wycof 29.12.95
N. 1196

UKD 663.551.5

ob PN-A-79530:1995

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Wódki gatunkowe **Kremy**	**BN-85** **8142-10** Zamiast BN-74/8142-10 Grupa katalogowa 1274

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wódki gatunkowe — kremy o następujących nazwach:

Advocaat,
Krem czekoladowy,
Krem cytrynowy,
Krem jajowo-cytrynowy Smakosz,
Krem jajowo-migdałowy,
Krem kakaowo-jajowy Trianon,
Krem kawowy Bridge,
Krem pomarańczowy,
Krem jajowo-orzechowy Saba,
Krem jajowo-owocowy Malina,
Krem jajowo-anyżowy Flip.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma obowiązuje w zakresie produkcji i obrotu w kraju.

1.3. Określenia

1.3.1. kremy — wódki gatunkowe konsystencji półpłynnej, zemulgowane, o zawartości ekstraktu ogólnego powyżej 400 g w 1 dm^3 i mocy do 25% obj.

1.3.2. Pozostałe określenia — wg PN-74/A-79021.

2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia kremu Advocaat w butelce pojemności 0,5 dm^3:

ADVOCAAT 0,5 dm^3 BN-85/8142-10

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców

3.1.1. Spirytus rektyfikowany — wg PN-74/A-79522.

3.1.2. Woda — wg PN-77/A-79530.

3.1.3. Jaja kurze — wg PN-70/A-86503.

3.1.4. Mleko zagęszczone — wg PN-82/A-86043.

3.1.5. Mleko w proszku odtłuszczone granulowane — wg ZN-78/CZPML/A-114.

3.1.6. Surowce zielarskie

3.1.6.1. Wymagania ogólne. Należy stosować surowce zielarskie suszone. Niedopuszczalne jest występowanie w nich pleśni, zapachów obcych, żywych szkodników, martwych szkodników w liczbie ponad 3 sztuki w 100 g surowca, wydalin zwierzęcych.

3.1.6.2. Goryczka (korzeń goryczki — *Radix Gentianae Lutea)*. Należy stosować korzeń goryczki żółtej o następujących cechach:

a) barwa — żółtobrunatna lub jasnożółta,

b) przełom — gładki, jasnobrunatny lub jasnożółty; niedopuszczalny czerwonobrunatny,

c) zapach — swoisty i nikły,

d) smak — początkowo słodkawy, następnie gorzki, długotrwały,

e) wilgotność — nie więcej niż 11%.

3.1.6.3. Niedojrzały owoc pomarańczy (*Fructus Aurantii immaturus)*. Należy stosować niedojrzałe owoce drzewa pomarańczowego (*Citrus Aurantium subsp amara)* o następujących cechach:

a) kształt — prawie kulisty, owoc bardzo twardy,

b) wielkość — od 0,5÷2,0 cm,

c) barwa — ciemnoszara, zielonkawa lub brunatnoszara,

d) zapach — swoisty, po roztarciu charakterystyczny,

e) smak — swoisty, intensywnie gorzki.

3.1.6.4. Skórki cytryn *(Exocarpium Citri* syn. *Cortex Citri)*. Należy stosować suszone skórki cytryn owoców drzewa *Citrus limonum* o następujących cechach:

a) barwa powierzchni zewnętrznej (flavedo) — od zielonkawożółtej do ciemnożółtej,

b) barwa powierzchni wewnętrznej (albedo) — jasnokremowa,

c) zapach — swoisty, cytrynowy, po przełamaniu intensywny,

d) smak — gorzkawy, swoisty cytryny.

e) wilgotność — nie więcej niż 11%,

f) zawartość olejków eterycznych — nie mniej niż 1,2 cm^3/100 g.

