

Wzrost. 7.T.98 (N.4/98)
 znak. PN-94013:98

UKD 663.942

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-82
	Ekstrakty kaw zbożowych	8136-05
		Zamiast BN-76/8136-05
		Grupa katalogowa 1293

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są ekstrakty kaw zbożowych w proszku bez dodatku lub z dodatkiem środków aromatyczno-smakowych, przeznaczone do spożycia po przyrządzeniu.

1.2. Określenia

1.2.1. ekstrakt kawy zbożowej w proszku — produkt spożywczy otrzymany przez wysuszenie rozpyłowe, w zależności od asortymentu, zagęszczonego lub niezagęszczonego wodnego wyciągu prażonych zbóż, korzeni cykorii i buraka cukrowego.

1.2.2. ekstrakt kawy zbożowej w proszku z dodatkiem środków aromatyczno-smakowych — produkt spożywczy otrzymany przez wysuszenie rozpyłowe zagęszczonego wodnego wyciągu, w zależności od asortymentu, prażonych zbóż, korzeni cykorii, buraka cukrowego, z dodatkiem waniliny lub innych dopuszczonych przez władze sanitarne środków aromatyzujących.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział (wg PN-74/A-94000)

2.1.1. Grupa — koncentraty napojów kawowych.

2.1.2. Podgrupa — ekstrakty kawy zbożowej.

2.1.3. Rodzaje i sortymenty

a) Ekstrakty kawy zbożowej w proszku

- Anka,
- Czarka,
- Ewka,
- Novita,
- Franka,
- Inka.

b) Ekstrakty kawy zbożowej w proszku z dodatkiem środków aromatyczno-smakowych

- Turek.

2.2. Przykład oznaczenia ekstraktu kawy zbożowej Inka:

EKSTRAKT KAWY ZBOŻOWEJ INKA BN-82/8136-05

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Jakość surowców stosowanych do produkcji ekstraktów kawy zbożowej w proszku powinna odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm jakościowych dla tych surowców.

3.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące ekstraktów kawy zbożowej przed przyrządzeniem — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania	
		Ekstrakty kawy zbożowej	
		Anka, Czarka, Ewka, Novita, Franka, Inka	Turek
1	Konsystencja	sypka, bez trwałych zbryleń	
2	Barwa	od jasnobrązowej do ciemnobrązowej	
3	Zapach	charakterystyczny dla ekstraktu kawy zbożowej	charakterystyczny dla ekstraktu kawy zbożowej z dodatkiem waniliny bez zapachów obcych

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych
 Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 10 listopada 1982 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1983 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 1/1983 poz. 2)

3.3. Wymagania fizykochemiczne dotyczące ekstraktów kawy zbożowej przed przyrządzeniem — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		Ekstrakty kawy zbożowej	
		Anka, Czarka, Franka, Inka, Ewka, Novita, Turek	
1	Zawartość wody, %, nie więcej niż	6,0	
2	pH	4,3 ÷ 4,8	
3	Zanieczyszczenia mechaniczne	nie dopuszczalne	
4	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż		
	arsenu	0,5	
	ołowiu	0,2	
	miedzi	10,0	
	cynku	30,0	
	cyny	10,0	

3.4. Wymagania organoleptyczne dotyczące ekstraktów kawy zbożowej po przyrządzeniu — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		Ekstrakty kaw zbożowych	
		Anka, Czarka, Ewka, Novita, Franka, Inka	Turek
1	Rozpuszczalność	całkowita	
2	Klarowność roztworu	klarowny, dopuszczalne lekkie zmętnienie (zawiesina koloidalna)	
3	Barwa	brązowa	
4	Zapach	charakterystyczny dla ekstraktu kawy zbożowej z lekko wyczuwalnym zapachem waniliny bez zapachów obcych	
5	Smak	gorzkawy, charakterystyczny dla ekstraktów kawy zbożowej z lekkim posmakiem waniliny bez posmaków obcych	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być nieuszkodzone, suche, czyste, bez zapachów, zabezpieczające właściwą jakość i trwałość wyrobów, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów żywnościowych. Nadruk na opakowaniach powinien być wyraźny i trwały.

