

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Wódki gatunkowe niskoprocentowe Cocktaile	
	BN-85 8142-12	
	Zamiast BN-74/8142-12	
Grupa katalogowa 1274		

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są cocktaile o następujących nazwach:

Cocktail Dolores,  
Cocktail jabłkowy — Apple Cocktail,  
Cocktail wiśniowy — Kama — Cherry Cocktail,  
Cocktail porzeczkowo-malinowy — Currant —  
Raspberry Cocktail,  
Cocktail Ramona,  
Cocktail Vera,  
Cocktail Vineta.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. cocktaile** — wódki gatunkowe o mocy nie przekraczającej 25% obj. w 20°C i zawartości ekstraktu do 400 g/dm<sup>3</sup>, sporządzone ze spirytusu rektyfikowanego i wody oraz spirytusowych soków owocowych (morsów), nalewów na świeże i suszone surowce roślinne, destylatów i spirytusów owocowych, olejków eterycznych, składników zapachowo-smakowych i cukru.

**1.2.2. Pozostałe określenia** — wg PN-74/A-79021.

## 2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia cocktailu Vera w butelce pojemności 500 dm<sup>3</sup>:

COCKTAIL VERA 0,5 dm<sup>3</sup> BN-85/8142-12

## 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. Soki owocowe surowe (moszcze)** — wg PN-64/A-75952.

**3.1.4. Owoce świeże** powinny odpowiadać wymaganiom:

porzeczki — wg BN-72/9136-10,

śliwki — wg PN-73/R-75026,

wiśnie — wg PN-72/R-75028,

owoce świeże leśne i inne dziko rosnące — wg PN-79/R-75050.

**3.1.5. Owoce suszone** powinny odpowiadać wymaganiom PN-75/A-77605.

### 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, wydaliny zwierzęcych i surowca nimi zanieczyszczonego.

Na życzenie odbiorcy dostawca obowiązany jest wystawić atest jakościowy wg wymagań odpowiednich norm przedmiotowych dla każdej partii surowca zielarskiego.

**3.1.6.2. Anyż** (anyżek) — (owoc anyżu — *Fructus Anisi*). Należy stosować owoce białego anyżu — *Pimpinella anisum* — o następujących cechach:

- barwa — szara, zielonoszara lub brunatnoszara,
- zapach — swoisty (anetolu), aromatyczny,
- smak — słodkawy, korzenny, nieco palący,
- zawartość olejku — nie mniej niż 2%,
- wilgotność — nie więcej niż 11%.

**3.1.6.3. Arcydziałek** — (korzeń arcydziałki — *Radix Archangelicae*). Należy stosować korzenie arcydziałki lekarskiego (*Archangelica officinalis*) o następujących cechach:

- barwa — brunatnoszara do czerwobrunatnej,
- przełam kory — białawy, przełam rdzenia — żółtawy,
- zapach — swoisty, silnie aromatyczny,
- smak — początkowo słodkawy, następnie palący, gorzki,
- wilgotność — nie więcej niż 12%,
- zawartość olejku — nie mniej niż 0,35%.

**3.1.6.4. Bobrek** — (liście bobrka — *Folium Menyanthidis*). Należy stosować liście bobrka trójlistnego (*Menyanthes trifoliata*) o następujących cechach:

- barwa — zielona, niekiedy brunatnawa,
- zapach — niewyczuwalny,
- smak — gorzki,
- wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.5. Cytryna** — (naowocnia cytryny — skórki cytryny — *Pericarpium Citri* — syn. *Cortex Citri fructus*). Należy stosować skórki cytryn, owoców drze-

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)

wa *Citrus medica* subsp. *limonum*, o następujących cechach:

- a) barwa powierzchni zewnętrznej (flavedo) — od zielonkawożółtej do ciemnożółtej,
- b) barwa powierzchni wewnętrznej (albedo) — biała z odcieniem brązowym,
- c) zawartość olejku — nie mniej niż 1,2%,
- d) wilgotność — nie więcej niż 11%,
- e) zapach — swoisty cytrynowy, po przełamaniu intensywny,
- f) smak — gorzkawy, swoisty cytrynowy.

Skórki poddane działaniu substancji grzybobójczych (dwufenyl, ortofenylofenyl) nie mogą być stosowane do produkcji wódek.