3.1.6.5. Skórki pomarańczy *(Exocarpium Aurantii* syn. *Cortex Aurantii fructus)*. Należy stosować suszone skórki dojrzałych gorzkich pomarańczy, owoców drzewa *Citrus Aurantium* subsp. *amara* o następujących cechach:

Zgłoszona przez Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 15 kwietnia 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 8/1985 poz. 14)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1985. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 0,80 Nakł. 2300 + 55 Zam. 1968/85 Cena zł 18,00

a) barwa powierzchni zewnętrznej (flavedo) — od żółtopomarańczowej,

b) barwa powierzchni wewnętrznej (albedo) — jasnokremowa,

c) zapach — swoisty, intensywny,

d) smak — gorzki, swoisty,

e) wilgotność — nie więcej niż 11%,

f) zawartość olejków eterycznych — nie mniej niż 2,5 cm^3/100 g.

3.1.6.6. Anyż (anyżek) owoce anyżu (*Fructus Anisi*) — wg BN-81/8142-06 p. 3.1.8.3.

3.1.6.7. Czeremcha (owoc czeremchy *Fructus Pruni padi*) — wg BN-81/8142-06 p. 3.1.8.9.

3.1.6.8. Kolendra (owoc kolendry — *Fructus Coriandri*) — wg BN-81/8142-06 p. 3.1.8.23.

3.1.7. Olejki eteryczne

3.1.7.1. Wymagania ogólne. Do produkcji kremów należy stosować naturalne olejki eteryczne o następujących cechach:

a) przy wysalaniu nasyconym roztworem soli kuchennej w stosunku 1 cm^3 olejku na 4 cm^3 nasyconego roztworu soli powinno wydzielić się co najmniej 85% obj. olejku,

b) intensywność zapachu i smaku powinna być taka, aby roztwór olejku w wódce czystej 40% w stosunku 1:4000 tj. 250 g olejku na 1000 dm^3 wódki, miał czysty, wyraźny i charakterystyczny zapach i smak; roztwór ten powinien być klarowny,

c) bez zapachu terpentynowego; należy przeprowadzić badania na obecność substancji zżywiczałych wg BN-80/8173-03 p. 4.3.4.

3.1.7.2. Olejek cytrynowy (*Oleum Citri*) powinien być otrzymywany ze świeżych naowocni (skórek) owoców drzewa cytrynowego (*Citrus medica*). Należy stosować olejek cytrynowy o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — ciecz jasnożółta,

b) zapach — cytrynowy,

c) smak — cytrynowy, łagodny, nieco gorzkawy,

d) gęstość w temperaturze 20°C — 0,852 ÷ 0,858,

e) refrakcja w temperaturze 20°C — 1,474 ÷ 1,476,

f) rozpuszczalność — 1 część olejku w 1 części spirytusu 95% powinna dawać roztwór klarowny.

3.1.7.3. Olejek migdałowy (*Oleum Amygdalae*). Należy stosować olejek uzyskany z nasion drzewa migdałowego (*Amygdalus communis*) o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — ciecz klarowna, bezbarwna,

b) zapach — migdałowy, swoisty,

c) gęstość w temperaturze 20°C — 1,04 ÷ 1,06,

d) refrakcja w temperaturze 20°C — 1,532 ÷ 1,544,

e) rozpuszczalność — 1 część olejku w 20 częściach spirytusu 70% — całkowita,

Olejek migdałowy nie powinien zawierać:

— cyjanowodoru,

— nitrobenzenu.

Wykrywanie obecności cyjanowodoru i nitrobenzenu w olejku migdałowym — wg BN-81/8142-06 p. 5.3.3 i 5.4.4.

Dopuszcza się stosowanie aldehydu benzoesowego, który powinien odpowiadać następującym wymaganiom:

— wygląd zewnętrzny — ciecz bezbarwna lub z odcieniem żółtawym,

— zapach — migdałowy,

— gęstość w temperaturze 20°C — 1,045 ÷ 1,052,

— rozpuszczalność w spirytusie 95% całkowita.