Dopuszcza się do 5 % opakowań jednostkowych wadliwych w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu.

4.1.2. Opakowania jednostkowe dla ekstraktów kawy zbożowej stanowią:

- puszki metalowe oklejone obwolutą lub litografowane, wg BN-73/5043-02, zabezpieczone membraną,
- słoje z polichlorku winylu wg ZN-75/MPSS-H-7-381¹⁾ z nakrętką polistyrenową i membraną zabezpieczającą i oklejone obwolutą z nadrukiem,

c) słoje szklane wg PN-79/O-79701 z nakrętką polistyrenową, z membraną lub bez membrany zabezpieczającej, oklejone obwolutą z nadrukiem,

d) pudełka kartonowe wg PN-73/O-79401 z barwnym nadrukiem, wykonane z kartonu wielowarstwowego z pokryciem bezdrzewnym, wyposażone wewnątrz w torebki z papieru powlekanego tworzywem termozgrzewalnym,

e) torebki z nadrukiem z papieru powlekanego polietylenem i diofanem,

f) torby polietylenowe wg PN-81/O-79781,

g) inne opakowania i materiały opakowaniowe spełniające wymagania wg 4.1.1.

Znakowanie opakowań jednostkowych. Na opakowaniach jednostkowych powinny znajdować się co najmniej następujące dane:

- nazwa, adres i znak firmowy zakładu produkcyjnego,
- oznaczenie wyrobu wg 2.2,
- masa netto,
- data produkcji,
- cena detaliczna,
- podstawowe surowce,

¹⁾ Patrz Informacje dodatkowe p. 4.

- sposób przyrządzania,
- sposób przechowywania.

Dopuszcza się do obrotu wyroby w opakowaniach eksportowych z nadrukiem w języku obcym wraz z oznakowaniem eksportowym.

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

4.1.3. Opakowania transportowe dla ekstraktów kawy zbożowej stanowią:

- a) pudła składane wykonane wg PN-73/O-79402 o wymiarach wg PN-78/O-79021, zabezpieczone przed otwarciem przez oklejenie złącza kłap pudła taśmą papierową powleczoną klejem wg PN-75/P-50551,
- b) folia termokurczliwa wg BN-73/6365-02,
- c) pakiety wykonane z papieru pakowego Natron wg BN-66/7326-01,
- d) worki papierowe 2- lub 3-warstwowe z dnem krzyżowym wg PN-76/P-79005,
- e) inne opakowania i materiały opakowaniowe zabezpieczające wyrób przed uszkodzeniem podczas transportu i magazynowania.

Znakowanie opakowań transportowych. Na opakowaniach transportowych powinny znajdować się co najmniej następujące dane:

- nazwa, adres i znak firmowy zakładu produkcyjnego,
- oznaczenie wyrobu wg 2.2,
- liczba sztuk opakowań jednostkowych, masa netto,
- data produkcji,
- cena detaliczna,
- sposób przechowywania,
- numer pakującego.

W przypadku opakowań eksportowych z nadrukiem w języku obcym, opakowania transportowe powinny być uzupełnione brakującymi danymi na opakowaniu jednostkowym.

Wszystkie znaki na opakowaniach transportowych powinny być wykonane zgodnie z PN-76/O-79252.

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla ekstraktów o masie netto:

- do 200 g ± 5 %,
- powyżej 200 do 500 g ± 4 %,
- powyżej 500 do 1000 g ± 3 %,
- powyżej 1000 g ± 2 %.

