

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A   B R A N Ż O W A	
	Wyroby garmazeryjne gotowe <b>Sałatki</b> Wymagania ogólne	
	BN-84 8154-02	
	Zamiast BN-77/8154-02	
Grupa katalogowa 1211		

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy:** Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów garmazeryjnych — sałatek.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować w produkcji i obrocie.

### 1.3. Określenia

**1.3.1. sałatki** — wyroby gotowe, w których surowcami podstawowymi są różnego rodzaju warzywa i ich przetwory, z dodatkiem lub bez dodatku surowców mięsnych, drobiowych, podrobowych, ryb, przypraw smakowych i innych produktów (np. ryż, owoce) — połączone z sosem lub majonezem, odpowiednio udekorowane, porcjowane lub nieporcjowane.

**1.3.2. sałatki jarzynowe** — wyroby sporządzone z kilku rodzajów świeżych i gotowanych, rozdrobnionych warzyw i ich przetworów, z dodatkiem majonezu, przypraw smakowych i innych produktów (np. ryż, owoce).

**1.3.3. sałatki jarzynowo-mięsne** — sałatki jarzynowe z dodatkiem rozdrobnionego, po obróbce termicznej mięsa, przetworów mięsnych, podrobów, w ilości nie większej niż 50% surowców podstawowych.

**1.3.4. sałatki jarzynowo-drobiowe** — sałatki jarzynowe z dodatkiem rozdrobnionego, po obróbce termicznej mięsa bez kości z drobiu, w ilości nie większej niż 50% surowców podstawowych.

**1.3.5. sałatki jarzynowo-rybne** — sałatki jarzynowe z dodatkiem rozdrobnionych, po obróbce odpowiedniej ryb i ich przetworów, w ilości nie większej niż 50% surowców podstawowych.

**1.3.6. sałatki jajeczne** — sałatki jarzynowe z dodatkiem rozdrobnionych gotowanych na twardo jaj, w ilości nie większej niż 30% surowców podstawowych.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

**2.1. Podział.** Sałatki dzieli się na:

- jarzynowe,
- jarzynowo-mięsne,
- jarzynowo-drobiowe,
- jarzynowo-rybne,
- jajeczne.

## 2.2. Przykład oznaczenia sałatki jarzynowej:

SAŁATKA JARZYNOWA BN-84/8154-02

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Surowce, dodatki, przyprawy** użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

**3.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych** — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	wszystkie składniki rozdrobnione zgodnie z recepturą, równomiernie rozmieszczone, związanie poszczególnych składników dobre, formowane w opakowania zbiorcze lub jednostkowe, powierzchnia wyrównana, pokryta majonezem lub sosem, dekorowana estetycznie, dopuszcza się sałatki nie pokryte majoneżem lub sosem, nie dekorowane w opakowaniach zbiorczych; <b>niedopuszczalna</b> obsuszona powierzchnia sałatki
Wygląd ogólny	<b>barwa</b> — niejednolita, charakterystyczna dla użytych składników <b>niedopuszczalna barwa</b> — zszarzała, majonezu zmieniona — żółta lub ciemnożółta, na skutek długiego lub niewłaściwego przechowywania wyrobu
Konsystencja i struktura	składników — niemazista, miękka, wyrób uformowany nie powinien zmieniać kształtu sosu, majonezu — jednolita; <b>niedopuszczalne</b> jest rozwarstwienie majonezu
Smak i zapach	charakterystyczny dla poszczególnych rodzajów sałatek, zależny od zastosowanych surowców, dodatków i przypraw; <b>niedopuszczalny</b> smak i zapach jełki, gorzki, kwaśny, słony lub inny obcy

**3.3. Wymagania fizyczne** dotyczące sałatek w opakowaniach jednostkowych — masa netto powinna odpowiadać deklarowanej na etykiecie z tolerancją  $\pm 5\%$ .

