wycof 1.07.90
2/90 poz 3

6691

ob. 89/8157-02

UKD 664.871.33

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA Wyroby garmażeryjne niemięsne gotowe **Zupy, sosy** Wymagania ogólne	**BN-77 8157-02** Zamiast BN-68/8157-02 Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1. 1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania ogólne dotyczące wyrobów garmażeryjnych gotowych, zup i sosów.

1. 2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur i norm zakładowych, organizacji produkcji i sprzedaży oraz kontroli produkcji i sprzedaży wyrobów garmażeryjnych - zup i sosów.

1. 3. Określenia

1. 3. 1. Wywar - półfabrykat, podstawowy składnik zup i niektórych sosów uzyskany z wygotowania kości, mięsa zwierząt rzeźnych, ryb, drobiu, warzyw, owoców, grzybów. Półfabrykat ten przeznaczony jest do dalszej produkcji zup i sosów i nie może być kierowany do obrotu handlowego. Maksymalny czas przechowywania półfabrykatu - 24 godz w temperaturze +2 ÷ +8°C.

1. 3. 2. Podprawa - składnik niektórych zup i sosów dodawany w celu zwiększenia wartości smakowych i kalorycznych oraz uzyskania wymaganej konsystencji. Do podprawy zalicza się: zasmażki, żółtka, zawiesiny mąki w wodzie, mleku lub śmietanie.

1. 3. 3. Zupy czyste - zupy sporządzone na wywarze, nie zawierające zawiesin oraz klarowane, jak np. buliony.

1. 3. 4. Zupy podprawiane - zupy sporządzone na wywarze z dodatkiem podprawy i składników ze sporządzania wywaru, jak: warzywa, owoce, grzyby, w kawałkach lub w postaci przecieru, z ewentualnym dodatkiem kawałków mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, grzanek, makaronu, ryżu, groszku ptysiowego itp.

1. 3. 5. Zupy rozklejane - zupy sporządzone na wywarze z dodatkiem surowców zawierających skrobię: kasz, ryżu, warzyw strączkowych itp. Surowce te rozdrobnione w kawałkach lub przetarte, w których skrobia została odpowiednio skleikowana, stanowią główny element zagęszczający. Zupy należące do tej grupy mogą być podprawiane oraz zawierać inne dodatki, jak: niektóre składniki ze sporządzenia wywaru, mięso oraz przetwory z mięsa zwierząt rzeźnych (wędzone lub niewędzone) i drobiu.

1. 3. 6. Sosy - wyroby garmażeryjne gotowe stanowiące dodatek do dań zimnych i gorących.

1. 3. 7. Sosy na bazie majonezu - sosy sporządzone z majonezu bez dodatków lub z dodatkami, jak: mleko, śmietana, koncentrat pomidorowy, musztarda, papryka, wino, warzywa i przetwory warzywne, grzyby itp. Sosy te mają zastosowanie jako dodatek do dań zimnych.

1. 3. 8. Sosy inne - sosy sporządzone na bazie zasmażki lub innej podprawy z dodatkiem wywaru i przypraw smakowych z ewentualnym dodatkiem odpowiednio rozdrobnionych warzyw, owoców, grzybów. Sosy te mają zastosowanie jako dodatek do dań gorących.

2. PODZIAŁ

2. 1. Podział zup. Zupy dzieli się na:

a) zupy czyste,

b) zupy podprawione,

- bez dodatku części stałych,

Zgłoszona przez WSS SPOŁEM Zakład Garmażeryjno-Mięsny
Ustanowiona przez Dyrektora Zakładu Garmażeryjno-Mięsnego WSS SPOŁEM dnia 9 marca 1977 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 10/1977 poz. 33)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1977. Wpływ do WN 24.3.77. Oddano do składu 26.4.77. Druk ukończono w czerwcu 77. Cena zł 3,60
Obj.0,80 a. w. Nakład 4300 + 55 egz. Zam. 987/77

- z dodatkiem części stałych,
  przecierane,
  nieprzecierane
  c) zupy rozklejane
- bez dodatku części stałych,
- z dodatkiem części stałych.

2.2. Podział sosów. Sosy dzieli się na:
a) sosy na bazie majonezu,
- bez dodatku części stałych,
- z dodatkiem części stałych,
b) sosy inne.