3.1.7.4. Olejek pomarańczowy gorzki (Oleum Aurantii aman). Należy stosować olejek uzyskany ze świeżych naowocni (skórek) gorzkiej pomarańczy, owoców drzewa *Citrus Aurantium* vav. *amara* o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — ciecz barwy żółtej do brunatnej,

b) zapach — swoisty, pomarańczowy,

c) smak — swoisty z posmakiem goryczy,

d) gęstość w temperaturze 20°C — 0,847 ÷ 0,849,

e) refrakcja w temperaturze 20°C — 1,473 ÷ 1,475,

f) rozpuszczalność — 1 część olejku w 7,8 częściach spirytusu 90% daje roztwór ze zmętnieniem.

3.1.7.5. Olejek pomarańczowy słodki (*Oleum Aurantii dulsis*). Należy stosować olejek uzyskany ze świeżych naowocni (skórek) słodkiej pomarańczy, owoców drzewa *Citrus Aurantium* vav. *dulsis*, o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — ciecz barwy słabożółtej do żółtobrunatnej,

b) zapach — skórki pomarańczowej,

c) smak — łagodny, słodkawy,

d) gęstość w temperaturze 20°C — 0,848 ÷ 0,853,

e) refrakcja w temperturze 20°C — 1,473 ÷ 1,475,

f) rozpuszczalność — 1 część olejku w 5 częściach spirytusu 85% powinna dawać roztwór z lekką opalizacją.

3.1.7.6. Olejek anyżowy (*Oleum Anisi*) — wg BN-82/8172-01 p. 2.

3.1.8. Składniki aromatyczno-smakowe

3.1.8.1. Rumy — wg PN-77/A-79530.

3.1.8.2. Kakao. Proszek kakaowy rodzaju MT (małotłuste) — wg BN-81/8094-02.

3.1.8.3. Kawa. Świeżo upalone ziarna kawy naturalnej — wg BN-63/8136-02.

3.1.8.4. Ekstrakt kawy naturalnej — wg PN-76/A-94010.

3.1.8.5. Wanilia naturalna w laskach — wg BN-64/8132-04.

3.1.8.6. Wanilina powinna odpowiadać następującym wymaganiom:

— wygląd zewnętrzny — kryształki o barwie białej lub białej z odcieniem kremowym,

— zapach i smak — intensywny, waniliowy,

— punkt topliwości — 80 ÷ 82°C.

Dopuszcza się również stosowanie etylowaniliny (burbonalu) o następujących cechach:

— wygląd zewnętrzny — proszek krystaliczny o barwie białej lub białej z odcieniem kremowym,

— zapach i smak — 2,5 — 4-krotnie intensywniejszy od waniliny,

— punkt topliwości — 77 ÷ 78°C.

Wanilinę i etylowanilinę stosuje się w postaci roztworu spirytusowego.

3.1.8.7. Kwasy organiczne

a) kwas cytrynowy spożywczy — wg PN-81/A-79734,

b) kwas mlekowy spożywczy — wg PN-76/A-86060.

3.1.9. Spirytus (destylat) winny — wg PN-77/A-79530.

3.1.10. Cukier biały kryształ lub grysik — wg PN-72/A-74850, oraz cukier rafinowany — wg PN-72/A-74851.

3.1.11. Cukier palony (karmel) należy sporządzać z cukru białego. Użycie syropu ziemniaczanego do sporządzania karmelu jest niedopuszczalne.

3.1.12. Barwniki — wg BN-72/6043-02.

3.1.13. Soki owocowe surowe — moszcze — wg PN-64/A-75952.

3.1.14. Orzechy włoskie zielone — wg BN-81/8142-06 p. 31.9.6.

3.2. Wymagania ogólne dla kremów — wg PN-77/A-79530

— stan opakowań — butelki czyste bez obwódek i plam na wewnętrznej powierzchni — zakrywki prawidłowo podwinięte, etykiety prawidłowo naklejone,

— wygląd wyrobu: ciecz półpłynna, bez zanieczyszczeń, rozwarstwienie kremu powinno ustępować po wstrząśnięciu płynu,

— cechy dyskwalifikujące poszczególne butelki z kremem — wg PN-77/A-79530 p. 3.2.3.