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmazeryjnej i Napojów  
Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmazeryjnej i Napojów dnia 6 grudnia 1984 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1985 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 2/1985 poz. 3)

### 3.4. Wymagania chemiczne dotyczące wyrobów gotowych

Zawartość suchej masy:

- dla sałatek jarzynowych — nie mniej niż 20%,
- dla sałatek pozostałych — nie mniej niż 25%.

Zawartość tłuszczu — nie mniej niż 7%.

Zawartość soli — nie więcej niż 2,5%.

### 3.5 Wymagania mikrobiologiczne dotyczące wyrobów gotowych:

Pałeczki z grupy *coli* w 0,01 g produktu — niedopuszczalne,

Laseczki beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Gronkowce chorobotwórcze w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Pałeczki z rodzaju *Salmonella* w 25 g produktu — niedopuszczalne.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

**4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport** — wg BN-73/8150-04.

**4.2. Okres przydatności do sprzedaży** — okres liczony od zakończenia produkcji do chwili zakupu przez konsumenta — nie dłuższy niż 16 h. Temperatura przechowywania 4 ÷ 12°C.

## 5. BADANIA

**5.1. Program badań** — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określenie konsystencji i struktury	+	+	+
3	Określenie smaku i zapachu	+	+	+

**1. Instytucja opracowująca normę** — SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmazeryjnej i Napojów w Warszawie.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8154-02**

a) wprowadzono zmianę w określeniach poszczególnych rodzajów sałatek zgodnie z obowiązującą normą klasyfikacyjną BN-80/8150-03.

b) uwzględniając aktualną sytuację gospodarczą w zmienności podaży surowców, wprowadzono nowe zasady oceny partii w części dotyczącej wymagań chemicznych, co umożliwi operatywne działanie producentom przy zachowaniu wymagań jakościowych i zabezpieczeniu interesów konsumentów.

c) uaktualniono wymagania organoleptyczne, ograniczając je do niezbędnych.

d) wprowadzono nowe zasady badań,

e) rozszerzono wymagania mikrobiologiczne.

cd. tabl. 2

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
4	Oznaczanie zawartości suchej masy	+	-	+
5	Oznaczanie zawartości tłuszczu	+	-	+
6	Oznaczanie zawartości soli	+	-	+
7	Wykrywanie pałeczek z grupy <i>coli</i>	+	-	-
8	Wykrywanie laseczek beztlenowych przetrwalnikujących	+	-	-
9	Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)	+	-	-
10	Wykrywanie pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i>	+	-	-

Badania pełne przeprowadza się przed uruchomieniem produkcji seryjnej, przy zmianie składu surowcowego, technologii i co najmniej w okresach rocznych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu towarowego.

Badania okresowe przeprowadza się zgodnie z ustalonym harmonogramem lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

### 5.2. Kontrola jakości

**5.2.1. Skład i licznosc partii.** Partię stanowi sałatka jednego rodzaju w jednakowym opakowaniu, wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

**5.2.2. Pobieranie próbek** — wg BN-71/8150-01.

### 5.3. Opis badań

**5.3.1. Badania organoleptyczne i fizyczne** — wg PN-80/A-82101.

**5.3.2. Badania chemiczne** — wg PN-71/A-82100.

**5.3.3. Badania mikrobiologiczne** — wg PN-70/A-82051 i PN-75/A-04024.

**5.4. Ocena partii.** Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań będą odpowiadały wymaganiom podanym w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

### 3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

PN-70/A-82051 Artykuły garmazeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-71/A-82100 Wyroby garmazeryjne. Badania chemiczne

PN-80/A-82101 Wyroby garmazeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-71/8150-01 Wyroby garmazeryjne. Pobieranie próbek

BN-80/8150-03 Wyroby garmazeryjne. Nazwy, określenia i klasyfikacja

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

**4. Symbol wg SWW** — 2542.

**5. Autorzy projektu normy** — inż. Barbara Idziak — Społem CZSS, Oddział Katowice oraz mgr inż. Elżbieta Zwolińska — Społem CZSS, Warszawa.