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców, dodatków i przypraw. Surowce, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm: PN-64/A-74022, PN-66/A-74032, PN-68/A-74131, PN-59/A-74201, PN-64/A-74203, PN-64/A-74204, PN-73/A-74600, PN-72/A-74850, PN-66/A-77601, PN-72/A-77700, PN-70/A-77701, PN-67/A-77803, PN-71/A-78510, PN-66/A-79734, PN-72/A-82245, PN-76/A-85700, PN-69/A-85800, PN-63/A-85816, PN-61/A-86003, PN-70/A-86050, PN-65/A-86155, PN-70/A-86503, PN-73/A-86767, PN-71/A-86907, PN-75/A-86908, PN-66/G-92008, PN-72/R-75357, PN-72/R-75358, PN-72/R-75360, PN-72/R-75361, PN-72/R-75362, PN-72/R-75368, PN-73/R-75761, PN-72/R-75762, PN-72/R-75763, BN-69/8031-02, BN-63/8062-01, BN-64/8086-01, BN-64/8132-02, BN-64/8132-05, BN-67/8132-06, BN-70/8132-07, BN-71/8132-08, BN-65/8132-10, BN-67/8132-11, BN-67/8132-12, BN-68/8132-14, BN-71/8150-01, BN-72/9137-09, BN-72/9137-10, BN-73/9137-16, BN-72/9137-18, BN-73/9137-19, BN-72/9137-24, BN-73/9137-25.

3.2. Wymagania organoleptyczne

3.2.1. Zupy czyste

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	płyn w miarę klarowny
Barwa	intensywna, nadana przez główny składnik, niedopuszczalna zmieniona
Konsystencja	płynna, niedopuszczalna wodnistość i zawiesistość
Smak i zapach	intensywny, aromatyczny, zharmonizowany, z wyczuwalnością głównego składnika i przypraw smakowych; niedopuszczalny zapach i smak kwaśny na skutek fermentacji, zjełczałego tłuszczu, nieświeżego mięsa i inny obcy; dla zup czystych sporządzonych na zakwasach; dopuszcza się zapach i smak kwaśny

3.2.2. Zupy podprawione

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	płyn w miarę zawiesisty o barwie intensywnej, zależnej od zastosowanych podstawowych składników surowcowych, rozdrobnienie składników surowcowych równomierne, zależne od zastosowanego procesu technologicznego
Konsystencja i struktura	lekko zawiesista, niedopuszczalna rozrzedzona lub zbyt gęsta, mazista z grudkami podprawy, rozwarstwiająca się; zupy z dodatkiem części stałych - składniki surowcowe rozdrobnione w stopniu zgodnym z obowiązującą recepturą, miękkie o zachowanym kształcie
Barwa	zależna od zastosowanych podstawowych składników surowcowych, stopnia ich rozdrobnienia i zastosowanego procesu technologicznego, niedopuszczalna barwa zmieniona, wynikająca z zastosowania surowców o niewłaściwej jakości lub niewłaściwego procesu technologicznego
Smak i zapach	intensywny, zharmonizowany, z wyczuciem głównego składnika surowcowego, warzyw i przypraw smakowych, lekko wyczuwalny posmak podprawy, niedopuszczalny smak i zapach kwaśny na skutek fermentacji, charakterystyczny dla nieświeżego mięsa, zjełczałego tłuszczu, gorzki wynikający z przypalenia i inny obcy

3.2.3. Zupy rozklejone

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	płyn zawiesisty, zawierający ugotowane, rozklejone składniki skrobiowe: kasze, ryż lub warzywa strączkowe przetarte lub w cząstkach, rozdrobnione jarzyny
Konsystencja i struktura	lekko zawiesista do zawiesistej, składniki skrobiowe odpowiednio rozklejone, miękkie, niedopuszczalna konsystencja rozrzedzona lub zbyt gęsta, mazista; dla zup z warzyw strączkowych przecieranych rozdrobnienie składników jednorodne, dla zup z warzyw strączkowych nieprzecieranych cząstki warzyw miękkie, zachowujące pierwotny kształt; rozdrobnienie ewentualnych dodatków, jak mięso zwierząt rzeźnych, przetworów mięsnych - zgodne z obowiązującą recepturą
Barwa	charakterystyczna dla użytych surowców oraz stopnia ich rozdrobnienia, niedopuszczalna barwa zmieniona, wynikająca z zastosowania surowców niewłaściwej jakości lub niewłaściwego procesu technologicznego i niewłaściwych warunków przechowywania

cd. tablicy

Cechy	Wymagania
Smak i zapach	zharmonizowany, z wyczuwalnością głównego składnika surowcowego, warzyw i przypraw smakowych; w przypadku dodatku składnika wędzonego wyczuwalny posmak wędzonki, niedopuszczalny smak i zapach kwaśny na skutek fermentacji charakterystyczny dla nieświeżego mięsa, zjełczałego tłuszczu, gorzki wynikający z przypalenia lub inny obcy