3.3. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1. Wymagania organoleptyczne

Lp.	Nazwa kremu	Rodzaj wyrobu	Barwa	Zapach i smak	
1	Advocaat	krem jajowy o składzie: spirytus rektyfikowany, wyborowy, żółtka jaj kurzych, nalew na wanilię i inne dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	żółta	zapach: smak:	delikatny waniliowy słodki, waniliowo-jajowy
2	Krem czekoladowy	krem mleczny o składzie: spirytus rektyfikowany zwykły, mleko, kakao, dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	brązowa	zapach: smak:	kakaowo-waniliowy słodki kakaowo-waniliowo-mleczny
3	Krem cytrynowy	krem mleczny o składzie: spirytus rektyfikowany zwykły, mleko, dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	żółta	zapach: smak:	delikatny cytrynowy słodki, cytrynowo-mleczny
4	Krem jajowo-cytrynowy Smakosz	krem jajowy o składzie: spirytus rektyfikowany zwykły, żółtka jaj kurzych, dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	żółta	zapach: smak:	delikatny cytrynowy słodki cytrynowo-jajowy
5	Krem jajowo-migdałowy	krem jajowo-mleczny o składzie: spirytus rektyfikowany zwykły, mleko, żółtka jaj kurzych, dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	jasnożółta	zapach: smak:	delikatny migdałowy słodki migdałowo-jajowy
6	Krem kakaowo-jajowy Trianon	krem jajowy o składzie: spirytus rektyfikowany wyborowy, żółtka jaj kurzych, kakao, dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	brązowa	zapach: smak:	delikatny kakaowy słodki, kakaowo-jajowy
7	Krem kawowy Bridge	krem mleczny o składzie: spirytus rektyfikowany zwykły, mleko zagęszczone, ekstrakt kawowy, dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	jasnobrązowa	zapach: smak:	delikatny kawowy słodki, kawowo-mleczny
8	Krem pomarańczowy	krem mleczny o składzie: spirytus rektyfikowany zwykły, mleko, dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	jasnopomarańczowa	zapach: smak:	delikatny pomarańczowy słodki, pomarańczowo-mleczny
9	Krem jajowo-orzechowy Saba	krem jajowy o składzie: spirytus rektyfikowany zwykły, jaja kurze, nalew na orzechy włoskie zielone, dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	brunatna	zapach: smak:	delikatny orzechowy słodki, jajowo-orzechowy
10	Krem jajowo-owocowy Malina	krem jajowy o składzie: spirytus rektyfikowany zwykły, jaja kurze, morsy owocowe, cukier, woda	malinowoszara	zapach: smak:	delikatny malinowy malinowo-truskawkowo-jajowy
11	Krem jajowo-anyżowy Flip	krem jajowy o składzie: spirytus rektyfikowany zwykły, jaja kurze, nalew na anyż, olejek anyżowy, cukier, woda	jasnożółta	zapach: smak:	delikatny anyżowy słodki, anyżowo-jajowy

3.4. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2. Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Nazwa kremu	Moc w temperaturze 20°C % obj.	Tolerancja mocy % obj.	Zawartość ekstraktu ogólnego g/dm³	Tolerancja ekstraktu g/dm³	Zawartość	
						alkoholu metylowego w przeliczeniu na spirytus 100% w g/1000 cm³, nie więcej niż	Metali ciężkich w mg/dm³, nie więcej niż
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Advocaat	25,0	±2,0	450	−25 odchyłek dodatnich nie normalizuje się	0,25	arsenu 0,2 ołowiu 0,4 miedzi 3,5 cynku 5 cyny 50 żelaza 25
2	Krem czekoladowy	20,0		480			
3	Krem cytrynowy	18,0		480			
4	Krem jajowo-cytrynowy Smakosz	25,0		425			
5	Krem kakaowo-jajowy Trianon	25,0		470			
6	Krem jajowo-migdałowy	25,0		425			
7	Krem kakaowy Bridge	25,0		425			
8	Krem pomarańczowy	18,0		480			
9	Krem jajowo-orzechowy Saba	18		425			
10	Krem jajowo-owocowy Malina	18		425			
11	Krem jajowo-anyżowy Flip	18		425			