4.3. Przechowywanie

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

4.3.2. Okres przechowywania dla ekstraktów kawy zbożowej przechowywanych zgodnie z BN-72/8130-01, licząc od daty produkcji, wynosi:

- w opakowaniach metalowych — 18 miesięcy,
- w słojach szklanych lub z polichlorku winylu, z membraną zabezpieczającą — 12 miesięcy,
- w słojach szklanych, bez membrany zabezpieczającej — 8 miesięcy,
- w pudełkach kartonowych — 6 miesięcy,
- w torebkach z papieru powlekanego polietylenem i diofanem — 4 miesiące,
- w torbach z folii polietylenowej — 3 miesiące.

4.4. Transport — wg BN-72/8130-01.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzenie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,
- b) sprawdzanie cech organoleptycznych (konsystencję, barwę i zapach — przed przyrządzeniem oraz rozpuszczalność, klarowność, barwę, zapach i smak — po przyrządzeniu),
- c) sprawdzanie masy netto i oznaczanie odchyłek masy,
- d) sprawdzanie obecności zanieczyszczeń mechanicznych,
- e) oznaczanie zawartości wody,
- f) oznaczanie pH,
- g) 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) ÷ f) oraz co 24 miesiące dla badań wg poz. g).

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1 a) ÷ f). Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii wyrobu.

5.2. Pobieranie próbek — wg BN-77/8136-03.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania, obecności zanieczyszczeń mechanicznych oraz masy netto i dopuszczalnych odchyłek — wg BN-80/8133-03.

5.3.2. Sprawdzanie cech organoleptycznych

5.3.2.1. Konsystencja, barwa i zapach ekstraktu. Konsystencję, barwę i zapach ekstraktu przed przyrządzeniem należy oceniać bezpośrednio po otwarciu opakowania.

5.3.2.2. Barwa, zapach, smak rozpuszczalność i klarowność roztworu. Barwę, zapach, smak, rozpuszczalność i klarowność roztworu należy oceniać organoleptycznie po rozpuszczeniu 5 g proszku w 250 ml gorącej przegotowanej wody.

5.3.3. Oznaczanie zawartości wody — wg PN-76/A-94010.

5.3.4. Oznaczanie pH należy wykonać pehametrem zgodnie z instrukcją jego obsługi.

Roztwór do oznaczania pH należy przygotować rozpuszczając 2,5 g proszku w 250 ml wody destylowanej.

5.3.5. 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 należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów opakowań dopuszcza się stosowanie opakowań z oznakowaniem wg BN-76/8136-05.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-76/8136-05

- a) wyeliminowano asortymenty już nieprodukowane,
- b) wprowadzono nowe rodzaje opakowań i przewidziane dla nich okresy przechowywania,
- c) z wymagań fizycznych wyeliminowano masę netto, wprowadzając odrębny punkt z dopuszczalnymi odchyłkami dla masy netto w określonych przedziałach wielkości.

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-94000 Koncentraty spożywcze. Klasyfikacja, nazwy i określenia
- PN-76/A-94010 Ekstrakt kawy naturalnej Marago
- PN-78/O-79021 Opakowania. System 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-79401 Opakowania jednostkowe kartonowe i tekturowe. Pudełka

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

PN-79/O-79701 Opakowania jednostkowe szklane. Słoje do artykułów spożywczych. Wymagania i badania

PN-81/O-79781 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Torby z folii polietylenowej zgrzewane

PN-75/P-50551 Taśmy papierowe powleczone klejem

PN-76/P-79005 Opakowania transportowe. Worki papierowe

BN-73/5043-02 Opakowania jednostkowe metalowe. Pudełka z wieczkiem wciskany

BN-73/6365-02 Folia polietylenowa termokurczliwa

BN-66/7326-01 Papiery pakowe zwykłe

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

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

BN-77/8136-03 Mieszanki kawy zbożowej

4. Słoje z polichlorku winylu. Słoje z polichlorku winylu wg ZN-75/MPSS-H-7-381 Opakowanie jednostkowe z tworzyw sztucznych. Słoki z PCV z zamknięciem z polistyrenu. Podstawowe wymagania i badania

5. Symbol wg SWW — 2526-2.

6. Autorzy projektu normy — mgr inż. Iwona Skorupska — Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań; Danuta Ostrogórska — Skawińskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, Skawina.