**Wykrywanie obecności dwufenylu i ortofenylofenolu w skórkach owoców cytrusowych** należy przeprowadzać w sposób następujący: 10 ÷ 15 g suszonego surowca dobrze rozdrobnić, zwilżyć 30 cm<sup>3</sup> wody, przenieść do kolby ze szlifem pojemności 250 cm<sup>3</sup>, dodać 1 cm<sup>3</sup> 25-procentowego kwasu solnego, 25 cm<sup>3</sup> dwuchlorometanu i gotować pod chłodnicą zwrotną przez 5 ÷ 10 min. Po ostudzeniu i wypłukaniu chłodnicy za pomocą około 3 cm<sup>3</sup> dwuchlorometanu filtrować zawartość kolby przez mały pofałdowany sączek.

Na płytkę cienkowarstwową z naniesionym żelem krzemionkowym G nanieść w małych porcjach na poszczególne punkty startu po 0,3 ÷ 0,5 cm<sup>3</sup> sporządzonych w powyższy sposób wyciągów dwuchlorometanowych. W celu porównania, na osobne punkty startu nanieść kolejno: 0,01 cm<sup>3</sup> 0,1-procentowego roztworu dwufenylu w dwuchlorometanie i 0,01 cm<sup>3</sup> 0,1-procentowego roztworu ortofenylofenolu w dwuchlorometanie oraz 0,2 cm<sup>3</sup> wyciągu dwuchlorometanu z surowca.

W atmosferze nasyconej środkiem wywołującym (3 części cykloheksanu i 1 część dwuchlorometanu) wywołać chromatogram do wysokości około 10 cm (czas przebiegu 30 ÷ 45 min). Po krótkim osuszeniu płytki dodać małymi kropelkami z dobrze wydłużonej pipety od punktu startu w kierunku linii czoła po 0,5 ÷ 1 cm<sup>3</sup> odczynnika Le Rosena (10 cm<sup>3</sup> stężonego kwasu siarkowego + 0,9 cm<sup>3</sup> 37-procentowego aldehydu mrówkowego). Przy wartości R<sub>f</sub> około 0,8 dwufenyl daje niebieską plamę, a przy R<sub>f</sub> około 0,2 ortofenylofenol czerwono-fioletową. Karotenoidy (żółtoczerwone plamy) pozostają zawieszane na punkcie startu, a olejki eteryczne (brązowoczerwone plamy) wędrują z czołem rozpuszczalnika.

**3.1.6.6. Czeremcha** — (owoc czeremchy — *Fructus Pruni Padi*). Należy stosować owoc czeremchy zwyczajnej (*Prunus padus*) o następujących cechach:

- a) barwa — szaroczarna,
- b) zapach — swoisty, słaby,
- c) smak — lekko kwaśny, ściągający,
- d) wilgotność — nie więcej niż 14%.

**3.1.6.7. Drapacz lekarski** — (syn. kardobenedykt) — (ziele drapacza — *Herba Cnici benedicti* lub *Herba Cardui benedicti*). Należy stosować ziele drapacza lekarskiego (*Cnicus benedictus*) o następujących cechach:

- a) barwa łodyg, liści i kwiatów — szaro-zielono-żółta z odcieniem fioletowym,
- b) zapach — słaby, nieprzyjemny, swoisty,
- c) smak — wybitnie gorzki,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.8. Dziurawiec** — (ziele dziurawca — *Herba Hyperici*). Należy stosować ziele dziurawca zwyczajnego (*Hypericum perforatum*) o następujących cechach:

- a) barwa łodygi — żółtozielona do czerwono-brunatnej,
- barwa liści — zielona, od spodu jaśniejsza,
- barwa kwiatów — żółta z brązowym brzegiem,
- b) zapach — swoisty, słaby,
- c) smak — lekko gorzki, ściągający,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

Ziele o łodygach grubszych niż 3 mm jest niedopuszczalne.

**3.1.6.9. Głóg** — (owoc głogu — *Fructus Crataegi*). Należy stosować owoce głogu dwuszyjkowego (*Crataegus oxyacantha*) lub głogu jednoszyjkowego (*Crataegus monogyna*) o następujących cechach:

- a) barwa — czerwona lub ciemnoczerwona z odcieniem brązowym,
- b) zapach — swoisty, słaby,
- c) smak — słodkavo-mączysty, lekko ściągający,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.10. Kolendra** — (owoc kolendry — *Fructus Coriandri*). Należy stosować owoce kolendry siewnej (*Coriandrum sativum*) odmiany drobnoowocowej o następujących cechach:

- a) barwa — szarożółta lub szarobrunatna,
- b) zapach — swoisty, aromatyczny,
- c) smak — gorzkawy, lekko palący,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%,
- e) zawartość olejku — nie mniej niż 1,0%.

