

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A   B R A N Ż O W A	BN-88
	Wyroby garmażeryjne niemięsne nabiałowe Wymagania ogólne	8153-01
		• Zamiast BN-76/8153-01
		Grupa katalogowa 1217

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wymagania ogólne dla wyrobów garmażeryjnych niemięsnych nabiałowych.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować w produkcji i kontroli jakości wyrobów garmażeryjnych niemięsnych nabiałowych.

### 1.3. Określenia

**1.3.1. wyroby garmażeryjne niemięsne nabiałowe** — półprodukty mrożone i niemrożone oraz wyroby gotowe niemrożone, których podstawowym surowcem są jaja, sery twarogowe lub podpuszczkowe oraz surowce dodatkowe przewidziane w recepturach.

**1.3.2. półprodukty z sera twarogowego** — pierogi z serem i leniwe oraz naleśniki z serem — wyroby produkowane z ciasta pierogowego i naleśnikowego napełnionego nadzieniem sporządzonym z sera twarogowego, surowców dodatkowych i przypraw lub z ciasta sporządzonego z mąki, sera, ziemniaków oraz innych składników i przypraw określonych recepturą — odpowiednio uformowane i zamrożone.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

### 2.1. Podział

**2.1.1. Grupy.** Wyroby garmażeryjne niemięsne nabiałowe dzieli się na następujące grupy:

- a) półprodukty,
- b) wyroby gotowe.

**2.1.2. Półprodukty.** W grupie półproduktów rozróżnia się następujące wyroby z serem twarogowym:

- pierogi z serem, mrożone,
- pierogi leniwe, mrożone,
- naleśniki z serem, mrożone, niemrożone.

**2.1.3. Wyroby gotowe.** W grupie wyrobów gotowych rozróżnia się:

- a) wyroby z jaj
  - galantyny z jaj,
  - pasty z jaj,
  - jaja faszerowane,
  - krostki z jaj,
  - jaja w sosach,
  - jaja garnirowane,
  - kotlety z jaj.
- b) wyroby z serem twarogowym lub podpuszczkowym
  - sery zapiekane,
  - sery smażone,
  - naleśniki z serem,
  - pierogi z serem,
  - pierogi leniwe,
  - pasty z sera.

**2.2. Przykład oznaczenia** wyrobu garmażeryjnego niemięsnego nabiałowego:

SER ZAPIEKANY BN-88/8153-01

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Surowce podstawowe i dodatkowe oraz przyprawy** — wg obowiązujących norm przedmiotowych.

### 3.2. Wymagania organoleptyczne

#### 3.2.1. Półprodukty z serem twarogowym

**3.2.1.1. Pierogi z serem, pierogi leniwe mrożone i po ugotowaniu** — wg tabl. 1.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Oddział Wojewódzki Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Oddziału Wojewódzkiego Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów dnia 4 marca 1988 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1988 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1988, poz. 17)

Tablica 1

Cechy	Wymagania	
	pierogi z serem	pierogi leniwe
Wygląd ogólny	kształt i wielkość uzależniona od użytych matryc; mrożone; powierzchnia gładka, czysta, oprószone mąką; ciasto na powierzchni dokładnie zlepione; po ugotowaniu: zachowany kształt; pierogów rozklejonych lub popękanych z wyciekami nadzienia nie więcej niż 10%; niedopuszczalne prześwity nadzienia i zabrudzenia powierzchni	
Konsystencja i struktura	ciasta — jednolita, utwardzona przez zamrożenie, po ugotowaniu miękka, nie rozpadająca się; nadzienia — spoista, właściwa dla rozdrobnionego sera twarogowego z dodatkiem jaj i przypraw	jednolita, utwardzona przez zamrożenie; po ugotowaniu miękka, zwarta, na przekroju porowata
Barwa po ugotowaniu	ciasta — białokremowa, charakterystyczna dla ciasta pierogowego; nadzienia — właściwa, biała z odcieniem lekko żółtym	białokremowa
Smak i zapach	charakterystyczny dla ciasta pierogowego; nadzienia — właściwa dla sera twarogowego i użytych dodatków i przypraw	charakterystyczny dla masy z sera twarogowego z dodatkami