12. BN-82/8136-05 Ekstrakty kaw zbożowych

zmiana 5
93.07.30

1293

1. W punkcie 1.1 po słowach: w proszku, dopisuje się: lub w postaci granulatu.

2. W punkcie 1.2 dopisuje się podpunkt:

1.2.3. **Ekstrakt kawy zbożowej granulowanej** — ekstrakt kawy zbożowej w proszku bez dodatku lub z dodatkiem środków aromatyczno-smakowych poddany procesowi aglomeracji.

3. Punkt 1.2.3 zmienia się na:

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

4. W punkcie 2.1, zamiast: wg PN-74/A-94000, wpisuje się: PN-86/A-94000.

5. W treści punktów 1.2.3a) i b) po słowach: w proszku, dopisuje się: lub w postaci granulowanej.

6. Treść punktu 2.2 zmienia się następująco:

2.2. Przykład oznaczenia

a) ekstraktu kawy zbożowej Inka

EKSTRAKT KAWY ZBOŻOWEJ INKA BN-82/8136-05

b) ekstraktu kawy zbożowej granulowanej Inka

EKSTRAKT KAWY ZBOŻOWEJ GRANULOWANEJ INKA

BN-82/8136-05

lub

EKSTRAKT KAWY ZBOŻOWEJ INKA

Kawa rozpuszczalna granulowana BN-82/8136-05.

7. Punkt 3.2, w tabl. 1 uzupełnia się dopisując:

Konsystencja i wygląd ekstraktów kaw zbożowych granulowanych — sypka; nierównomierne, stabilne mechanicznie cząstki.

8. W punkcie 3.3, w tabl. 2 — nagłówki kol. 1, 2, 3 i 4 zmienia się następująco:

Lp.	Cechy	Wymagania	
		ekstrakty kaw zbożowych ANKA, CZARKA, EWKA, NOVITA, FRANKA, INKA, TUREK	
		w proszku	w postaci granulatu
1	2	3	4

— lp. 1. Zawartość wody, %, nie więcej niż — w kol. 3 wpisuje się: 6,0,
w kol. 4 wpisuje się: 4,0.— lp. 5. Stopień rozdrobnienia — przesiew przez sito o średnicy oczka 250 μm,
%, nie więcej niż: w kol. 3 wpisuje się: nie normalizuje się,
w kol. 4 wpisuje się: 15,0.— lp. 6. Stabilność mechaniczna, %, nie mniej niż
— w kol. 3 wpisuje się: nie normalizuje się,
— w kol. 4 wpisuje się: 80.

9. W punkcie 4.3.2 dopisuje się treść:

Inny okres przechowywania może być ustalony i umieszczony na opakowaniu przez producenta na podstawie wyników badań przechowalniczych dostępnych do wglądu kompetentnym jednostkom resortu zdrowia.

10. W punkcie 5.1.1 dopisuje się:

h) oznaczanie stopnia rozdrobnienia,

i) oznaczanie stabilności mechanicznej.

11. W punkcie 5.3 dopisuje się:

5.3.6. **Oznaczanie stopnia rozdrobnienia** — wg PN-87/A-74855/03.

5.3.7. **Oznaczanie stabilności mechanicznej.** Stabilność mechaniczną należy oznaczać za pomocą przesiewacza Fritsche-Pulverisette. 50 g aglomeratu przesiać ręcznie przez sito o średnicy oczek 500 μm. Zważyć frakcję kawy o cząstkach większych od 500 μm (*a* gramów) i przesiać ją przez sito o średnicy oczek 500 μm w czasie około 5 minut za pomocą przesiewacza Fritsche-Pulverisette. Po przesianiu zważyć frakcję kawy o cząstkach większych od 500 μm (*b* gramów).