**3.1.6.11. Mięta kędzierzawa** — (liść mięty kędzierzawej — *Folium Menthae crispae*). Należy stosować liście mięty kędzierzawej (*Mentha crisa*) o następujących cechach:

- a) barwa — szarzielona,
- b) zapach — swoisty (mentolu),
- c) smak — ostry,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%,
- e) zawartość olejku — nie mniej niż 2,5%.

**3.1.6.12. Nagietek** — (kwiat nagietka — *Flos Calendulae*). Należy stosować kwiaty nagietka lekarskiego (*Calendula officinalis*) o następujących cechach:

- a) barwa — żółta do pomarańczowej,
- b) zapach — swoisty, słaby,
- c) smak — lekko gorzkawy, nieco cierpki,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.13. Orzech włoski** — (liść orzecha włoskiego — *Folium Juglandis*). Należy stosować liście orzecha włoskiego (*Juglans regia*) o następujących cechach:

- a) barwa - ciemnozielona, niekiedy brązowa, od spodu jaśniejsza,
- b) zapach — swoisty, aromatyczny,
- c) smak — gorzkawy, ściągający,
- d) wilgotność - nie więcej niż 12%.

**3.1.6.14. Piołun** — (ziele piołunu — *Herba Absynthi*). Należy stosować ziele bylicy piołunu (*Artemisia absinthium*) o następujących cechach:

- a) barwa — szarozielona,
- b) zapach — aromatyczny, silny,
- c) smak — bardzo gorzki, długotrwały,
- d) wilgotność — nie więcej niż 13%.

**3.1.6.15. Pokrzywa** — (liść pokrzywy — *Folium Urticae*). Należy stosować liście pokrzywy zwyczajnej (*Urtica dioica*) o następujących cechach:

- a) barwa — zielona do ciemnozielonej,
- b) zapach — słaby, swoisty,
- c) smak — słonawy, lekko gorzki,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.16. Pomarańcza niedojrzała** — (pomarańczy owoc niedojrzały — *Fructus Aurantii immaturus*). Należy stosować niedojrzałe owoce drzewa pomarańczy (*Citrus aurantium* subsp. *amara*) o następujących cechach:

- a) kształt — prawie kulisty, owoc bardzo twardy,
- b) wielkość —  $0,5 \div 1,5$  cm,
- c) barwa — ciemnoszara, zielonkawa lub brunatno-szara,
- d) zapach — swoisty, po roztarciu charakterystyczny pomarańczowy,
- e) smak — swoisty, intensywnie gorzki.

**3.1.6.17. Tarnina** — (owoc tarniny — *Fructus Pruni spinosae*). Należy stosować owoce śliwy tarniny (*Prunus spinosa*) świeże wg PN-79/R-75050 lub suszone o następujących cechach:

- a) barwa — czarna z błękitnym nalotem,
- b) zapach — swoisty, słaby,
- c) smak — kwaśny, ściągający,
- d) wilgotność — nie więcej niż 14%.

**3.1.6.18. Tatarak** — (kłącze tataraku — *Rhizoma Calami*). Należy stosować nieokorowane kłącza tataraku zwyczajnego (*Acorus calamus*) o następujących cechach:

- a) barwa — jasnobrunatna lub żółto-czerwono-brunatna,
- b) przełam — żółtawobiały, ewentualnie z odcieniem różowym lub zielonkawym,
- c) zapach — swoisty, aromatyczny,
- d) smak — lekko palący, gorzki,
- e) wilgotność — nie więcej niż 12%,
- f) zawartość olejku — nie mniej niż 2,5%.

**3.1.6.19. Tysiącznik** — (ziele centurii — syn. ziele tysiącznika - *Herba Centaurii*). Należy stosować ziele centurii syn. tysiącznika (*Centaurium umbellatum*) o następujących cechach:

- a) barwa łodygi — zielona lub żółtozielona, barwa liści — zielona, barwa kwiatów — różowa,
- b) zapach — swoisty,
- c) smak — bardzo gorzki,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.20. Hyzop** — (ziele hyzopu — *Herba Hyssopi*). Należy stosować ziele hyzopu lekarskiego (*Hyssopus officinalis*) o następujących cechach:

- a) barwa liści — ciemnozielona, barwa łodyg — zielona, barwa kwiatów — najczęściej niebieska,
- b) zapach — aromatyczny, kamforowy,
- c) smak — gorzkawy, ściągający, drapiący,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.21. Goryczka** — wg BN-81/8142-06 p. 3.1.8.18.