### 3.2.1.2. Naleśniki z serem mrożone i niemrożone — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania	
	mrożone	niemrożone
Wygląd ogólny	płaty naleśnikowe ukształtowane w formie spłaszczonego walca lub trójkąta, z równomiernie nałożoną warstwą nadzienia	
Konsystencja a) ciasta b) nadzienia	twarda	elastyczna miękka
Barwa a) ciasta b) nadzienia	kremowa do kremowożółtej z prześwitami barwy nadzienia; miejscowe przybrunatnienie charakterystyczne dla procesu opiekania nie stanowi wady właściwa dla użytych składników	
Smak i zapach	po obróbce termicznej; charakterystyczny dla ciasta naleśnikowego i innych składników nadzienia, bez obcych posmaków i zapachu	

### 3.2.2. Wyroby gotowe z jaj

#### 3.2.2.1. Galantyny z jaj — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	jaja gotowane, ułożone dekoracyjnie w odpowiednich formach, w postaci całych sztuk, połówek lub cząstek, z dodatkiem warzyw i owoców (lub bez owoców) nieforemnie rozdrobnionych, rozmieszczone w masie wiążącej
Konsystencja i struktura	jaja, składniki warzywne i owoce — miękkie; masa wiążąca zestalona, jednolita, spoista, elastyczna

cd. tabl. 3

Cechy	Wymagania
Barwa	właściwa dla jaj gotowanych i użytych składników masy wiążącej
Smak i zapach	właściwy dla jaj gotowanych i użytych składników; niedopuszczalny jełki, kwaśny wynikający z fermentacji lub inny obcy

#### 3.2.2.2. Pasty z jaj — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	jednolita masa w opakowaniu bezpośrednim lub jednostkowym; powierzchnia lekko błyszcząca, wilgotna, na powierzchni mogą być widoczne rozdrobnione przyprawy i dodatki
Konsystencja i struktura	jednolita, smarowna
Barwa	właściwa dla użytych surowców, dodatków i przypraw; przekroju jednolita
Smak i zapach	właściwy dla użytych składników i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach jełki, kwaśny wynikający z fermentacji lub inny obcy

#### 3.2.2.3. Jaja faszerowane — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	powłoki skorup jaj napełnione nadzieniem przygotowanym z rozdrobnionych jaj ugotowanych na twardo, dodatków i przypraw; powierzchnia skorup czysta, gładka; niedopuszczalne zabrudzenia powierzchni, przypalenia nadzienia
Konsystencja i struktura	zwarta, krucha; na przekroju — niewysuszona
Barwa	właściwa dla gotowanych, rozdrobnionych jaj, dodatków i przypraw; powierzchni nadzienia — od złocistej do brązowej

cd. tabl. 5

Cechy	Wymagania
Smak i zapach	właściwy dla jaj gotowanych oraz użytych dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach jełki, kwaśny wynikający z fermentacji lub inny obcy

**3.2.2.4. Krokiety** — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	platy naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwinięte w rulon o bokach złożonych, panierowane i powtórnie smażone; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia
Konsystencja i struktura	elastyczna, na powierzchni chrupka; nadzienia — miękka, jednolita, spoista
Barwa	ciasta — niejednolita, złocista do jasnobrązowej; nadzienia — właściwa dla użytych składników
Smak i zapach	właściwy dla ciasta naleśnikowego, panierowanego, smażonego; nadzienia — charakterystyczny dla jaj gotowanych, użytych dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach jełki, kwaśny wynikający z fermentacji lub inny obcy

**3.2.2.5. Jaja w sosach** — wg tabl. 7.

Tablica 7

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	jaja gotowane na twardo, obrane ze skorupki, w postaci całych sztuk, połówki, z dodatkami lub bez dodatków, oblane sosem; stosunek jaj do sosu zgodnie z p. 3.3.
Konsystencja i struktura	jaj — zwarta, spoista, żółtko przylegające do białka; sosu — zawieszona, niedopuszczalna wodnista
Barwa	charakterystyczna dla świeżych gotowanych jaj i dla danego rodzaju sosu
Smak i zapach	charakterystyczny dla świeżych gotowanych jaj i użytych dodatków; niedopuszczalny stęchły, jełki kwaśny lub inny obcy