Mechaniczna stabilność wynosi $\frac{b}{a} \cdot 100\%$

12. W Informacjach dodatkowych p. 3, zamiast: PN-74/A-94000, wpisuje się: PN-86/A-94000 oraz dopisuje się:

PN-87/A-74855/03 Cukier. Metody badań. Oznaczanie granulacji i zawartości kostek nie uszkodzonych.

- sposób przyrządzania,
 - sposób przechowywania.
- Dopuszcza się do obrotu wyroby w opakowaniach

4.4. Transport — wg BN-72/8130-01.

5. BADANIA

25. BN82/8136-05 Ekstrakty kaw zbożowych 1293

zmiana 4
92.03.20

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

- zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86, poz. 64
- zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/89, poz. 76
- zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/91, poz. 23

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

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych

15. BN-82/8136-05 Ekstrakty kaw zbożowych 1293

Zmiana 1
86.04.10

W punkcie 3.3. **Wymagania fizykochemiczne dotyczące ekstraktów kawy zbożowej przed przyrządzeniem**, w tabl. 2, lp. 2, wymagania dla pH, zamiast: 4,3÷4,8 powinno być: 4,3÷5,0.

W punkcie 3.4. **Wymagania organoleptyczne dotyczące ekstraktów kawy zbożowej po przyrządzeniu**, w tabl. 3, lp. 1, wymagania dla rozpuszczalności, uzupełnia się dopisując: dopuszczalna obecność sporadycznych ciemnobrązowych cząstek nierozpuszczalnych w wodzie.

Punkt 4.1.2. **Opakowania jednostkowe** uzupełnia się dopisując:

h) torebki z nadrukiem wykonane z laminatu: folia aluminiowa (papier) polietylen wg PN-73/H-92922,

i) torebki z nadrukiem, wykonane z papieru powlekanego polietylenem wg PN-80/P-50453.

Punkt 4.3.2. **Okres przechowywania**: uzupełnia się dopisując:

— w torebkach z folii aluminiowej laminowanej papierem i polietylenem — 4 miesiące,

— w torebkach z papieru powlekanego polietylenem — 3 miesiące.

W punkcie 5.3.4. **Oznaczanie pH**, dopisuje się: Za wynik należy przyjąć średnią z dwóch pomiarów nie różniących się więcej niż o 0,2.

INFORMACJE DODATKOWE, punkt 3. **Normy związane**, uzupełnia się dopisując:

18. BN-82/8136-05 Ekstrakty kaw zbożowych 1293

zmiana 2
89.04.10

W rozdziale 4. **PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE i TRANSPORT** treść zmienia się następująco:

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

- do 200 g ± 5%
- od 201 do 500 g ± 4%
- od 501 do 1000 g ± 3%
- powyżej 1000 g ± 2%

4.2. Przechowywanie

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

4.2.2. **Okres przechowywania dla ekstraktów kawy zbożowej przechowywanych zgodnie z BN-87/8130-01, licząc od daty produkcji wynosi:**

- w opakowaniach metalowych — 18 miesięcy,
- w słojach szklanych z membraną zabezpieczającą — 12 miesięcy,
- w słojach szklanych bez membrany zabezpieczającej — 8 miesięcy,
- w pudełkach kartonowych — 6 miesięcy,
- w pudełkach tekturo-blaszanych z membraną i pokrywką wciskaną — 12 miesięcy,
- w torebkach z folii aluminiowej laminowanej papierem i polietylenem — 4 miesiące,
- w torebkach z papieru powlekanego polietylenem i diofanem — 4 miesiące,
- w torebkach z folii polietylenowej — 3 miesiące.

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

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86 poz. 64

(Biuletyn PKNMiJ nr 8/89 poz. 76)