

OWOCE MROŻONE	NORMA BRANŻOWA	BN-75
	Śliwki węgierki zamrożone	8165-16
		Zamiast BN-65/8165-16
		Grupa katalogowa XII 57

wyciąg 24.12.97

N. 3198

zastęp PN-A. 48654:1997

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są śliwki węgierki całe i bez pestek w stanie zamrożonym, przeznaczone do obrotu krajowego i na eksport.

1.2. Określenia

1.2.1. Śliwki węgierki bez pestek - śliwki całe lub przepołowione z usuniętą pestką.

1.2.2. Śliwki węgierki o dojrzałości spożywczej - śliwki w pełni wykształcone o intensywnym fioletowym zabarwieniu, smaku słodko-kwaśnym.

Mięsz o konsystencji zwartej, łatwo odstający od pestki.

1.2.3. Śliwki węgierki przejrzałe - śliwki o barwie ciemnofioletowej konsystencji lekko rozluźnionej, wykazujące cechy wędnięcia i podsychania, o smaku słodkomydłym z możliwością posmaku fermentacji. Mięsz o konsystencji lekko rozluźnionej, wykazujący cechy wędnięcia i podsychania.

1.2.4. Śliwki węgierki niedojrzałe - śliwki o barwie fioletowo-zielonej, smaku kwaśnym i miąższu nieodstającym od pestki.

1.2.5. Śliwki węgierki zdrowe - owoce nierobaczywe, niespleśniałe nienadgnięte, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby pochodzenia grzybowego, bakteryjnego i fizjologicznego.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego
dnia 29 sierpnia 1975 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 czerwca 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 25/1975 poz. 92)

1.2.6. Śliwki zdeformowane - owoce niewłaściwie wykształcone na skutek zmian fizjologicznych albo zabliznionych uszkodzeń mechanicznych.

1.2.7. Śliwki pomarszczone - owoce o pomarszczonej skórze przy nasadzie szypułki.

1.2.8. Śliwki popękane - owoce z pęknięciami naskórka i miąższu, którego barwa nie ulega zmianie.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od sposobu przygotowania śliwek różni się:

- śliwki węgierki całe,
- śliwki węgierki bez pestek oznaczone symbolem "Bp"

2.2. Standardy - w zależności od jakości śliwek całych i bez pestek rozróżnia się:

- Standard A,
- Standard B,
- Standard P (przemysł).

2.3. Przykład oznaczenia śliwek węgierki całych zamrożonych St.A:

ŚLIWKI WĘGIERKI CAŁE, ZAMROŻONE A BN-75/8165-16

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec - wg PN-73/R-75026.

3.2. Wymagania i tolerancje - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż		
		Standard A	Standard B	Standard P
Jednolitość odmianowa	śliwki węgierki jednolite odmianowo w partii	-	dopuszcza się różne odmiany śliwek węgierki w partii	

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż		
		Standard A	Standard B	Standard P
Barwa owoce całe	ciemnofioletowa, charakterystyczna dla śliwek węgierek	śliwek o innym zabarwieniu		
owoce bez pestek	na przekroju miąższu o barwie złocistokremowej	śliwek o innym zabarwieniu		
Dojrzałość	spożywcza	śliwek niedojrzałych		
		śliwek przejrzałych		
Wielkość owoce całe	śliwki kalibrowane o zbliżonej wielkości	minimalna średnica poprzeczna		
owoce bez pestek		minimalna średnica poprzeczna		
Zdrowotność	śliwki zdrowe	śliwek robaczych		
		śliwek z powierzchniowymi zmianami chorobowymi		
Wygląd a) owoce całe	owoce niepopękane, w pełni wykształcone, bez oblodzenia, niepomarszczone, niezdeformowane, bez szypulek, bez zlepieńców trwałych; nie dopuszcza się śliwek o obcym zapachu, ze śladami pleśni i fermentacji,	śliwek popękanych		
		śliwek zderżonych		
b) owoce bez pestek	połówki śliwek bez oblodzenia niepomarszczone o typowym kształcie bez szypulek; nie dopuszcza się śliwek z oznakami pleśni i fermentacji, trwałe nie stanowią wady	śliwek pomarszczonych		

3.3. Wymagania dla śliwek całych i bez pestek bezpośrednio po rozmrożeniu - wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż		
		Standard A	Standard B	Standard P
Jędrność	lekko osłabiona z tendencją do wydzielania soku	-	-	-
Kształt	naturalny	zniekształcenia		
		2	10	nie określona
Smak i zapach	naturalny, lekko osłabiony; nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu	-	-	wyraźne osłabienie

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, opakowanie i znakowanie - wg BN-69/8165-13.