**3.2.2.6. Jaja garniowane** — wg tabl. 8.

Tablica 8

Cechy	Wymagania	
	jaja na sałatce	jaja z różnymi dodatkami
Wygląd ogólny	jaja gotowane na twardo, obrane ze skorupki, w postaci ćwiartek, połówki lub całych sztuk, ułożone dekoracyjnie na uformowanej porcji sałatki: warzywnej, rybnej, mięsnej lub innej, z dodatkiem lub bez dodatku surowca mięsnego (np. szynki), podrobowego (np. ozora), rybnego (np. śledzia); pokryte właściwą dla danego dodatku galaretą lub bez galarety	różnych dodatkach: warzywnych (np. sałacie, pomidorze) mięsnych, podrobowych, rybnych; pokryte lub niepokryte sosem (np. majonezem) lub właściwą dla danego dodatku galaretą

cd. tabl. 8

Cechy	Wymagania	
	jaja na sałatce	jaja z różnymi dodatkami
Konsystencja i struktura	zwarta, luźno połączona z dodatkami	
Barwa	charakterystyczna dla świeżych jaj gotowanych i użytych dodatków	
Smak i zapach	charakterystyczny dla świeżych, gotowanych jaj i użytych dodatków; niedopuszczalny jełki, kwaśny wynikający z fermentacji lub inny obcy	

**3.2.2.7. Kotlety z jaj** — wg tabl. 9.

Tablica 9

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt okrągły lub owalny, grubość do 2 cm, panierowane, smażone; wyporcjonowane i pakowane w opakowania jednostkowe; niedopuszczalne zdeformowania, przypalenia i zabrudzenia
Konsystencja i struktura	jednolita, miękka; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników
Barwa	powierzchni — niejednolita, złocista do jasnobrązowej; przekroju — właściwa dla użytych składników poddanych obróbce termicznej
Smak i zapach	właściwy dla jaj gotowanych oraz pozostałych składników i przypraw poddanych obróbce termicznej; niedopuszczalny stęchły, jełki, kwaśny lub inny obcy

**3.2.3. Wyroby gotowe z serem****3.2.3.1. Sery zapiekane** — wg tabl. 10.

Tablica 10

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	bloki w kształcie prostopadłościanu, uzyskane z podziału wyrobu pieczonego w dużych formach; powierzchnia gładka, oprószona lub nieoprószona cukrem pudrem; linia cięcia bloków gładka, ewentualne połamania i pokruszenia dopuszczalne do 5%; niedopuszczalne zabrudzenia i przypalenia powierzchni; stosunek masy serowej do spodu ciasta na przekroju 2:1
Konsystencja i struktura	ciasta (spód) — zwarta, krucha; masy — jednolita, zwarta, nie rozpadająca się; na przekroju porowata
Barwa	złocista do jasnobrązowej; przekroju — kremowa do żółtej, mogą być widoczne dodatki; niedopuszczalne zabrudzenia i przypalenia
Smak i zapach	ciasta — właściwy dla użytego rodzaju ciasta; masy — właściwy dla zapiekanego sera twarogowego oraz użytych dodatków i przypraw; niedopuszczalny jełki, kwaśny wynikający z fermentacji lub inny obcy

### 3.2.3.2. Sery smażone — wg tabl. 11.

Tablica 11

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	masa ścisła, elastyczna, lepka, jednolita, smarowna; dopuszczalna na przekroju ziarnistość i lekka kaszkowatość
Barwa	właściwa dla użytych surowców i przypraw
Smak i zapach	właściwy dla danego rodzaju serów smażonych, użytych składników i przypraw; niedopuszczalny jełki lub inny obcy

