wycof. 30. 12. 96
N. 3/97
zast. PN-A-82013: 1996

UKD 641.81:664.843.6

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA Wyroby garmażeryjne **Bigosy i kapusty gotowane**	**BN-83** **8159-03** Zamiast BN-79/8159-03 Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania szczegółowe dotyczące wyrobów garmażeryjnych: bigosów i kapust gotowanych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur, w produkcji, obrocie i kontroli.

1.3. Określenia

1.3.1. wyroby garmażeryjne - bigosy - wyroby sporządzone z kapusty kwaszonej, łączonej lub nie z kapustą białą, różnymi gatunkami mięsa, podrobów, przetworów mięsnych, dodatków i przypraw.

Skład surowców podstawowych, stopień rozdrobnienia i przetworzenia określa receptura.

1.3.2. wyroby garmażeryjne - kapusty gotowane - wyroby sporządzone z kapusty kwaszonej, łączonej lub nie z kapustą białą, z różnymi składnikami mięsnymi lub bez, oraz z dodatków i przypraw.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmażeryjne: bigosy i kapusty gotowane dzieli się na:

a) bigosy z zasmażką lub bez zasmażki,

b) kapusty gotowane z udziałem składników mięsnych z zasmażką lub bez zasmażki,

c) kapusty gotowane bez udziału składników mięsnych z zasmażką lub bez zasmażki.

2.2. Przykład oznaczenia bigosu z grzybami:

WYROBY GARMAŻERYJNE BIGOS Z GRZYBAMI
BN-83/8159-03

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce podstawowe: kapusta kwaszona, kapusta biała, użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom norm przedmiotowych. Mięso zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, podroby użyte do produkcji jako dodatek powinny być uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń oraz powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

Przetwory mięsne, tłuszcze, warzywa, dodatki, przyprawy powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

Zgłoszona przez SPOŁEM WSS Oddział Produkcji
Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmażeryjnej i Napojów SPOŁEM WSS dnia 18 lutego 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1983 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1983 poz. 8)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1983. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 0,80 Nakł. 2800+55 Zam. 547/83 Cena zł 12,00

3.2. Wymagania jakościowe wyrobu gotowego

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące bigosów - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania	
	bez zasmażki	z zasmażką
Wygląd ogólny	charakterystyczny dla potrawy sporządzonej z szatkowanej, gotowanej kapusty, z widocznymi kawałkami mięsa, podrobów, przetworów mięsnych oraz dodatków smakowych i przypraw; stopień rozdrobnienia zgodny z recepturą: niedopuszczalne występowanie odłamków kostnych, grubych żył, ścięgien, powięzi oraz sztucznych osłonek	
Konsystencja	kapusta miękka nie rozgotowana, cząstki o zachowanym kształcie, kawałki mięsa, podrobów, przetworów mięsnych soczyste, nie rozpadające się	
w temperaturze 50÷60 °C	gęsta; sos lekko wydzielający się z widocznymi oczkami tłuszczu	gęsta; sosu - lekko zawiesista; niedopuszczalna kleista
w temperaturze 15÷20 °C	zbliżona do stałej na skutek skrzepnięcia tłuszczu zawartego w sosie; sos lekko wydzielający się	zbliżona do stałej na skutek skrzepnięcia tłuszczu zawartego w sosie i zastosowanej zasmażki, równomiernie rozprowadzonej; sos nie powinien wydzielać się
w temperaturze 4÷12 °C	stała na skutek skrzepnięcia tłuszczu zawartego w sosie; sos nieznacznie wydzielający się	stała na skutek skrzepnięcia tłuszczu zawartego w sosie i zastosowanej zasmażki, równomiernie rozprowadzonej; sos nie powinien wydzielać się
Barwa	kapusty - wynikająca z zastosowanych dodatków; składników mięsnych - w zależności od użytych rodzajów mięsa, tłuszczu, podrobów, przetworów mięsnych; niedopuszczalna barwa zmieniona; sosu - typowa dla użytych dodatków	
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych rodzajów kapusty, składników mięsnych, dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, wynikający z fermentacji, przypalenizny, zjełczałego tłuszczu, gorzki lub inny obcy	

