

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A		BN-90
	Koncentraty spożywcze Napoje orzeźwiające w proszku		8138-02
			Zamiast BN-82/8138-02
			Grupa katalogowa 1293

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są koncentraty napojów orzeźwiających w proszku.

1.2. Określenia

1.2.1. napoje orzeźwiające w proszku — produkty spożywcze otrzymywane przez wymieszanie — zgodnie z recepturą — cukru, kwasów spożywczych, barwników spożywczych i substancji smakowo-zapachowych syntetycznych i/lub naturalnych oraz w zależności od rodzaju napoju z dodatkiem lub bez dodatku kwaśnego węgla sodowego, glukozy, witaminy C, środków zmętniających, cytrynianu sodowego i innych spożywczych dodatków smakowych dozwolonych do stosowania przez kompetentne jednostki resortu zdrowia i opieki społecznej.

Napoje w proszku przyrządzone wg przepisu podanego na opakowaniu są napojami gotowymi do spożycia.

1.2.2. napoje orzeźwiające zwykłe — napoje w proszku bez udziału kwaśnego węgla sodowego.

1.2.3. napoje orzeźwiające musujące — napoje w proszku z dodatkiem kwaśnego węgla sodowego, który w obecności organicznych kwasów spożywczych powoduje wydzielanie się wolnego CO₂, dającego efekt musowania napoju podczas przyrządzania i bezpośrednio po przyrządzeniu.

1.2.4. napoje orzeźwiające witaminizowane — napoje w proszku z dodatkiem witaminy C (kwasu L-askorbinowego).

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Podbranza — wyroby przemysłu koncentratów spożywczych pozostałe.

2.1.2. Grupa — koncentraty napojów orzeźwiających w proszku.

2.1.3. Podgrupy, typy i rodzaje — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Podgrupa	Typ	Rodzaj
1	2	3	4
1	Napoje zwykłe	czyste	— z esencjami lub olejkami spożywczymi — z naturalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi
		ze środkami zmętniającymi	— z esencjami lub olejkami spożywczymi — z naturalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi
2	Napoje musujące	czyste	— z esencjami lub olejkami spożywczymi — z naturalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi
		ze środkami zmętniającymi	— z esencjami lub olejkami spożywczymi — z naturalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi

Wszystkie rodzaje napojów wymienionych w kol. 4 mogą być witaminizowane.

2.2. Przykład oznaczenia

a) napoju zwykłego o smaku wiśniowym

NAPÓJ O SMAKU WIŚNIOWYM BN-90/8138-02

b) napoju zwykłego, witaminizowanego o smaku wiśniowym

NAPÓJ WITAMINIZOWANY O SMAKU WIŚNIOWYM
BN-90/8138-02

c) napoju musującego o smaku wiśniowym

NAPÓJ O SMAKU WIŚNIOWYM musujący BN-90/8138-02
d) napoju musującego, witaminizowanego o smaku wiśniowym

NAPÓJ WITAMINIZOWANY O SMAKU WIŚNIOWYM musujący
BN-90/8138-02

Dopuszcza się, oprócz oznaczenia wyrobu wg normy przedmiotowej, stosowanie nazw np. fantazyjnych, re-

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 27 grudnia 1990 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1991 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 2/1991, poz. 5)

gionalnych i innych charakterystycznych dla danego producenta np.

ZEFIREK — NAPÓJ MIĘTOWY BN-90/8138-02
lub

ŻACZEK — NAPÓJ O SMAKU WIŚNIOWYM BN-90/8138-02

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Jakość surowców stosowanych do produkcji napojów orzeźwiających w proszku powinna odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych na te produkty.

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

3.2. Wyroby

3.2.1. Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem

Konsystencja i wygląd — konsystencja sypka, dopuszczalne występowanie zbryleń masy i grudek składników naturalnych (barwniki, proszki owocowe itp.) rozpuszczających się podczas przyrządzania napoju.

3.2.2. Wymaganie organoleptyczne po przyrządzeniu wg przepisu podanego na opakowaniu — wg tabl. 2.

3.2.3. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		napoje zwykłe	napoje musujące
1	2	3	4
1	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi	niedopuszczalna	
2	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców ¹⁾	3,0	
	— ogólna ilość, mg/kg wyrobu, nie więcej niż		
	— wielkość liniowa jednostkowa, mm, nie większa niż	0,3	
	— masa jednostkowa, mg, nie więcej niż	0,4	
3	Kwasowość w cm 0,1N NaOH/1 g wyrobu	3 ÷ 7	5 ÷ 13
4	Zawartość witaminy C ²⁾ (kwasu L-askorbinowego) mg %, nie mniej niż	50	
5	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg wyrobu, nie więcej niż:		
	— arsenu	0,5	
	— ołowiu	0,5	
	— miedzi	20,0	
	— cynku	50,0	
	— cyny	20,0	
— kadmu	0,1		
¹⁾ Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych dopuszcza się do czasu uwzględnienia tego wskaźnika w obowiązującej normie na cukier. ²⁾ Obowiązuje wyłącznie w przypadku napojów witaminizowanych.			