### 3.2.3.3. Pasty z sera — wg tabl. 12.

Tablica 12

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	uformowana masa jednolita, lekko wilgotna; na powierzchni mogą być widoczne przyprawy lub dodatki; w opakowaniu jednostkowym lub bezpośrednim
Konsystencja i struktura	masa miękka, jednolita, smarowna; na przekroju dopuszczalne widoczne dodatki i przyprawy
Barwa	właściwa dla użytych surowców, dodatków i przypraw; przekroju — jednolita
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych składników i przypraw; niedopuszczalny jełki, kwaśny wynikający z fermentacji lub inny obcy

### 3.2.3.4. Naleśniki z serem — wg tabl. 13.

Tablica 13

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	platy naleśnikowe ukształtowane w formie spłaszczonego walca lub trójkąta, z równomiernie nałożoną warstwą nadzienia; na powierzchni ślady smażenia; niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia
Konsystencja i struktura	ciasta — jednolita; właściwa dla ciasta naleśnikowego smażonego; nadzienia — miękka, jednolita
Barwa	niejednolita, jasnożółta do złocistej z widocznymi nielicznymi plamkami brązowymi powstałymi w wyniku smażenia; nadzienia — biała do żółtej
Smak i zapach	charakterystyczny dla smażonego ciasta naleśnikowego; nadzienia — właściwy dla sera twarogowego i użytych dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach jełki, stęchły lub inny obcy

### 3.2.3.5. Pierogi z serem, pierogi leniwe — wg tabl. 14.

Tablica 14

Cecha	Wymagania	
	pierogi z serem	pierogi leniwe
Wygląd ogólny	kształt i wielkość uzależniona od użytych matryc; powierzchnia gładka czysta; ciasto dokładnie zlepione; niedopuszczalne prześwity nadzienia	zachowany kształt bez zdeformowań

cd. tabl. 14

Cecha	Wymagania	
	pierogi z serem	pierogi leniwe
Konsystencja i struktura	ciasta — miękka, nie rozpadająca się; nadzienia — spoista	miękka, zwarta; na przekroju porowata
Barwa	ciasta — białokremowa, charakterystyczna dla ciasta pierogowego; nadzienia — właściwa, biała z odcieniem lekko żółtym	białokremowa
Smak i zapach	charakterystyczny dla ciasta pierogowego; nadzienia — właściwa dla sera twarogowego, użytych dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach stęchły, kwaśny jełki lub inny obcy	charakterystyczny dla masy z sera twarogowego z dodatkami

### 3.3. Wymagania fizyczne — wg tabl. 15.

Tablica 15

Wyszczególnienie	Wymagania fizyczne	
	zawartość ciasta	zawartość nadzienia
Krokiety z jaj	nie więcej niż 50%	nie mniej niż 50%
Naleśniki z serem	nie więcej niż 50%	nie mniej niż 50%
Pierogi z serem	nie więcej niż 60%	nie mniej niż 40%
	zawartość jaj	
Galantyny z jaj	nie mniej niż 30%	
Jaja w sosach	nie mniej niż 55%	
Jaja garnirowane	nie mniej niż 25%	

### 3.4. Wymagania chemiczne — wg tabl. 16.

Tablica 16

Cechy	Wymagania	
Zawartość soli kuchennej, %, nie więcej niż	1,0	
— pierogi z serem		
— pierogi leniwe		
— naleśniki z serem		
— sery zapiekane	2,0	
— galantyny z jaj		
— jaja faszerowane		
— krokiety z jaj		
— jaja w sosach	2,5	
— kotlety z jaj		
— jaja garnirowane		
— sery smażone	20,00	
— pasty z jaj		
— pasty z sera		
Zawartość metali ciężkich, mg/kg, nie więcej niż		20,00
— kadmu		
— arsenu		
— ołowiu		
— miedzi		
— cynku		
— cyny	0,05	
	0,20	
	0,50	
	10,00	
	20,00	
	20,00	

### 3.5. Wymagania mikrobiologiczne

#### 3.5.1. Wymagania mikrobiologiczne dla półproduktów niemrożonych



Pałeczki z grupy coli w 0,001 g — niedopuszczalne.  
Gronkowce chorobotwórcze koagulazododatnie w 0,01 g — niedopuszczalne.