3.2.4. Sosy na bazie majonezu

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	emulsja o konsystencji półpłynnej, lśniącej, z widocznymi przyprawami lub rozdrobnionymi cząstkami dodatków
Barwa	jasnokremowa do jasnożółtej lub zależna od użytych składników surowcowych i stopnia ich rozdrobnienia; niedopuszczalna intensywnie żółta lub wynikająca z zastosowania składników niewłaściwej jakości
Konsystencja i struktura	półpłynna, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie; sosy bez dodatku części stałych - przyprawy drobnorozdrobnione, równomiernie rozmieszczone; sosy z dodatkiem części stałych - dodatki jednolicie rozdrobnione w cząstki, stopień rozdrobnienia zgodny z recepturą, cząstki miękkie, nierozpadające się
Smak i zapach	zharmonizowany z wyczuciem głównego składnika, przypraw smakowych, użytych dodatków, niedopuszczalny smak i zapach kwaśny na skutek fermentacji, zjełczałego tłuszczu, gorzki lub inny obcy

3.2.5. Sosy inne

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	płyn zawiesisty, jednolity lub zawierający przyprawy smakowe lub dodatki rozdrobnione w cząsteczki
Barwa	charakterystyczna i zależna od użytych składników i zastosowanego procesu technologicznego, niedopuszczalna barwa wynikająca z zastosowania surowców o niewłaściwej jakości lub niewłaściwego procesu technologicznego
Konsystencja i struktura	płynna, jednorodna bez grudek zasmażki, dodatki drobno lub grubo-rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone w sosie, cząstki dodatków miękkie, zachowujące kształt

cd. tablicy

Cechy	Wymagania
Smak i zapach	zharmonizowany z wyczuciem głównego składnika surowcowego, przypraw smakowych i użytych dodatków, zależny od zastosowanego procesu technologicznego; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny na skutek fermentacji, zjełczałego tłuszczu, gorzki lub inny obcy

3.3. Wymagania fizyczne dla wyrobów z dodatkiem części stałych

3.3.1. Zawartość cząstek głównego składnika surowcowego i ze sporządzanego wywaru

Wyszczególnienie	Zawartość, %
Zupy	
podprawione	nie mniej niż 30,0
rozklejone	nie mniej niż 30,0
Sosy	
na bazie majonezu	20,0 ÷ 30,0
inne	nie mniej niż 30,0

3.3.2. Zawartość innych dodatków, jak: makaron, ryż, przetwory mięsne itp.

Wyszczególnienie	Zawartość, %
Zupy podprawiane	20,0 ÷ 30,0
Zupy rozklejane	nie mniej niż 5,0

3.4. Wymagania chemiczne dotyczące zup

Wyszczególnienie	Sucha masa, %, nie mniej niż	Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	Zawartość soli, %, nie więcej niż
Zupy czyste	-	-	2,0
Zupy podprawione	8,0	1,5	2,0
Zupy rozklejone	13,0	2,0	2,0
Zupy z dodatkiem wędzonki	13,0	4,0	3,0

3.5. Wymagania chemiczne dotyczące sosów

Wyszczególnienie	Sucha masa, %, nie mniej niż	Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	Zawartość soli, %, nie więcej niż	Zawartość skrobi ogółem, %, nie więcej niż
Sosy na bazie majonezu				
- bez dodatków	65,0	60,0	2,0	-
- z dodatkami	68,0	50,0	2,0	-
Sosy inne				
- bez dodatków	18,0	7,5	2,0	7,5
- z dodatkami	25,0	15,0	2,0	9,0

3.6. Wymagania mikrobiologiczne

Pałeczki z grupy okrężnicy w 0,01 g - niedopuszczalne.

Laseczki przetrwalnikujące beztlenowe w 0,1 g - niedopuszczalne.

Gronkowce chorobotwórcze w 0,1 g - niedopuszczalne.

Inne bakterie chorobotwórcze - niedopuszczalne.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie - zgodnie z BN-73/8150-04.

4.2. Przechowywanie. Okres przechowywania zup schłodzonych - okres przydatności do spożycia:

- czystych - 36 godz,
- podprawionych - 24 godz,
- rozklejonych - 24 godz.

Okres przechowywania sosów - okres przydatności do spożycia:

- sosy na bazie majonezu - 12 godz,
- sosy inne - 24 godz.

Dla sosów w opakowaniach hermetycznych okres przydatności do spożycia ulega przedłużeniu.

4.3. Transport - zgodnie z BN-73/8150-04.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

a) badania organoleptyczne,

b) badania fizyczne,

c) badania mikrobiologiczne,

d) badania chemiczne.

5.2. Partia. Partia jest określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej klasy jakościowej, w jednakowych opakowaniach lub nieopakowanego, wyprodukowanego przez ten sam zakład w tym samym dniu.