**3.1.6.22. Kminek zwyczajny** — wg BN-81/8142-06 p. 3.1.8.22.

**3.1.6.23. Kosaciec** — wg BN-81/8142-06 p. 3.1.8.27.

**3.1.6.24. Orzechy włoskie zielone** — wg BN-81/8142-06 p. 3.1.9.6.

### 3.1.7. Składniki zapachowo-smakowe

**3.1.7.1. Wino gronowe.** Należy stosować wino gronowe ziołowe słodkie typu Vermouth lub wino gronowe deserowe wg PN-69/A-79122.

**3.1.7.2. Rummy** — wg PN-77/A-79530.

**3.1.7.3. Olejek pomarańczowy słodki** — (*Oleum Aurantii dulcis*). Należy stosować olejek eteryczny uzyskany ze skórek (owocni) słodkiej pomarańczy, owoców drzewa *Citrus Aurantium* var. *dulcis* o cechach:

- a) wygląd zewnętrzny — ciecz barwy jasnożółtej do jasnobrązowej,
- b) zapach — skórki pomarańczy,
- c) smak — łagodny, słodkawy,
- d) gęstość w temperaturze 20°C  $0,848 \div 0,853$ ,
- e) refrakcja w temperaturze 20°C  $1,473 \div 1,475$ ,
- f) rozpuszczalność — 1 cz. olejku w 50 cz. spirytusu 95% powinna dawać roztwór z lekką opalizacją.

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

**3.1.7.5. Wanilina** powinna odpowiadać poniższym wymaganiom:

- a) wygląd zewnętrzny — drobne kryształy barwy białej lub białej z odcieniem kremowym,
- b) zapach i smak — intensywnie waniliowy,
- c) punkt topliwości —  $80 \div 82^\circ\text{C}$ .

Dopuszcza się również stosowanie etylowaniliny (burbonalu) o cechach:

- wygląd zewnętrzny — drobne kryształy barwy białej lub białej z odcieniem kremowym,
- zapach i smak — 2,5 ÷ 4-krotnie intensywniejszy od waniliny,
- punkt topliwości —  $77 \div 78^\circ\text{C}$ .

### 3.1.7.6. Kwasy organiczne

kwas cytrynowy spożywczy — wg PN-81/A-79534, kwas mlekowy spożywczy — wg PN-76/A-86060.

**3.1.7.7. Aromat jabłkowy.** Należy stosować kondensat naturalny aromatów jabłkowych o cechach:

- a) wygląd zewnętrzny — ciecz bezbarwna,
- b) zapach — bardzo intensywny, charakterystyczny dla danego gatunku jabłek,
- c) zawartość alkoholu etylowego, % obj. — nie więcej niż 10.

**3.1.7.8. Cynamon** — wg BN-67/8132-09.

**3.1.7.9. Liść laurowy** — wg BN-65/8132-10.

**3.1.7.10. Wino owocowe deserowe** — wg PN-80/A-79121.

**3.1.8. Spirytus owocowy** — wg PN-77/A-79530.

**3.1.9. Cukier** — wg PN-72/A-74850.



### 3.2. Wymagania dotyczące cocktaili 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 klarowna, bez zanieczyszczeń,

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

#### 3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

#### 3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2 oraz:

— zawartość osadu — w  $\text{cm}^3/\text{dm}^3$  nie więcej niż 0,35,

— zawartość fuzli — w przeliczeniu na alkohol amyloowy w  $\text{g}/\text{dm}^3$  spirytusu 100% nie więcej niż 1,5,

— zawartość alkoholu metylowego — w przeliczeniu na spirytus 100% w  $\text{g}/100 \text{ cm}^3$  nie więcej niż 0,25,

— zawartość metali ciężkich, w  $\text{mg}/\text{dm}^3$ , nie więcej niż:

- arsenu 0,2,
- ołowiu 0,4,
- miedzi 3,5,
- cynku 5,0,
- cyny 50,0,
- żelaza 25,0.