4.2. Przechowywanie. Produkt przechowywany w warunkach klimatycznych i okresach wg PN-67/A-07005 powinien zachować jakość zgodną z normą przedmiotową.

Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych - wg PN-64/A-07008.

Staplowanie opakowań w pomieszczeniach chłodniczych - wg BN-66/8160-04 i BN-66/8160 05.

4.3. Transport. Ładownia środka transportowego powinna być czysta, sucha, bez obcych zapachów i śladów pleśni. Śliwki całe i półki należy przewozić środkami transportowymi zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur i chronić przed rozmrożeniem.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne polegają na sprawdzeniu:

a) opakowania,

- b) temperatury produktu,
- c) wyglądu,
- d) zdrowotności,
- e) wielkości,
- f) dojrzałości,
- g) barwy,
- h) jednolitości odmianowej,
- i) jędrności,
- j) smaku i zapachu,
- k) zanieczyszczeń organicznych,
- l) zanieczyszczeń mineralnych.

Badania pełne należy wykonywać raz w roku oraz w przypadku wystąpienia zakłóceń w procesie technologicznym i na życzenie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne - wg 5.1.1 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k) należy wykonać dla każdej wyprodukowanej partii śliwek.

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

5.3. Wykonanie badań. Badania wymienione w p. 5.1.1 należy wykonać wg PN-73/A-75051.

5.4. Ocena partii. Partię śliwek węgierek całych i bez pestek, zamrożonych należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki badań wg rozdz. 5 będą zgodne z postanowieniami rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-65/8165-16

- a) wprowadzono trzy standardy śliwek,
- b) rozszerzono normę o nowy asortyment - śliwki bez pestek,
- c) uaktualniono wymagania jakościowe dostosowując je do potrzeb rynku krajowego i eksportu.

3. Normy związane

PN-67/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

- PN-64/A-07008 Towary żywnościowe. Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach
- PN-73/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Badanie jakości
- PN-73/R-75026 Owoce świeże. Śliwki
- BN-70/8165-21 Mrożone owoce i warzywa
- BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach piętrowych
- BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach parterowych
- BN-69/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Henryk Wiśniewski, mgr inż. Elżbieta Pasternak - Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, mgr inż. Tadeusz Podgórski - Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego w Rzeszowie.

6. BN-75/8165-16 Śliwki węgierki zamrożone

1257

zmiana 3
92.11.02

W punkcie 3.2, tabl. 1, zamiast:

Cecha	Standard A	Standard B	Standard P
Wygląd a) owoce całe	śliwek popękanych 4	8	nie określa się

powinno być:

Cecha	Standard A	Standard B	Standard P
Wygląd a) owoce całe	śliwek z drobnymi pęknięciami wynikającymi wyłącznie z procesu technologicznego 5	20	nie określa się

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/76 poz. 74
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/91 poz. 31

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/93 poz. 14)

30. **BN-75/8165-16 Śliwki węgierki zamrożone**
1257

Dotychczasową treść rozdziału Ocena partii zastępuje się tekstem: Ocena partii — wg PN-90/A-75051.

zmiana 2
90.12.07

zmiana 1 — Biuletyn PKNMIJ nr 7/76 poz. 74

(Biuletyn PKNMIJ nr 4/91 poz. 31)

Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego

13 **BN-75/8165-16 Śliwki węgierki zamrożone**
XII 57

Zmiana 1
15.4.76 r.

W punkcie 3.2 tabl. 1 uzupełnia się następująco:

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż		
		standard A	standard B	standard P
zanieczyszczenia	śliwki czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych			
			zanieczyszczeń organicznych 0,03	
			zanieczyszczeń mineralnych 0,03	

(Biuletyn PKNIM nr 7/76 poz. 74)