5.3. Pobieranie próbek - zgodnie z BN-71/8150-01.

5.4. Opis badań

5.4.1. Badania organoleptyczne i fizyczne - zgodnie z PN-71/A-82101.

5.4.2. Badania chemiczne - zgodnie z PN-71/A-82100.

5.4.3. Badania mikrobiologiczne - zgodnie z PN-70/A-82051.

5.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki wszystkich badań odpowiadają wymaganiom zawartym w rozdz. 3 i 4.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę WSS SPOŁEM. - Zakład Garmażeryjno-Mięsny.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-68/8157-02

a) wprowadzono nowy podział zup i sosów oparty o rodzaj zastosowanych do produkcji surowców; w nowym układzie pominięto chłodniki - specyficzny rodzaj zup nie produkowany w zakładach garmażeryjnych,

b) ustalono bardziej szczegółowe wymagania organoleptyczne i wprowadzono wymagania fizyczne i chemiczne.

3. Normy związane

PN-64/A-74022 Przetwory zbożowe. Mąka pszenna

PN-66/A-74032 Przetwory zbożowe. Mąka żytnia

PN-68/A-74131 Makaron

PN-59/A-74201 Przetwory zbożowe. Kasza jaglana

PN-64/A-74203 Przetwory zbożowe. Kasza jęczmienna

PN-64/A-74204 Przetwory zbożowe. Kasza gryczana

PN-73/A-74600 Groch obłuskiwany polerowany

PN-72/A-74850 Cukier biały

PN-66/A-77601 Przetwory warzywne. Koncentrat pomidorowy

PN-72/A-77700 Przetwory warzywne. Kapusta kwaszona
PN-70/A-77701 Przetwory warzywne. Ogórki kwaszone
PN-67/A-77803 Przetwory warzywne. Groszek konserwowy
PN-71/A-78510 Przetwory grzybowe. Grzyby suszone
PN-66/A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy
PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania
PN-71/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Badania chemiczne
PN-71/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne
PN-72/A-82245 Żelatyna spożywcza
PN-76/A-85700 Kości
PN-69/A-85800 Słonina
PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne
PN-61/A-86003 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko spożywcze
PN-70/A-86050 Przetwory mleczarskie. Smietana i śmietanka
PN-65/A-86155 Mleko i przetwory mleczarskie. Masło
PN-70/A-86503 Jaja spożywcze
PN-73/A-86767 Ryby świeże i mrożone
PN-71/A-86907 Tłuszcze jadalne. Margaryna
PN-75/A-86908 Tłuszcze jadalne. Rafinowane oleje roślinne
PN-66/G-92008 Sól
PN-72/R-75357 Warzywa świeże. Cebula
PN-72/R-75358 Warzywa świeże. Marchew
PN-72/R-75360 Warzywa świeże. Buraki ćwikłowe
PN-72/R-75361 Warzywa świeże. Kalafiory
PN-72/R-75362 Warzywa świeże. Kapusta
PN-72/R-75368 Warzywa świeże. Pomidory
PN-73/R-75761 Warzywa świeże. Szparagi
PN-72/R-75762 Warzywa świeże. Fasola szparagowa
PN-72/R-75763 Warzywa świeże. Groch zielony
BN-69/8031-02 Drób bity
BN-63/8062-01 Przetwory zbożowe. Ryż
BN-64/8086-01 Przetwory ziemniaczane. Ziemniaki suszone
BN-64/8132-02 Przyprawy. Goździki
BN-64/8132-05 Przyprawy. Pieprz naturalny mielony
BN-67/8132-06 Przyprawy. Papryka mielona
BN-70/8132-07 Koncentraty białkowe. Przyprawy do zup i potraw
BN-71/8132-08 Musztarda
BN-65/8132-10 Używki i przyprawy. Liście laurowe
BN-67/8132-11 Używki i przyprawy. Imbir
BN-67/8132-12 Przyprawy. Pieprz ziołowy
BN-68/8132-14 Przyprawy. Ziele angielskie
BN-71/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek
BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne
BN-72/9137-09 Warzywa świeże. Chrzan
BN-72/9137-10 Warzywa świeże. Czosnek
BN-73/9137-16 Warzywa świeże. Koper
BN-72/9137-18 Warzywa świeże. Pietruszka
BN-73/9137-19 Warzywa świeże. Pory
BN-72/9137-24 Warzywa świeże. Selery korzeniowe
BN-73/9137-25 Warzywa świeże. Szczaw

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Barbara Wróbel, mgr inż. Alina Czyż, mgr inż. Krystyna Lipińska-Szeniako - WSS SPOŁEM - Gdańsk-Wrzeszcz.

6 **BN-77/8157-02 Wyroby garmażeryjne niemięsne gotowe. Zupy, sosy. Wymagania ogólne** **zmiana 1** 23.11.83 r.

W punkcie **3.4. Wymagania chemiczne** — skreśla się kol.: Sucha masa, %, nie mniej niż.

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/84 poz. 10)