3.2.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące kapust gotowanych z udziałem składników mięsnych - wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania	
	bez zasmażki	z zasmażką
Wygląd ogólny	charakterystyczny dla potrawy sporządzonej z szatkowanej, gotowanej kapusty z widocznymi kawałkami mięsa, podrobów, przetworów mięsnych oraz dodatków smakowych; stopień rozdrobnienia zgodny z recepturą; niedopuszczalne występowanie odłamków kostnych, grubszych żył, ścięgien, powięzi oraz sztucznych osłonek	
Konsystencja	kapusta miękka, nie rozgotowana, cząstki o zachowanym kształcie, kawałki mięsa, podrobów, przetworów mięsnych, soczyste, nie rozpadające się	
w temperaturze 50÷60 °C	półpłynna, sos lekko wydzielający się	gęsta, sosu - zawiesista; niedopuszczalna kleista
w temperaturze 15÷20 °C	zbliżona do stałej na skutek skrzepnięcia tłuszczu zawartego w sosie; sos lekko wydzielający się	zbliżona do stałej na skutek skrzepnięcia zawartego w sosie tłuszczu i zastosowanej zasmażki, równomiernie rozprowadzonej; sos nie powinien wydzielać się
w temperaturze 4÷12 °C	stała na skutek skrzepnięcia tłuszczu zawartego w sosie sos nieznacznie wydzielający się	stała na skutek skrzepnięcia tłuszczu, zawartego w sosie i zastosowanej zasmażki, równomiernie rozprowadzonej; sos nie powinien wydzielać się
Barwa	kapusty - wynikająca z zastosowanych dodatków; składników mięsnych - w zależności od użytych rodzajów mięsa, tłuszczu, podrobów, przetworów mięsnych; niedopuszczalna barwa zmieniona; sosu - typowa dla użytych dodatków	
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych rodzajów kapusty, składników mięsnych, dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, wynikający z fermentacji, przypalenizny, zjełczałego tłuszczu, gorzki lub inny obcy	

3. 2. 3. Wymagania organoleptyczne dotyczące kapust gotowanych bez udziału składników mięsnych - wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Wymagania	
	bez zasmażki	z zasmażką
Wygląd ogólny	charakterystyczny dla potrawy sporządzonej z szatkowanej kapusty gotowanej, dodatków i przypraw; dodatki równomiernie rozmieszczone w wyrobie	
Konsystencja w temperaturze 50÷60 °C	kapusty - miękka, nie rozgotowana, cząstki kapusty i dodatków (grzyby, śliwki) o kształcie określonym recepturą: grochu i fasoli - o kształcie wynikającym z użytej odmiany, asortymentu; dopuszczalne częściowe rozgotowanie grochu lub fasoli	
	półpłynna, sos lekko wydzielający się	gęsta, sosu - zawiesista, niedopuszczalna kleista
w temperaturze 15÷20 °C	zbliżona do stałej na skutek skrzepnięcia tłuszczu zawartego w sosie; sos lekko wydzielający się	zbliżona do stałej na skutek skrzepnięcia tłuszczu zawartego w sosie i zastosowanej zasmażki, równomiernie rozprowadzonej; sos nie powinien wydzielać się
w temperaturze 4÷12 °C	stała na skutek skrzepnięcia tłuszczu zawartego w sosie; sos nieznacznie wydzielający się	stała na skutek skrzepnięcia tłuszczu zawartego w sosie i zastosowanej zasmażki; równomiernie rozprowadzonej; sos nie powinien wydzielać się
Barwa	kapusty - wynikająca z zastosowanych dodatków (np. koncentratu pomidorowego); sosu - typowa dla użytych dodatków; składników stałych (np. groch) - typowa dla danego rodzaju określonego recepturą	
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych rodzajów kapusty, dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, wynikający z fermentacji, przypalenizny, zjełczałego tłuszczu, gorzki lub inny obcy	

3. 2. 4. Wymagania fizykochemiczne dotyczące bigosów - wg tabl. 4.

