

| | | |
|--|---|--------------------------------|
| MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH | NORMA BRANŻOWA | BN-78 8165-05 |
| | Owoce bzu czarnego zamrożone | |
| | Zamiast BN-66/8165-05 | |
| Grupa katalogowa XII 57 | | |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są owoce bzu czarnego bez szypułek, zamrożone, przeznaczone na eksport i rynek krajowy.

1.2. Określenia

1.2.1. Owoce uszkodzone mechanicznie - owoce o pękniętym lub rozerwanym naskórku.

1.2.2. Owoce zeschnięte - owoce o zmienionym kształcie i pomarszczonym naskórku na skutek wyparowania wody przed zamrożeniem.

1.2.3. Owoce pomarszczone - owoce o pomarszczonym naskórku, lecz zachowanym kształcie na skutek częściowego wyparowania wody.

1.2.4. Pozostałe określenia - wg BN-70/8165-21.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Standardy. W zależności od jakości różni się owoce bzu czarnego zamrożone standard A i B.

2.2. Przykład oznaczenia owoców bzu czarnego zamrożonych standard A:

OWOCE BZU CZARNEGO ZAMROŻONE St. A

BN-78/8165-05

3. WYMAGANIA I TOLERANCJE

3.1. Surowiec. Owoce świeże bzu czarnego - wg BN-73/9231-06.

3.2. Jakość owoców bzu czarnego zamrożonego - wg tablicy.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie, pakowanie i znakowanie - wg BN-69/8165-13.

4.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania - wg PN-76/A-07005.

4.3. Transport. Owoce bzu czarnego zamrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur.

| Cechy | Wymagania | |
|---|--|-----|
| | Standard | |
| | A | B |
| 1 | 2 | 3 |
| <u>Dojrzałość</u> | owoce dojrzałe o barwie czarnej lub czarnej z odcieniem fioletowym | |
| Zawartość, % wag., nie więcej niż: | | |
| - owoców nie całkowicie dojrzałych o barwie czerwobordowej | 5 | 15 |
| - owoców zielonych | 0,5 | 1 |
| <u>Wygląd</u> | owoce całe, suche, sypkie, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwałe, owoce oszronione nie stanowią wady | |
| Zawartość, % wag., nie więcej niż: | | |
| - zlepieńców trwałych | 8 | 8 |
| - owoców zeschniętych | 2 | 5 |
| - owoców pomarszczonych | 12 | 12 |
| - owoców uszkodzonych mechanicznie | 15 | 15 |
| <u>Konsystencja</u> | - w stanie zamrożonym twarda, krucha - w stanie rozmrożonym bardzo miękka, ośląbiona, z wyraźnym wyciekaniem soku | |
| <u>Smak i zapach</u> w stanie rozmrożonym | typowy dla świeżych, dojrzałych owoców bzu czarnego, ośląbiony; nie dopuszcza się smaku i zapachu stęchłego, fermentacji lub innych obcych posmaków i zapachów | |
| <u>Zanieczyszczenia</u> | | |
| Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż: | | |
| Zawartość nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego na 500 g owoców, cm ² , nie więcej niż | 0,1 | 0,1 |
| | 2 | 3 |

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 30 grudnia 1978 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 września 1979 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 14/1979 poz. 78)

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań:

- a) sprawdzenie dojrzałości,
- b) sprawdzenie wyglądu,
- c) sprawdzenie konsystencji,
- d) sprawdzenie smaku i zapachu,
- e) oznaczanie zanieczyszczeń.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-73/A-75051.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie dojrzałości, wyglądu, konsystencji, smaku i zapachu - wg PN-73/A-75051.

5.3.2. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych - wg PN-73/A-75051.

5.3.3. Oznaczanie zawartości nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego należy wykonać metodą pomiaru powierzchni w następujący sposób: Z próbki ogólnej pobiera-

nej wg PN-73/A-75051 wydzielić próbkę średnią i zważyć na wadze technicznej. Owoce bzu czarnego umieścić na białej tacy i rozmrozić. Z rozmrożonego produktu wydzielić zanieczyszczenia organiczne (fragmenty listków i krótkich pędów, szypułki). Na białej kartce papieru wykreślić pole zbliżone do kwadratu, o powierzchni uzależnionej od ilości porzeczek w próbce średniej, biorąc pod uwagę określoną w normie powierzchnię pola dla 500 g owoców. Wydzielone, nieszkodliwe ciała obce pochodzenia roślinnego ułożyć obok siebie w jednej warstwie na wykreślonym polu. Ułożone zanieczyszczenia nieforemne, występujące poza wykreślone pole, należy odnieść do wolnych przestrzeni, jeżeli znajdują się na wykreślonym polu.

Owoce bzu czarnego spełniają wymagania podane w normie, jeśli łączna powierzchnia zajęta przez szypułki długie i pozostałe nieszkodliwe ciała obce pochodzenia roślinnego jest mniejsza lub równa powierzchni określonej w normie.

5.4. Ocena próbki. Próbkę zamrożonych owoców bzu czarnego należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań będą zgodne z rozdz. 3 i 4.

5.5. Ocena partii - wg PN-73/A-75051.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-66/8165-05

- a) zaktualizowano wymagania jakościowe dotyczące owoców bzu czarnego zamrożonych, dostosowując je do potrzeb eksportu,
- b) uzupełniono normę wymaganiami dotyczącymi owoców bzu czarnego zamrożonych standard B.

3. Normy i dokumenty związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-73/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Badanie jakości

BN-73/9231-06 Owoce świeże. Dziki bez czarny

BN-69/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

BN-70/8165-21 Mrożone owoce i warzywa. Podstawowe określenia i podział

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320).

4. Symbol wg SWW - 2463-116.

5. Autor projektu normy - inż. Jacek Postolski - Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa

3. **BN-78/8165-05 Owoce bzu czarnego zamrożone**
1257

zmiana 1
92.11.02

1. W punkcie **1.1. Przedmiot normy** skreśla się: bez szypułek.

2. W punkcie **2. Podział i oznaczenie** zmienia się następująco punkty:

2.1. Rodzaje. W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się:

- owoce bzu czarnego zamrożone, bez szypułek,
- owoce bzu czarnego zamrożone, z szypułkami.

2.2. Standard. W zależności od jakości rozróżnia się:

- owoce bzu czarnego zamrożone, bez szypułek, standard A i B,
- owoce bzu czarnego zamrożone z szypułkami, jeden standard.

2.3. Przykład oznaczenia owoców bzu czarnego zamrożonych, bez szypułek, standard A:

OWOCE BZU CZARNEGO ZAMROŻONE b/szyp St. A
BN-78/8165-05

3. W punkcie **3.2**, na końcu tytułu, dopisuje się: bez szypułek.

4. Rozdział 3 — uzupełnia się p. **3.3** o treści:

3.3. Jakość owoców bzu czarnego zamrożonych z szypułkami. Owoce z szypułkami w ilości zgodnej z naturalnym udziałem w surowcu.

Pozostałe wymagania i tolerancje jak dla owoców bzu czarnego bez szypułek, zgodnie z p. 3.2 dla standardu B.

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/93 poz. 14)