3.5. Napełnienia (nalew). Rzeczywista ilość płynu w butelkach w temperaturze 20°C — wg PN-77/A-79530.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg BN-75/8140-01, z tym że:

— jako opakowanie bezpośrednie do kremów należy stosować butelki ze szkła ciemnego lub kamionkowe o różnych pojemnościach; dopuszcza się stosowanie butelek ze szkła bezbarwnego,

— na etykiecie lub kontretykiecie umieszczonej na butelce z kremem powinien być umieszczony napis o konieczności wstrząsania płynu w przypadku rozwarstwienia.

4.2. Przechowywanie — wg BN-75/8140-01, w pomieszczeniach ciemnych, w temperaturze od +5 do +20°C.

4.3. Transport — wg BN-75/8140-01. Kremy luzem należy transportować w naczyniach ocynkowanych, naczyniach ze stali kwasoodpornej lub naczyniach szklanych.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

a) sprawdzenie stanu opakowań,

b) sprawdzenie wyglądu wyrobu (konsystencji, barwy),

c) sprawdzenie zapachu i smaku,

d) sprawdzenie napełnienia (nalewu),

e) oznaczenie mocy,

f) oznaczenie zawartości ekstraktu,

g) oznaczenie zawartości alkoholu metylowego,

h) oznaczenie zawartości: arsenu, ołowiu, miedzi, cynku, cyny i żelaza.

Badania pełne każdego wyrobu producent powinien przeprowadzić co najmniej raz w roku, a ponadto w przypadku zmiany receptury, surowców, aparatury lub procesu technologicznego i na żądanie organów kontroli i nadzoru.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1a) ÷ f). Badania niepełne każdego wyrobu powinny być wykonywane dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-80/A-79529.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania — wg 5.1.1a) ÷ g) należy wykonywać zgodnie z PN-80/A-79529.

5.3.2. Oznaczanie zawartości metali ciężkich należy wykonywać:

a) arsenu — wg PN-59/A-04010,

b) ołowiu — wg PN-80/A-04011,

c) miedzi — wg PN-80/A-04012,

d) cynku — wg PN-59/A-04013,

e) cyny — wg PN-80/A-04014,

f) żelaza — wg PN-59/A-04015.

5.4. Interpretacja wyników badań. Wartości liczbowe interpretowań należy wg PN-70/N-02120 p. 3.3.1 (Metoda 2).

5.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań pełnych lub niepełnych spełniają wymagania podane w 3.2, 3.3.4.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8142-10

a) wprowadzono do normy nowe wyroby,

b) zmodyfikowano układ rozdz. 3, podając wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dla wszystkich kremów w dwóch tablicach,

c) uaktualniono wykaz stosowanych surowców, podając jakim wymaganiom powinny odpowiadać.

3. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości arsenu
PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczenie zawartości ołowiu
PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczenie zawartości miedzi
PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości cynku
PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczenie zawartości cyny
PN-59/A-04015 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości żelaza
PN-72/A-74850 Cukier biały
PN-72/A-74851 Cukier rafinowany
PN-64/A-75952 Półprodukty owocowe. Soki owocowe surowe. Moszcze
PN-74/A-79021 Wyroby spirytusowe, produkty i półfabrykaty. Nazwy i określenia
PN-74/A-79522 Spirytus rektyfikowany
PN-80/A-79529 Wódki gatunkowe. Pobieranie próbek i metody badań
PN-77/A-79530 Wódki gatunkowe. Wspólne wymagania i badania
PN-81/A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy
PN-82/A-86043 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko zagęszczone
PN-76/A-86060 Kwas mlekowy spożywczy
PN-70/A-86503 Jaja spożywcze
PN-76/A-94010 Ekstrakt kawy naturalnej Marago
PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb
BN-72/6043-02 Syntetyczne barwniki spożywcze
BN-81/8094-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Kakao
BN-64/8132-04 Przyprawy. Wanilia naturalna w laskach
BN-63/8136-02 Używki i przyprawy. Kawa naturalna palona
BN-75/8140-01 Wyroby przemysłu spirytusowego. Pakowanie, przechowywanie i transport
BN-81/8142-06 Wódki gatunkowe wytrawne stołowe
BN-82/8172-01 Olejki eteryczne gotowe
BN-80/8173-03 Środki lecznicze i zapobiegawcze „Olejki eteryczne surowe"
ZN-78/CZML/A-114 Mleko w proszku odtłuszczone granulowane