**3.3. Napełnienie** (nalew). Rzeczywista ilość cieczy w butelkach w temperaturze  $20^\circ\text{C}$  — wg PN-77/A-79530.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-75/8140-01.

Tablica 1. Wymagania organoleptyczne

Lp.	Nazwa cocktailu	Określenie cocktailu	Barwa	Zapach i smak
1	2	3	4	5
1	Cocktail Dolores	owocowy, w skład którego wchodzi spirytus rektyfikowany zwykły, morsy owocowe, wino gronowe ziołowe Vermuth, cukier, woda	ciemnoczerwona	wiśniowo-ziołowy
2	Cocktail jabłkowy	owocowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, mors i aromat jabłkowy, morsy owocowe, cukier, woda	brązowoczerwona	owocowy, z przewagą aromatu jabłkowego
3	Cocktail wiśniowy Kama	owocowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, mors i nalew wiśniowy, cukier, woda	ciemnoczerwona	wiśniowy
4	Cocktail porzeczkowo-malinowy	owocowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy z czarnej porzeczki i malinowy, nalew ziołowy, cukier, woda	brązowoczerwona	porzeczkowo-malinowo-ziołowy
5	Cocktail Ramona	owocowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy owocowe, wino ziołowe, Vermuth, nalewy cytrusowe, cukier, woda	brązowoczerwona	owocowy z posmakiem ziołowo-pomarańczowym
6	Cocktail Vera	owocowo-ziołowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, mors i nalew na czarną porzeczkę, nalew ziołowy, cukier, woda	czerwonobrazowa	owocowy, charakterystyczny dla czerwonej porzeczki z posmakiem ziołowym z goryczką
7	Cocktail Vineta	owocowo-ziołowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, mors z czarnej porzeczki, wino owocowe deserowe słodkie, nalewy na składniki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	czerwonobrazowa	owocowy z posmakiem korzenno-ziołowym

Tablica 2. Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Nazwa Cocktailu	Moc % obj. w temperaturze $20^\circ\text{C}$	Tolerancja mocy % obj.	Zawartość ekstraktu ogólnego $\text{g}/\text{cm}^3$	Tolerancja zawartości ekstraktu $\text{g}/\text{dm}^3$ <sup>1)</sup>	Zawartość cyjanowodoru $\text{mg}/\text{dm}^3$ , nie więcej niż
1	2	3	4	5	6	7
1	Cocktail Dolores	24,0	±0,5	212	-12	3
2	Cocktail jabłkowy	20,0		240	-15	nie normalizuje się
3	Cocktail wiśniowy Kama	25,0		250	-15	3
4	Cocktail porzeczkowo-malinowy	25,0		200	-15	nie normalizuje się
5	Cocktail Ramona	24,0		125	-10	3
6	Cocktail Vera	25,0		190	-10	nie normalizuje się
7	Cocktail Vineta	20,0		200	-10	nie normalizuje się

<sup>1)</sup> Odchyłek dodatni nie normalizuje się.

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań

#### 5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzanie stanu opakowań,
- b) sprawdzanie wyglądu wyrobu (klarowności, barwy, zanieczyszczeń i osadu),
- c) sprawdzanie zapachu i smaku,
- d) sprawdzanie napełnienia,
- e) oznaczanie mocy,
- f) oznaczanie zawartości ekstraktu,
- g) oznaczanie ilości osadu (w wypadku stwierdzenia osadu),
- h) oznaczanie zawartości fuzli,
- i) oznaczanie zawartości cyjanowodoru (gdą tabl. 2 przewiduje takie oznaczenie),
- j) oznaczanie zawartości alkoholu metylowego,
- k) oznaczanie zawartości: arsenu, ołowiu, miedzi, cynku, cyny i żelaza.

Badania pełne każdego wyrobu producent powinien przeprowadzać co najmniej raz w roku, a ponadto w przypadku istotnej zmiany receptury, surowców, aparatury lub procesu technologicznego.

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

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

#### 5.3. Opis badań

**5.3.1. Badania** wg 5.1.1 a) ÷ j) należy wykonywać wg PN-80/A-79529.

**5.3.2. Oznaczanie zawartości metali ciężkich** należy wykonywać:

- arsenu — wg PN-59/A-04010,
- ołowiu — wg PN-80/A-04011,
- miedzi — wg PN-80/A-04012,
- cynku — wg PN-59/A-04013,
- cyny — wg PN-80/A-04014,
- żelaza — wg PN-59/A-04015.