Laseczki beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1 g — niedopuszczalne.

Inne drobnoustroje chorobotwórcze w 0,01 g — niedopuszczalne.

Pałeczki z rodzaju Salmonella w 25 g — niedopuszczalne.

### 3.5.2. Wymagania mikrobiologiczne dla półproduktów mrożonych

Pałeczki z grupy coli w 0,001 g — niedopuszczalne.  
Gronkowce chorobotwórcze koagulazododatnie w 0,01 g — niedopuszczalne.

Laseczki beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1 g — niedopuszczalne.

Inne drobnoustroje chorobotwórcze w 0,01 g — niedopuszczalne.

Pałeczki z rodzaju Salmonella w 25 g — niedopuszczalne.

### 3.5.3. Wymagania mikrobiologiczne dla wyrobu gotowego

Pałeczki z grupy coli w 0,1 g — niedopuszczalne.  
Gronkowce chorobotwórcze koagulazododatnie w 0,1 g — niedopuszczalne.

Laseczki beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1 g — niedopuszczalne.

Inne drobnoustroje chorobotwórcze w 0,1 g — niedopuszczalne.

Pałeczki z rodzaju Salmonella w 25 g — niedopuszczalne.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i transport — zgodnie z BN-73/8150-04.

4.2. Przechowywanie — wg BN-73/8150-04.

4.3. Okres przydatności do sprzedaży. Okres liczony od zakończenia produkcji do czasu zakupu przez konsumenta wynosi dla:

- półproduktów mrożonych — 3 miesiące w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$ ,
- półproduktów niemrożonych — 18 h,
- wyrobów nie poddanych obróbce termicznej — 18 h,
- wyrobów poddanych obróbce termicznej — 24 h,
- serów zapiekanych — 36 h,
- past — 18 h,
- serów smażonych — 72 h.

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań

#### 5.1.1. Badania pełne obejmują:

- określenie wyglądu zewnętrznego,
- określenie konsystencji,
- określenie struktury,
- określenie barwy,
- określenie smaku i zapachu,

f) oznaczanie zawartości ciasta,

g) oznaczanie zawartości nadzienia,

h) oznaczanie zawartości jaj,

i) oznaczanie liczby sztuk pierogów rozklejonych podczas gotowania,

j) oznaczanie liczby sztuk pierogów leniwych zdeformowanych,

k) oznaczanie zawartości soli,

l) oznaczanie zawartości kadmu,

ł) oznaczanie zawartości arsenu,

m) oznaczanie zawartości ołowiu,

n) oznaczanie zawartości miedzi,

o) oznaczanie zawartości cynku,

p) oznaczanie zawartości cyny,

r) oznaczanie liczby pałeczek z grupy coli,

s) oznaczanie liczby laseczek przetrwalnikujących beztlenowych,

t) oznaczanie liczby gronkowców chorobotwórczych koagulazododatnich,

u) oznaczanie obecności innych drobnoustrojów chorobotwórczych,

w) oznaczanie obecności pałeczek z rodzaju Salmonella.

Badania pełne wg poz. a) ÷ w) należy wykonywać w przypadku zmiany technologii, składu surowców i na żądanie organów kontrolnych.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1 a) ÷ j) i należy je wykonywać dla każdej partii produktu.

### 5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Partia — określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub nieopakowanego, wyprodukowanego przez ten sam zakład, w tym samym dniu; jednolicie oznakowana i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

5.2.2. Sposób pobierania próbek — wg BN-85/8150-01.

5.2.3. Przechowywanie próbek i termin wykonywania badań — wg BN-85/8150-01.

### 5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie wyglądu zewnętrznego, konsystencji, struktury, barwy, smaku i zapachu — wg PN-80/A-82101.