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania			
		napoje zwykłe		napoje musujące	
		czyste	ze środkami zmętniającymi	czyste	ze środkami zmętniającymi
1	2	3	4	5	6
1	Wygląd — konsystencja	klarowna lub opalizująca	lekką mętną, z widocznymi cząstkami spęczniałej skrobi	płynna przy rozpuszczaniu napoju-musująca	
	klarowna lub opalizująca			lekką mętną, z widocznymi cząstkami spęczniałej skrobi	
	— barwa	mało intensywna, zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie napoju; w przypadku napojów o innych smakach charakterystyczna dla zastosowanych dodatków			
2	Zapach — z esencjami lub olejkami spożywczymi	delikatny, charakterystyczny dla zastosowanych esencji lub olejków spożywczych; niedopuszczalne zapachy obce			
	— z naturalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi	delikatny, zbliżony do zapachu owoców lub innych dodatków smakowo-zapachowych deklarowanych w nazwie napoju lub wchodzących w jego skład; niedopuszczalne zapachy obce			
3	Smak — z esencjami lub olejkami spożywczymi	słodko-kwaśny, charakterystyczny dla zastosowanych esencji lub olejków spożywczych, zbliżony do smaku owoców lub innych dodatków deklarowanych w nazwie napoju; niedopuszczalne posmaki obce			
	— z naturalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi	słodko-kwaśny, delikatny, charakterystyczny dla zastosowanych dodatków smakowo-zapachowych; niedopuszczalne posmaki obce			

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

- do 20 g $\pm 8\%$,
- od 21 do 50 g $\pm 6\%$,
- od 51 do 100 g $\pm 4\%$,
- od 101 do 500 g $\pm 3\%$,
- powyżej 500 g $\pm 2\%$.

4.2. Przechowywanie

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

4.2.2. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-87/8130-01, licząc od daty produkcji, wynosi:

- a) dla napojów w torebkach termozgrzewalnych — z folii aluminiowej laminowanej papierem i polietylenem,
 - z orientowanej folii polipropylenowej
 - z folii poliamidowej laminowanej polietylenem,
 - z papieru powlekanego polietylenem i diofanem,
 - z papieru powlekanego diofanem — 6 miesięcy;
- b) dla napojów w torebkach termozgrzewalnych — z papieru powlekanego polietylenem — 4 miesiące;
- c) dla napojów
 - w torebkach klejonych z pergaminu sztucznego,
 - w torebkach zgrzewanych z folii polietylenowej — 3 miesiące.

Napoje z udziałem naturalnych proszków owocowych należy pakować w materiały opakowaniowe wg poz. a).

Okres przechowywania dla tych napojów wynosi 4 miesiące.

4.3. Transport — wg BN-87/8130-01.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzenie stanu i prawidłowości oznakowania opakowań,
- b) sprawdzenie cech organoleptycznych przed i po przyrządzeniu,
- c) sprawdzenie masy netto opakowań jednostkowych,
- d) sprawdzenie obecności zanieczyszczeń mechanicznych,
- e) oznaczanie kwasowości,
- f) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych,
- g) oznaczanie zawartości witaminy C,

h) oznaczenie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

Badania pełne należy wykonywać w przypadku:

- uruchomienia lub wznowienia produkcji,
- zmiany procesu technologicznego,
- zmiany aparatury lub jej remontu,
- sporu oraz na żądanie instytucji kontrolujących i nadzoru,

— okresowej kontroli przeprowadzanej co najmniej raz w miesiącu, z wyjątkiem badań zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, które należy oznaczać co najmniej jeden raz w roku.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1a) ÷ d).

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii wyrobu.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie stanu i prawidłowości oznakowania opakowań, cech organoleptycznych, masy netto, obecności zanieczyszczeń mechanicznych oraz oznaczanie kwasowości, zawartości kwasu L-askorbinowego — wg BN-80/8133-03.

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

5.3.3. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia:

- arsenu — wg PN-59/A-04010 lub metodą kolorymetryczną wg Wyd. Metod. PZH 1982 s. 1,
- ołowiu — wg PN-80/A-04011 lub metodą ASA wg Wyd. Metod. PZH 1984 s. 1,
- miedzi — wg PN-80/A-04012 lub metodą ASA wg Wyd. Metod. PZH 1982 s. 5,
- cynku — wg PN-59/A-04013 lub metodą ASA wg Wyd. Metod. PZH 1982 s. 5,
- cyny — wg PN-80/A-04014,
- kadmu — metodą ASA wg Wyd. Metod. PZH 1984 s. 1.

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

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

Numer normy podany na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na zgodność wyrobu z wymaganiami normy.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

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

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-82/8138-02

- a) wprowadzono podział wg PN-86/A-94000,
- b) zaktualizowano wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne w odniesieniu do podgrupy i rodzajów, eliminując asortymenty i wyroby,
- c) zaktualizowano dopuszczalne zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- d) w zakresie pakowania i znakowania powołano BN-87/8130-01,
- e) uściślono okresy przechowywania w zależności od zastosowanych materiałów opakowaniowych.

3. 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-87/A-74855/10 Cukier. Metody badań. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych

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

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

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

Wydawnictwa Metodyczne Państwowego Zakładu Higieny, roczniki 1982 i 1984

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

4. Symbol wg SWW — 2529-4.

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

14. **BN-90/8138-02 Koncentraty spożywcze. Napoje orzeźwiające w proszku**
1293

zmiana 1
92.04.10

1. W punkcie 3.2.2. **Wymagania organoleptyczne** po przyrządzeniu wg przepisu podanego na opakowaniu, tabl. 2, lp. 1 Wygląd — treść pod kolumnami 3 ÷ 6 uzupełnia się dopisując: w przypadku udziału naturalnych dodatków smakowo-zapachowych i barwiących dopuszcza się występowanie zmętnień i ewentualnych cząstek barwnika.

2. Treść punktu 6. **POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE** zmienia się następująco:

Dopuszcza się stosowanie opakowań z nieaktualnym numerem normy i napisem: sztucznie barwione, do czasu wyczerpania zapasów opakowań. Informację o wyeliminowaniu z wyrobu syntetycznych barwników organicznych należy umieścić na opakowaniu transportowym.