**5.4. Interpretacja wyników badań.** Wartości liczbowe należy interpretować wg PN-70/N-02120 p. 3.3.2. (Metoda Z).

**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 i rozdz. 4.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

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

#### 2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8142-12

- a) zaktualizowano wykaz produkowanych cocktaili,
- b) zaktualizowano wymagania dotyczące poszczególnych cocktaili,
- c) zmodyfikowano układ rozdz. 3, podając wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne osobno wspólne i osobno indywidualne dla wszystkich cocktaili w dwóch tablicach,
- d) 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-64/A-75952 Półprodukty owocowe. Soki owocowe surowe (moszcze)
- PN-75/A-77605 Przetwory owocowe. Owoce leśne suszone

PN-74/A-79021 Wyroby spirytusowe. Produkty i półprodukty. Nazwy i określenia

PN-80/A-79121 Wino owocowe

PN-69/A-79122 Wino gronowe

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-79534 Kwas cytrynowy spożywczy

PN-76/A-86060 Kwas mlekowy spożywczy

PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb

PN-79/R-75050 Owoce świeże leśne i inne dziko rosnące

PN-73/R-75026 Owoce świeże. Śliwki

PN-72/R-75028 Owoce świeże. Wiśnie

BN-64/8132-04 Przyprawy. Wanilia naturalna w laskach

BN-67/8132-09 Używki i przyprawy. Cynamon

BN-65/8132-10 Używki i przyprawy. Liście laurowe

BN-75/8140-01 Wyroby przemysłu spirytusowego. Pakowanie, przechowywanie i transport

BN-81/8142-06 Wódki gatunkowe wytrawne stołowe

BN-72/9136-10 Porzeczki

**4. Symbol wg SWW** — 2443-4.

**5. Autor projektu normy** — dr Bolesław Skrzypczak — Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS, Poznań.

1. W punkcie 1.1 dopisuje się nazwy następujących wyrobów:

- Aronia Cocktail,
- Cocktail Disco.

2. Dopisuje się punkt 3.1.3.3. **Sok surowy z aronii** — wymagania:

- zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrem nie mniej niż 12,0% wag.,
- kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniej niż 0,8 g/100 cm<sup>3</sup>,

- barwa: intensywna, ciemnoczerwona,
- zapach: swoisty, bez obcych zapachów,
- smak: cierpki, kwaśny bez objawów zepsucia, obcego posmaku,
- dopuszczalny osad na dnie naczynia nie więcej niż 5% obj.,
- zawartość alkoholu etylowego w morsie z aronii nie więcej niż 20% obj., w temp. 20°C.

3. W punkcie 3.1.4 dopisuje się: Aronia:

- wygląd: kształt okrągły lub lekko wydłużony o średnicy ok. 8÷12 mm i masie 1÷1,5 g bez szypulek, jądre, nieuszkodzone, niezawilgocone, wolne od szkodników,

- barwa: czarna z odcieniem fioletu, całkowicie wybarwione,
- zapach: swoisty, słaby,
- smak: cierpki, kwaśny,
- cechy dyskwalifikujące: zapleśnienie, zafermentowanie, nadgnicie, obce zapachy.

4. Dopisuje się punkty 3.1.7.14. **Olejek migdałowy** — wg BN-83/8142-11 p. 3.1.7.14, 3.1.7.15. **Esencja Maraschino** — wg BN-83/8142-11 p. 3.1.8.3, 3.1.7.16. **Imbir** — wg BN-67/8132-11.

5. W punkcie 3.2.1. **Wymagania organoleptyczne**, tabl. 1 dopisuje się:

- kol. 1 — lp. 13,
  - kol. 2 — nazwa cocktailu: Aronia Cocktail,
  - kol. 3 — określenie cocktailu: owocowy w skład którego wchodzi spirytus rektyfikowany zwykły, spirytusy owocowe, nalew i mors z aronii, składniki aromatyczno-smakowe, cukier, woda,
  - kol. 4 — barwa: czerwona,
  - kol. 5 — zapach i smak: owocowy,
- coz dopisuje się:

- kol. 1 — lp. 14,
- kol. 2 — nazwa cocktaili: Cocktail Disco,
- kol. 3 — określenie cocktailu: ziołowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, mors jabłkowy, wino gronowe ziołowe Vermouth, składniki aromatyczno-smakowe, cukier, woda,
- kol. 4 — barwa: złocista,
- kol. 5 — zapach i smak: ziołowo-owocowy.

