

OWOCE MROŻONE	NORMA BRANŻOWA	BN-75
	Poziomki leśne i ogrodowe zamrożone	8165-17
		Zamiast BN-65/8165-17
		Grupa katalogowa XII 57

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są owoce poziomki leśnej i poziomki ogrodowej (*Fragaria Vesca L.*) zamrożone, przeznaczone na eksport i do obrotu krajowego.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. Poziomki niedojrzałe** - owoce o barwie częściowo zielonej lub całkowicie zielonej, twarde o cierpkim smaku.

**1.2.2. Poziomki niezupełnie dojrzałe** - owoce o barwie białawej, białoróżowej, białokremowej, o smaku cierpkawym i o sprężystym miąższu.

**1.2.3. Poziomki przejrzyste** - owoce o barwie brunatnoczerwonej, bez charakterystycznego połysku, o rozluźnionym miąższu.

**1.2.4. Poziomki stwardniałe** - owoce niewykształcone z miejscowym zgrupowaniu orzeszków (niełupków), wykazujące brak soczystości, twarde w dotyku, o grudkowatym miąższu.

**1.2.5. Poziomki uszkodzone mechanicznie** - owoce, które utraciły naturalny kształt, ze śladami uszkodzeń miąższu.

**1.2.6. Pozostałe określenia** - wg BN-70/8165-21.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

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

- poziomki leśne zamrożone sypkie - S,
- poziomki ogrodowe zamrożone sypkie - S,
- poziomki leśne zamrożone z cukrem - ZC,
- poziomki ogrodowe zamrożone z cukrem - ZC.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego  
dnia 10 lipca 1975 r.  
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 czerwca 1976 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 25/1976 poz. 92)

**2.2. Standardy.** W zależności od jakości gotowego produktu ustala się dwa standardy:

- Standard A,
- Standard B.

**2.3. Przykład oznaczenia** poziomek zamrożonych z cukrem, Standard A:

POZIOMKI ZAMROŻONE Z CUKREM A.ZC. BN-75/8165-17

### 3. WYMAGANIA

#### 3.1. Surowiec

3.1.1. Poziomki leśne - wg BN-73/9231-18.

3.1.2. Poziomki ogrodowe - wg BN-72/9136-11.

3.2. Proces produkcyjny - wg BN-70/8165-12.

#### 3.3. Wymagania i tolerancje

3.3.1. Poziomki leśne i ogrodowe zamrożone w stanie sypkim - wg tablicy.

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % wag, nie więcej niż	
		Standard A	Standard B
1	2	3	4
Wygląd	owoce całe, sypkie, nieopnieczone, niestwardniałe, nieoszlone, nieoblodzone, nieuszkodzone	a) owoców stwardniałych 5	15 b) zlepieńców twardych nie określa się c) uszkodzeń mechanicznych 15
Kształt i wielkość	typowy dla poziomek leśnych lub ogrodowych	-	-
Dojrzałość	owoce w pełni dojrzałe i wybarwione typowo dla odmian poziomek ogrodowych lub leśnych; nie dopuszcza się owoców niedojrzałych	a) owoce niedojrzałe sporadycznie 10 b) owoce niezupełnie dojrzałe 10 c) owoce przejrzałe	nie określa się nie określa się
Smak i zapach (porozmrożeniu)	typowy dla poziomek leśnych lub ogrodowych; nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu	-	-

od. tablicy

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % wag, nie więcej niż	
		Standard A	Standard B
1	2	3	4
Konsystencja	lekką osłabioną, z lekkim wyciekaniem soku	-	-
Zanieczyszczenia organiczne		0,1	0,5
Zanieczyszczenia mineralne		0,05	

### 3.3.2. Poziomki leśne i ogrodowe zamrożone z cukrem

- a) dodatek cukru w ilości odpowiadającej wymaganiom odbiorcy,
- b) wygląd - w jednostce opakowania zbrylona mieszanina owoców z cukrem zabarwionym sokiem,
- c) pozostałe wymagania zgodne z p. 3.3.1.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania wg PN-67/A-07005. Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych - wg PN-64/A-07008.

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

4.3. Transport. Ładownia środka transportu powinna być czysta, sucha, bez obcych zapachów i śladów pleśni.

Poziomki zamrożone należy przewozić środkami transportowymi zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur i chroniącymi produkt przed rozmrożeniem.

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne polegają na sprawdzeniu:

- a) wyglądu,
- b) kształtu i wielkości,
- c) dojrzałości,
- d) smaku i zapachu,
- e) konsystencji,
- f) zanieczyszczeń organicznych,
- g) 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 (od a) do g) należy wykonywać dla każdej wyprodukowanej partii.

5.2. Opis badań. Badania wymienione w 5.1 należy wykonywać wg PN-73/A-75051.

5.3. Ocena partii. Partię poziomok należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli badania wg rozdz. 5 dadzą wyniki 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-65/8165-17

- a) wprowadzono kryteria oceny poziomok ogrodowych,
- b) rozszerzono kryteria oceny jakościowej z podaniem tolerancji dla Standardu A i B,
- c) uaktualniono wymagania jakościowe dostosowując do wymagań eksportu i rynku krajowego.

3. Normy zwiazane

- BN-67/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach
- BN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach
- BN-73/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Badanie jakości
- BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach piętrowych (wielokondygnacyjnych)
- BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach parterowych
- BN-70/8165-12 Mrożone owoce i warzywa. Proces produkcyjny
- BN-69/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie
- BN-70/8165-21 Mrożone owoce i warzywa. Podstawowe określenia i podział
- BN-72/9136-11 Owoce świeże. Poziomki ogrodowe
- BN-73/9231-18 Owoce świeże. Poziomki leśne

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Henryk Wiśniewski mgr inż. Elżbieta Pastarnak - Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, Warszawa, mgr Helena Biedroń - Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego w Dębicy.

**31. BN-75/8165-17 Poziomki leśne i ogrodowe zamrożone**  
1257

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

**zmiana 1**  
90.12.07

(Biuletyn PKNMIJ nr 4/91 poz. 31)