Tablica 4

Cechy	Bigosy bez zasmażki	Bigosy z zasmażką
Zawartość składników mięsnych, %, nie mniej niż	20 [1]	20 [1]
Zawartość sosu wraz z wytopionym tłuszczem, %, nie więcej niż	25	25
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2	2
Zawartość skrobi, %, nie więcej niż	-	3

[1] Przyjęty wskaźnik jest minimalny; przy stosowaniu receptur wzbogaconych należy oprzeć się na normach zakładowych.

3. 2. 5. Wymagania fizykochemiczne dotyczące kapust gotowanych - wg tabl. 5.

Tablica 5

Cechy	Kapusty gotowane z udziałem składników mięsnych		Kapusty gotowane bez udziału składników mięsnych	
	bez zasmażki	z zasmażką	bez zasmażki	z zasmażką
Zawartość składników mięsnych, %, nie mniej niż	10	10	-	-
Zawartość sosu wraz z wytopionym tłuszczem, %, nie więcej niż	27	27	-	-
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2	2	2	2
Zawartość skrobi %, nie więcej niż	-	3	-	5 nie dotyczy wyrobów z udziałem grochu i fasoli

3. 3. Wymagania mikrobiologiczne

Pałeczki z grupy coli - nieobecne w 0, 1 g produktu.

Gronkowce chorobotwórcze - nieobecne w 0, 1 g produktu.

Laseczki beztlenowe przetrwalnikujące - nieobecne w 0, 1 g produktu.

Pałeczki z rodzaju Proteus - nieobecne w 0, 1 g produktu.

Pleśnie w 0, 1 g produktu - niedopuszczalne.

Ogólna liczba drobnoustrojów - do 100000 w 1 g produktu.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4. 1. Pakowanie i transport - wg BN-73/8150-04.

4. 2. Przechowywanie

4. 2. 1. Warunki przechowywania. Bigosy i kapusty gotowane powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, w temperaturze od +4 do +12 °C i wilgotności względnej około 85 %.

4. 2. 2. Okres przydatności do sprzedaży - okres liczony od zakończenia produkcji do czasu zakupu przez konsumenta. Okres przydatności do sprzedaży przy zachowaniu warunków określonych w 4. 2. 1 nie powinien przekraczać 48 h dla bigosów i 96 h dla kapust gotowanych.

5. BADANIA

5. 1. Program badań - wg tabl. 6.

Badania pełne przeprowadza się co najmniej raz w roku, przy zmianie technologii lub w kwestiach spornych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu.

Badania okresowe przeprowadza się wg określonego harmonogramu, jako badania bieżące, kontrolne.

Tablica 6

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Sprawdzenie stanu opakowań jednostkowych i masy netto	+	-	+
2	Określanie wyglądu ogólnego	+	+	+
3	Określanie konsystencji	+	+	+
4	Określanie barwy	+	+	+
5	Określanie smaku i zapachu	+	+	+
6	Określanie zawartości składników mięsnych	+	-	+
7	Określanie zawartości sosu	+	-	+
8	Określanie zawartości soli	+	-	+
9	Określanie zawartości skrobi	+	-	+
10	Określanie zawartości tłuszczu	+	-	+
11	Wykrywanie pałeczek z grupy coli	+	-	-

cd. tabl. 6

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
12	Wykrywanie obecności gronkowców	+	-	-
13	Wykrywanie obecności laseczek beztlenowych przetrwalnikujących	+	-	-
14	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Proteus	+	-	-
15	Wykrywanie obecności pleśni	+	-	-
16	Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów	+	-	-

5. 2. Kontrola jakości

5. 2. 1. Partia. Partię stanowi określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub luzem, wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do obrotu.

5. 2. 2. Pobieranie próbek - wg BN-71/8150-01.

5. 3. Opis badań

5. 3. 1. Badania organoleptyczne - 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. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych - wg PN-75/A-04024.

5. 4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki wszystkich badań będą odpowiadały wymaganiom zawartym w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - SPOŁEM WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów w Warszawie.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-79/8159-03

a) wprowadzono nowe grupy asortymentowe z kapusty białej i kapusty kwaszonej,

b) wprowadzono nowe zasady badań,

c) uaktualniono wskaźniki fizykochemiczne.

3. Normy związane

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

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

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

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

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

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

4. Symbol wg SWW - 2542.

5. Autorzy projektu normy - Maria Chojczak, Maria Warszywka - SPOŁEM WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.