5.3.2. Oznaczanie zawartości ciasta i nadzienia. W przypadku oznaczania zawartości ciasta i nadzienia w pierogach z serem, pobrać do badań nie więcej niż 50 sztuk, a w przypadku krokietów i naleśników z serem nie mniej niż 3 sztuki. Zważyć pobrane próbki z dokładnością do 0,1 g, oddzielić nadzienie od otoczki. Zważyć osobno nadzienie i otoczkę z dokładnością do 0,1 g. Obliczyć procentową zawartość ciasta i nadzienia ( $X_1$ ) wg wzoru

$$X_1 = \frac{a \cdot 100}{b} \quad (1)$$

w którym:

$a$  — masa nadzienia lub ciasta, g,

$b$  — masa próbki, g.

5.3.3. Oznaczanie zawartości jaj. Zważyć z dokładnością do 0,1 g nie mniej niż 3 porcje galantyny, jaj

w sosach lub jaj garnirowanych. Oddzielić jaja lub ich części od pozostałych składników wyrobu. Zważyć jaja z dokładnością do 0,1 g. Zawartość jaj ( $X_2$ ) obliczyć w procentach wg wzoru

$$X_2 = \frac{a \cdot 100}{b} \quad (2)$$

w którym:

- $a$  — masa jaj, g,
- $b$  — masa próbki, g.

**5.3.4. Oznaczenie liczby sztuk pierogów rozklejonych podczas gotowania** — wg BN-78/8166-03.

**5.3.5. Oznaczenie liczby sztuk pierogów leniwych zdeformowanych.** Do badania pobrać 50 sztuk pierogów leniwych, ugotować. Określić wizualnie liczbę pierogów zdeformowanych. Wynik podać w procentach pierogów leniwych zdeformowanych w stosunku do ogólnej liczby pierogów pobranych do gotowania.

**5.3.6. Oznaczenie zawartości soli** — wg PN-85/A-82100.

**5.3.7. Oznaczenie zawartości arsenu** — wg PN-59/A-04010.

**5.3.8. Oznaczenie zawartości ołowiu** — wg PN-80/A-04011.

**5.3.9. Oznaczenie zawartości miedzi** — wg PN-80/A-04012.

**5.3.10. Oznaczenie zawartości cynku** — wg PN-59/A-04013.

**5.3.11. Oznaczenie zawartości cyny** — wg PN-80/A-04014.

**5.3.12. Oznaczenie zawartości kadmu** — wg Metod oznaczania metali w środkach spożywczych.

**5.3.13. Badania mikrobiologiczne** — wg PN-85/A-82051.

**5.4. Ocena partii.** Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim wymaganiom rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

#### INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracowująca normę** — SPOŁEM CZSS Oddział Wojewódzki Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-76/8153-01**

- a) wprowadzono wymagania chemiczne dla zawartości soli,
- b) wprowadzono oznaczenia zawartości ciasta, nadzienia i jaj,
- c) wprowadzono oznaczenie liczby sztuk pierogów rozklejonych i liczby sztuk pierogów leniwych zdeformowanych,
- d) wprowadzono wymagania mikrobiologiczne dla obecności pałeczek rodzaju Salmonella,
  - i) wprowadzono nowe wymagania mikrobiologiczne dla pałeczek z grupy coli w wyrobach gotowych,
- f) wprowadzono wymagania mikrobiologiczne dla półproduktów niemrożonych,
- g) wprowadzono wymagania dla zawartości metali,
- h) rozszerzono asortyment półproduktów mrożonych i wyrobów gotowych,
  - i) wprowadzono okres przydatności do sprzedaży,
  - j) wprowadzono program badań,
  - k) wprowadzono symbol SWW.

**3. Normy i dokumenty 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-85/A-82051 Wyroby garmażeryjne. Półprodukty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-85/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Metody badań chemicznych  
PN-80/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-85/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

BN-78/8166-03 Mrożone wyroby kulinarne. Pobieranie próbek i badanie jakości

Metody oznaczania metali w środkach spożywczych. Warszawa: Wydawnictwa Metodyczne Państwowego Zakładu Higieny 1984.

**4. Symbol wg SWW** — 2542-14.

**5. Autorzy projektu normy** — mgr inż. Lucyna Gackowska, mgr Jadwiga Ewa Gałęcka-Wiercioch — SPOŁEM CZSS, Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Przemysłu Gastronomicznego i Artykułów Spożywczych, Łódź.