6. W punkcie 3.2.2. **Wymagania fizykochemiczne**, tabl. 2 dopisuje się:

- kol. 1 — lp. 13,
- kol. 2 — nazwa cocktailu: Aronia Cocktail,
- kol. 3 — moc: % obj. 25,0,
- kol. 4 — bez uzupełnień i zmian,
- kol. 5 — zawartość ekstraktu: 90,
- kol. 6 — 10,
- kol. 7 — nie normalizuje się.

7. W punkcie 3. **INFORMACJE DODATKOWE** dopisuje się normy związane: BN-83/8142-11 Wódki gatunkowe. Likieri, BN-67/8132-11 Używki i przyprawy. Imbir.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/88 poz. 70  
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/88 poz. 81

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/89 poz. 17)

1. W punkcie 1.1 dopisuje się nazwy następujących wyrobów:

Cocktail gruszkowy Dana,  
Cocktail ziołowy Ewa,  
Cocktail cytrusowy Zorba,  
Poncz na rumie.

2. Dopisuje się p. 3.1.3.1. **Sok cytrynowy** — wymagania:

- a) klarowność — płyn klarowny, dopuszczalny osad w ilości, nie większej niż 5% obj.,
- b) barwa — jasnożółta,
- c) zapach i smak — charakterystyczny, intensywny cytrynowy, bez obcych zapachów i posmaków,
- d) zawartość alkoholu etylowego w soku po konserwacji w temperaturze 20°C — nie więcej niż 20% obj.,
- e) zawartość ekstraktu przed spirytusowaniem — nie mniej niż 10% wagi.

3. Dopisuje się p. 3.1.3.2. **Sok cytrynowy alkoholizowany dosładzany** — wymagania:

- a) klarowność — płyn klarowny, dopuszczalny osad w ilości — nie większej niż 5% obj.,
- b) barwa — jasnożółta,
- c) zapach i smak — charakterystyczny, intensywny cytrynowy, bez obcych zapachów i posmaków,
- d) zawartość alkoholu etylowego w temperaturze 20°C — nie więcej niż 20% obj.:
- e) zawartość ekstraktu — nie mniej niż 200 g/dm<sup>3</sup>,

4. W punkcie 3.1.5 dopisuje się: i BN-80/8125-05.

5. Dopisuje się następujące punkty:

3.1.6.25. **Jałowiec** (owoc jałowca) wg BN-81/8142-06.

3.1.6.26. **Melisa** wg BN-81/8142-06.

3.1.7.12. **Olejek cytrynowy** (*Oleum Citri*) wg BN-81/8142-06.

3.1.7.13. **Olejek pomarańczowy gorzki** (*Oleum Aurantii amarii*) wg BN-85/8142-10.

3.1.10. **Cukier palony** (karmel) należy sporządzać z cukru białego. Użycie syropu ziemniaczanego do sporządzenia karmelu jest niedopuszczalne.

3.1.11. **Goździki** wg BN-64/8132-02.

3.1.12. **Esencja rumowa etanolowa** — wymagania:

klarowność	— pełna
barwa	— brązowa
zapach i smak	— rumowy
gęstość względna — $d_{20}^{20}$	0,910 — 0,935
	0,895 — 0,930
refrakcja — $n_D^{20}$	1,355 — 1,375
	1,353 — 1,385

Gęstość i refrakcja są uzależnione od koncentracji esencji spożywczej. Na pierwszym miejscu wymieniono wielkości dotyczące koncentracji 1:4000, w drugiej kolejności koncentracji 1:8000.

