

Wycof. 16. 12. 96  
N. 3196

rozp. PN-A-78651:1996

UKD 634.722/723:664.85.037.1

MROŻONKI ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANIE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ż O W A		
	Porzeczki zamrożone		
	BN-82 8165-06		
	Zamiast BN-78/8165-06		
Grupa katalogowa 1257			

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są zamrożone owoce porzeczki czarnej i porzeczki czerwonej, przeznaczone na eksport i na rynek krajowy.

1.2. Określenia

1.2.1. porzeczki uszkodzone - owoce z widocznymi mechanicznymi uszkodzeniami mięszu.

1.2.2. porzeczki podsuszone - owoce z pomarszczoną skórką na skutek częściowego wyparowania wody przed ich zamrożeniem.

1.2.3. porzeczki popękane - owoce z widocznymi pęknięciami skórki i mięszu powstałymi podczas zamrażania.

1.2.4. zlepieńce trwałe - brytki owoców składające się z przymarznionych do siebie 4 ÷ 10 owoców o prawidłowej zdrowotności, nie rozpadających się pod naciskiem palca.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

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

- porzeczki bez szypułek,
- porzeczki z szypułkami.

2.2. Standardy. W zależności od jakości rozróżnia się:

- porzeczki bez szypułek standard A, B i C,
- porzeczki z szypułkami, jeden standard.

2.3. Przykład oznaczenia porzeczek czarnych bez szypułek standard A:

PORZECZKI CZARNE ZAMROŻONE b/szyp. St. A  
EN-82/8165-06

3. WYMAGANIA I TOLERANCJE

3.1. Surowiec. Porzeczki świeże - wg BN-72/9136-10.

3.2. Porzeczki zamrożone bez szypułek - wg tablicy.

Cecha	Standard		
	A	B	C
<u>Wygląd</u>	owoce całe, nie uszkodzone, nie podsuszone, nie popękane, odszypułkowane, nie oblodzone, bez zlepieńców trwałych, owoce lekko zdeformowane wskutek wzajemnego odcisnięcia; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowi wady		
Zawartość owoców, % wag., nie więcej niż:			
- porzeczek uszkodzonych	1	4	6
- porzeczek podsuszonych	1	3	5
- porzeczek popękanych			
porzeczki czarne	10	15	30
porzeczki czerwone	5	10	20
- zlepieńców trwałych	1	7	10
<u>Dojrzałość</u>	owoce w stadium dojrzałości konsumpcyjnej, o właściwej konsystencji, smaku i zapachu		
<u>Barwa w stanie rozmrożonym</u>	ciemnogrnatowa z odcieniem fioletowym		
<u>Porzeczki czarne</u>			
Zawartość owoców, % wag., nie więcej niż:			
- o barwie bordowoczerwonej	5	10	10
- o barwie zielonej	0,5	1	1

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa  
Ustanowiona przez Pełnomocnika Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej do spraw nadzoru i koordynacji przedsiębiorstw przemysłu chłodniczego dnia 8 czerwca 1982 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 sierpnia 1982 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1982, poz. 25)

cd. tablicy

Cecha	Standard		
	A	B	C
<u>Porzeczki czerwone</u>  Zawartość owoców, % wag., nie więcej niż: - o barwie jasnoróżowej - o barwie zielonej i białej	jasnoczerwona do czerwonej, charakterystyczna dla danej odmiany; na eksport wyłącznie o barwie czerwonej		
	1 0,5	5 1	5 1
<u>Zdrowotność</u>  Zawartość owoców o niewłaściwych cechach zdrowotności, % wag., nie więcej niż	owoce zdrowe, bez pleśni, bez oznak fermentacji, wolne od objawów chorobowych i szkodników		
	0,5	0,5	1
<u>Wielkość</u>	minimalna średnica owoców 5 mm		nie określa się
<u>Smak i zapach</u> w stanie rozmrożonym	typowy dla świeżych dojrzałych owoców, nieco osłabiony, bez obcych smaków i zapachów		
<u>Zanieczyszczenia</u>  Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż  Zawartość nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego na 500 g owoców, cm <sup>2</sup> , nie więcej niż - w tym szypułek długich, sztuk	owoce czyste, bez zanieczyszczeń mineralnych i ciał obcych pochodzenia roślinnego		
	0,04  1 1	0,04  2 1	0,04  2 1

3.3. Porzeczki zamrożone z szypułkami. Owoce z szypułkami w ilości zgodnej z naturalnym udziałem w surowcu; zdeformowanie i oszronienie owoców nie stanowi wady. Pozostałe wymagania i tolerancje, jak dla porzeczek bez szypułek, zgodnie z 3.2 dla standardu C, z wyjątkiem zawartości owoców o barwie jasnoróżowej dla porzeczek czerwonych, % wag., nie więcej niż 8.

#### 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie, pakowanie, znakowanie - wg BN-79/8165-13.

4.2. Przechowywanie w chłodniach - wg PN-76/A-07005.

4.3. Przechowywanie w obrocie handlowym - w odpowiednio niskiej temperaturze zapewniającej zachowanie właściwej jakości owoców, aż do chwili końcowej sprzedaży.

4.4. Transport. Porzeczki zamrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur.

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50 poz. 320).

#### 5. BADAŃIA

##### 5.1. Rodzaje badań

- sprawdzenie wyglądu,
- sprawdzenie dojrzałości,
- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie zdrowotności,
- sprawdzenie wielkości,
- sprawdzenie smaku i zapachu,
- oznaczanie zanieczyszczeń.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-81/A-75051.

##### 5.3. Wykonanie badań

5.3.1. Sprawdzenie wyglądu, barwy, dojrzałości, zdrowotności, wielkości, smaku i zapachu - wg PN-81/A-75051.

5.3.2. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych - wg PN-81/A-75051 p. 4.5.7.

5.3.3. Oznaczanie zawartości nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego

- w porzeczkach bez szypułek należy wykonać metodą pomiaru powierzchni - wg PN-81/A-75051 p. 4.5.1.

- w porzeczkach z szypułką należy wykonać metodą wagową - wg PN-71/A-75101 p. 3.19.

5.4. Ocena próbki. Próbkę zamrożonych porzeczek należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badania będą zgodne z 3 i 4.

5.5. Ocena partii - wg PN-81/A-75051.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-78/8165-06. Zaktualizowano wymagania jakościowe dla porzeczek zamrożonych dostosowując je do potrzeb eksportu i rynku krajowego.

3. Normy i dokumenty związane

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

FN-81/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Pobieranie próbek i metody badań

PN-71/A-75101 Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych

BN-79/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

EN-72/9136-10 Owoce świeże. Porzeczki  
Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320).

4. Symbol wg SWW - 2463-112.

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

4. **BN-82/8165-06 Porzeczki zamrożone**  
1257

W punkcie 3.2, tabl. cecha barwa, porzeczki czerwone, skreśla się treść: na eksport o barwie wyłącznie czerwonej.

**zmiana 1**  
92.11.02

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/93 poz. 14)