4. Symbol wg SWW — 2443-4.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Maria Polak — Starogardzkie Zakłady Przemysłu Spirytusowego POLMOS, Starogard Gdański.

2 **BN-85/8142-10 Wódki gatunkowe. Kremy** **Zmiana 1**
1274 86.02.13

W punkcie **1.1** dopisuje się: Krem kawowy,

W punkcie **3.1.3.4** dopisuje się normę: ZN-84/MRiGŻ-H-1-10.

W punkcie **3.3**, tabl. 1, dopisuje się pozycję 12

12	Krem kawowy	krem mleczny o składzie: spirytus rektyfikowany, zwykły, mleko, ekstrakt kawy naturalnej, dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	brązowa	zapach: smak:	kawowy słodki, kawowy

W punkcie **3.4**, tabl. 2, dopisuje się pozycję 12, kol. 7 i 8 — bez zmian.

;

1	2	3	4	5	6
12	Krem kawowy	20,0	±2,0	480	25

W rozdziale INFORMACJE DODATKOWE w punkcie **3** dopisuje się normę: ZN-84/MRiGŻ-H-1-10 Ekstrakt kawy naturalnej Cafe de Brasil.

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/86, poz. 64)

10. **BN-85/8142-10 Wódki gatunkowe. Kremy** **zmiana 2**
1274 88.10.06

1. W punkcie **1.1** dopisuje się nazwę: Krem jajowo-rumowy Rumba.

2. W punkcie **3.1.6** dopisuje się p. **3.1.6.9. Anyż gwiaździsty** (badian), owoc anyżku gwiaździstego *(Fructus Anisi Stellati)* wg BN-81/8142-06 p. 3.1.8.2.

3. W punkcie **3.1.8** dopisuje się: p. **3.1.8.8. Esencja rumowa.** Należy stosować esencję spełniającą następujące wymagania:

— wygląd: ciecz klarowna, barwy jasnożółtej do brązowej,

— zapach i smak: zbliżony do naturalnego rumu, bez ubocznego zapachu i smaku landrynkowego,

— zawartość estrów w przeliczeniu na octan etylu; co najmniej 30 g/dm³ spirytusu 100%,

— wyraźna wyczuwalność aromatu w wodzie w proporcji 1:100.

4. W punkcie **3.3. Wymagania organoleptyczne,** tabl. 1, lp. 11, zamiast: nalew na anyż, olejek anyżowy, powinno być: nalew i destylat lub olejek anyżowy oraz dopisuje się:

— kol. 1 — lp. 13,

— kol. 2: krem jajowo-rumowy Rumba,

— kol. 3: krem jajowy o składzie: spirytus rektyfikowany zwykły, jaja kurze, rum Jamajca, dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda,

— kol. 4: jasnożółta,

— kol. 5: delikatny rumowy,

— kol. 6: słodki, rumowo-jajowy.

5. W punkcie **3.4. Wymagania fizykochemiczne,** tabl. 2, w kol. 7, w główce powinno być: Zawartość alkoholu metylowego w przeliczeniu na spirytus 100% w g/100 cm³, nie więcej niż,

w lp. 9, 10, 11, kol. 3, zamiast: 18, powinno być: 18,0, oraz dopisuje się:

— kol. 1 — lp. 13,

— kol. 2 — krem jajowo-rumowy Rumba,

— kol. 3 — 18,0,

— kol. 4 — bez zmiany,

— kol. 5 — 425,

— kol. 6, 7, 8 — bez zmiany.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86 poz. 64 (Biuletyn PKNMiJ nr 2/89 poz. 17)