6. W punkcie 3.2.1, tabl. 1 dopisuje się następujące pozycje: 9, 10, 11, 12:

Lp.	Nazwa cocktailu	Określenie cocktailu	Barwa	Zapach i smak
9.	Cocktail gruszkowy Dana	owocowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, nalew na gruszki suszone, nalewy i morsy owocowe, cukier, woda	czerwono-brązowa	owocowy, charakterystyczny dla gruszek z posmakiem gorzkiego
10.	Cocktail ziołowy Ewa	ziołowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, nalew ziołowy, cukier, woda	jasno-brązowa	ziołowy, jałowcowo-anyżowy, gorzkawy
11.	Cocktail cytrusowy Zorba	owocowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, mors cytrynowy, wino gronowe, składniki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	żółta	cytrynowo-pomarańczowy
12.	Poncz na rumie	owocowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, rum, wino gronowe, nasuszone śliwki i gruszki, olejek pomarańczowy, dodatki aromatyczno-smakowe, cukier, woda	brązowa	rumowo-pomarańczowy

7. W punkcie 3.2.2, tabl. 2 dopisuje się następujące pozycje: 9, 10, 11, 12:

Lp.	Nazwa cocktailu	Moc w temp. 20°C % obj.	Tolerancja mocy % obj.	Zawartość ekstraktu ogólnego g/dm <sup>3</sup>	Tolerancja zawartości ekstraktu g/dm <sup>3</sup>	Zawartość cyjanowodoru mg/dm <sup>3</sup> nie więcej niż
1	2	3	4	5	6	7
9.	Cocktail gruszkowy Diana	25,0	±0,5	130	— 10	nie normalizuje się
10.	Cocktail ziołowy Ewa	25,0	±0,5	110	— 10	nie normalizuje się
11.	Cocktail cytrusowy Zorba	25,0	±0,5	130	— 15	nie normalizuje się
12.	Poncz na rumie	25,0	±0,5	215	— 15	nie normalizuje się

8. W INFORMACJACH DODATKOWYCH dopisuje się następujące numery norm związanych:

BN-72/6043-02 Syntetyczne barwniki spożywcze,  
 BN-80/8125-05 Przetwory owocowe. Owoce suszone,  
 BN-64/8132-02 Przyprawy. Goździki,  
 BN-85/8142-10 Wódki gatunkowe. Kremy.



1. W punkcie 1.1 dopisuje się: Coctail Zefir.
2. Punkt 3.1.4 uzupełnia się następująco: jabłka wg PN-77/R-75024.
3. W rozdziale 3 dopisuje się punkty:
  - 3.1.6.25. **Mięta pieprzowa** (liść mięty pieprzowej — *Folium Menthae piperate*) — wg BN-81/8142-06 p. 3.1.8.37.
  - 3.1.7.11. **Olejek mięty pieprzowej** (*Oleum Menthae piperate*) — wg BN-82/8172-01.

W punkcie 3.2.1, w tabl. 1. **Wymagania organoleptyczne** dopisuje się pozycję 8 następującej treści:

Lp.	Nazwa coctailu	Określenie coctailu	Barwa	Zapach i smak
1	2	3	4	5
8	Coctail Zefir	Ziółowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, nalew na liść mięty pieprzowej, olejek mięty pieprzowej, dodatki aromatyczne i smakowe, cukier, woda	słomkowa	miętowy

W punkcie 3.2.2, w tabl. 2. **Wymagania fizykochemiczne** dopisuje się pozycję 8 następującej treści:

1	2	3	4	5	6	7
8	Coctail Zefir	18,0	±0,5	210	-10	nie normalizuje się

4. W INFORMACJACH DODATKOWYCH, w punkcie 3 dopisuje się normy:  
PN-77/R-75024 Owoce świeże. Jabłka  
BN-82/8172-01 Olejki eteryczne gotowe.

przez Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej

39. **BN-85/8142-12 Wódki gatunkowe niskoprocentowe. Cocktaile**  
1274

zmiana 4  
89.12.29

1. W punkcie 1.1, dopisuje się: Cocktail Aronika.
2. Dopisuje się punkt 3.1.13. **Spirytus surowy rolniczy zbożowy** — wg BN-81/8142-06 p. 3.1.2.
3. W punkcie 3.2.1, w tabl. 1, dopisuje się poz. 15:

15	Cocktail Aronika	owocowy, w skład którego wchodzi: spirytus rektyfikowany zwykły, spirytus surowy żytni, morsy owocowe, nalewy ziołowe, składniki aromatyczno-smakowe, woda	ciemnoczerwona	owocowo-ziołowy
----	------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	-----------------

4. W punkcie 3.2.2, tabl. 2, dopisuje się poz. 15:

1	2	3	4	5	6	7
15	Cocktail Aronika	25,0	±0,5	130	10	3

oraz w poz. 8, rubr. Moc w temp. 20°C, % obj., uzupełnia się: 25,0.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/88 poz. 70

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/88 poz. 81

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/89 poz. 17

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46)