Tłuszcze roślinne jadalne. Rafinowane oleje roślinne
PN-80/C-84081/02 Sól (chlorek sodu). Wymagania
PN-78/O-79021 Opakowania. System wymiarowy
PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła
PN-84/O-79551 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki do artykułów żywnościowych konserwowych. Ogólne wymagania i badania
PN-75/P-50551 Taśma papierowa powleczona klejem
PN-75/R-65031 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Fasola
PN-75/R-74450 Rośliny okopowe. Ziemniaki jadalne
PN-72/R-75357 Warzywa świeże. Cebula
PN-72/R-75358 Warzywa świeże. Marchew
PN-72/R-75361 Warzywa świeże. Kalafiory
PN-77/R-75762 Warzywa świeże. Fasola szparagowa
BN-73/6365-02 Folia polietylenowa termokurczliwa
BN-76/6833-21 Opakowania jednostkowe szklane. Słoje z zamknięciem typu PT do artykułów spożywczych
BN-70/8011-02 Wieprzowina. Elementy przygotowane do przetwórstwa i obrotu krajowego
BN-73/8031-04 Podroby drobiowe jadalne
BN-75/8062-01 Przetwory młynarskie spożywcze. Ryż konsumpcyjny
BN-78/8062-02 Przetwory zbożowe. Kasza kukurydziana
BN-85/8130-06 Bobo-Vita. Konserwy warzywno-mięsne dla dzieci. Pobieranie próbek i metody badań
BN-64/8132-05 Przyprawy. Pieprz naturalny mielony
BN-77/8132-13 Produkty spożywcze. Zioła przyprawowe
BN-73/8135-03 Konserwy warzywno-mięsne i mięsno-warzywne sterylizowane. Wymagania mikrobiologiczne
BN-84/8165-07 Groch zielony zamrożony
BN-79/8165-15 Fasola szparagowa zamrożona
BN-79/8165-22 Kapusta brukselska zamrożona
BN-84/8165-23 Pory zamrożone
BN-78/8165-24 Marchew zamrożona
BN-79/8165-27 Kalafiory zamrożone
BN-72/9137-18 Warzywa świeże. Pietruszka
BN-73/9137-19 Warzywa świeże. Pory
BN-72/9137-24 Warzywa świeże. Selery korzeniowe
ZN-69/CZSM-KS/A-29 Kazeinian sodu
Formakopea Polska. T.4.

4. Symbol wg SWW — 2529-13.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Małgorzata Kwiatkiewicz, mgr inż. Zofia Kotowska — Opolskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, Opole, mgr inż. Iwona Skorupska — Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań.

6. Proces produkcyjny. Bobo-Vita konserwy warzywno-mięsne dla dzieci powinny być wyprodukowane wg obowiązujących instrukcji technologicznych i wg receptur zatwierdzonych przez Instytut Matki i Dziecka.

1. Treść punktu **1.2.2** zmienia się następująco:

konserwy typu Baby-Food, konserwy Bobo-Vita przeznaczone do żywienia niemowląt od 6 miesiąca do 1 roku życia.

2. Treść punktu **1.2.3** zmienia się następująco:

konserwy typu Junior-Food, konserwy Bobo-Vita przeznaczone do żywienia dzieci od 1 roku życia.

3. W punkcie **2.1.4. Sortymenty konserw warzywno-mięsnych** treść tabl. 1 zmienia się następująco:

Tablica 1

Typy		Sortymenty	Nr receptury
1		2	3
Baby-Food	a) dla niemowląt od 6 miesiąca życia	Mieszanka jarzynowo-mięsna Krem mięsny z pomidorami Krem z kury z warzywami Szpinak z mięsem Zupa jarzynowa z cielęciną Budyń jarzynowy z wołowiną Cielęcina z jarzynami Wątróbka drobiowa z jarzynami	B-6/71 B-7/71 B-8/71 B-9/71 B-11/71 B-12/71 B-25/72 B-26/72
	b) dla niemowląt od 8 miesiąca życia	Purée z cielęciny i kalafioru Purée z wołowiny i brukselki	B-72/81 B-73/81
	c) dla niemowląt od 9 miesiąca życia	Wołowina z jarzynami i ryżowa	J-5/71
Junior-Food	a) dla dzieci powyżej 1 roku życia	Pasztet mięsno-jarzynowy Klopsiki cielęce w sosie potrawkowym Pasztet drobiowy Cielęcina mielona z marchewką Purée z zielonego groszku z cielęciną Cielęcina z ryżem i groszkiem Wołowina z makaronem	J-1/71 J-2/71 J-3/71 J-4/71 J-7/71 J-15/74 J-20/74
	b) dla dzieci powyżej 1,5 roku życia	Râgout jarzynowo-mięsne w sosie pomidorowym Wołowina z fasolką perłową Fasolka szparagowa z wołowiną Râgout cielęce z ryżem Wołowina mielona z kaszą Wieprzowina mielona z kaszą	J-16/74 J-17/74 J-18/74 J-19/74 J-28/79 J-29/79
	c) dla dzieci powyżej 2 roku życia	Pasztet Frykas Pasta mięsno-jarzynowa Pasztet Mikrus	J-38/84 J-39/84 J-41/85

4. W punkcie **3.1.2. Jakość surowców i stosowanych dodatków,** skreśla się: sól — wg PN-80/C-84081/02, a dopisuje się: mąka ryżowa — wg ZN-85/MRiGŻ-H-6-78.

5. W punkcie **3.3. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw Bobo-Vita** wg tabl., zamiast: **2÷29,** wpisuje się: **2÷28.**

6. Punkt **3.3.7. Cielęca z jarzynami,** tabl. 8, w treści określenia, zamiast: kaszy manny, wpisuje się: mąki ryżowej.

7. Punkt **3.3.9. Purée z cielęciny i kalafiora,** tabl. 10, w treści określenia, zamiast: mąki pszennej, wpisuje się: mąki ryżowej.

8. Skreśla się treść punktu **3.3.27** łącznie z tabl. 28.

9. Zmienia się treść i tytuł punktu **3.3.28,**

zamiast: **3.3.28. Pasztet Mikrus** — wg tabl. 29, powinno być: **3.3.27. Pasztet Mikrus** — wg tabl. 28;

zamiast: **Tablica 29,** wpisuje się: **Tablica 28;** Szyfr oznaczeniowy, zamiast: **KDT-4** wpisuje się: J-41/85.

10. W punkcie **3.3,** w tablicach 2÷28 skreśla się: zawartość soli, %, wraz z podanymi wymaganiami.

11. W treści punktu **5.1.1. Badania pełne** skreśla się: 1) oznaczanie zawartości soli kuchennej.

12. W rozdziale **6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE,** zamiast pierwszego zdania o treści: Dopuszcza się stosowanie opakowań z numerem normy BN-77/8135-04 do czasu wyczerpania zapasu opakowań, wpisuje się treść następującą:

Do dnia 31 grudnia 1989 roku dopuszcza się produkcję konserw Bobo-Vita wg dotychczasowych receptur celem wykorzystania zapasu istniejących opakowań.

13. W INFORMACJACH DODATKOWYCH, p. 3. **Normy i dokumenty związane** dopisuje się:

ZN-85/MRiGŻ-H-6-78 Mąka ryżowa.

8 **BN-85/8135-04 „Bobo-Vita" konserwy warzywno-mięsne dla dzieci** **Zmiana 1**
1258 85.11.30

1. W punkcie **2.1.4**, tabl. 1 dla konserw typu Junior-Food

w poz. d) dla dzieci powyżej 2 roku życia, w rubr. 2, dopisuje się: Pasztet Mikrus, w rubr. 3, dopisuje się: J-41/85,

w poz. e) w rubr. 2 wykreśla się: Pasztet Mikrus, w rubr. 3 wykreśla się KDT-4.

2. W punkcie **3.3.28. Pasztet Mikrus** w tabl. 29

— w określeniu, zamiast: powyżej 3 roku życia, wpisuje się: powyżej 2 roku życia.

— szyfr oznaczeniowy, zamiast: KDT-4, wpisuje się: J-41-85.

3. **W rozdziale 6. Postanowienia przejściowe** treść drugiego zdania zmienia się następująco:

Wymieniona dla kadmu wartość 0,05 mg/kg dotyczy wyłączenia konserw przeznaczonych dla dzieci powyżej 3 roku życia, natomiast wartość dla konserw przeznaczonych dla pozostałych grup wiekowych zostanie podana do 31 grudnia 1987 r.

(Biuletyn PKNMiJ nr 3/86 poz. 19)

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych

19 **BN-85/8135-04 Bobo-Vita. Konserwy warzywno-mięsne dla dzieci** **zmiana 3**
1258 89.02.15

1. Punkt **3.3.20 Wołowina z fasolką perłową**, tabl. 21, Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g, uzupełnia się dopisując: 200 ±10.

2. Punkt **3.3.21 Fasolka szparagowa z wołowiną**, tabl. 22, Masa netto i dopuszczalne odchylenia, g, uzupełnia się dopisując: 200 ±10.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/86 poz. 19
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/88 poz. 98

(Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89 poz. 55)

22. **BN-85/8135-04 Bobo-Vita. Konserwy warzywno-mięsne dla dzieci** **zmiana 4**
1258 92.03.20

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

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/86, poz. 19
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/88, poz. 98
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 5-6/89, poz. 6

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