

WARZYWA MROŻONE	NORMA BRANŻOWA	
	<b>Mizeria zamrożona</b>	
	<b>BN-74</b> <b>8165-19</b>	
	Zamiast BN-66/8165-19	
Grupa katalogowa XII 57		

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest mizeria z ogórków odmian zalecanych jako sałatkowe, zamrożona, przeznaczona do obrotu krajowego i na eksport.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. Mizeria** — produkt otrzymany przez pokrojenie poprzeczne na plastry świeżych, jędrnych, zdrowych, czystych obranych ogórków.

**1.2.2. Plastry mizerii uszkodzone** — plastry uszkodzone mechanicznie w czasie krojenia, z ubytkami mięszu lub pozbawione gniazda nasiennego.

**1.2.3. Plastry mizerii o wykształconych gniazdach nasiennych** — plastry otrzymane z ogórków przejrziałych o wyraźnie wykształconych oddzielających się nasionach.

**1.2.4. Plastry mizerii z pustymi przestrzeniami** — plastry otrzymane przez pokrojenie ogórków mających puste przestrzenie lub plastry, z których wypadło gniazdo nasienne w czasie krojenia.

**1.2.5. Plastry mizerii o zmienionej barwie** — plastry o barwie żółtawej otrzymane przez pokrojenie ogórków przejrziałych.

**1.2.6. Porcja zdeformowana** — porcja, która nie zachowała kształtu zbliżonego do opakowania jednostkowego.

**1.2.7. Pozostałe określenia** — wg BN-70/8165-21.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

**2.1. Rodzaje.** W zależności od postaci gotowego produktu i sposobu opakowania rozróżnia się:

- mizerię w porcjach,
- mizerię w blokach.

**2.2. Standardy.** W zależności od jakości rozróżnia się dwa standardy mizerii:

- Standard A,
- Standard B.

**2.3. Przykład oznaczenia mizerii zamrożonej w blokach, standard A:**

MIZERIA ZAMROŻONA W BLOKACH A BN-74/8165-19

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Surowiec** — ogórki przeznaczone na mizerię mrożoną powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-73/R-75359.

**3.2. Wymagania i tolerancje** — wg tablicy.

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % wg., nie więcej niż	
		Standard A	Standard B
1	2	3	4
Wygląd w stanie zamrożonym			
a) porcji	plastry mizerii powinny być ściśle ułożone oraz powinny tworzyć kształt zbliżony do opakowania jednostkowego; dopuszcza się występowanie porcji zdeformowanych	—	—
b) bloku	plastry mizerii zamrożonej powinny być ściśle ułożone i powinny tworzyć blok foremny o kształcie dostosowanym do opakowania transportowego; bloki o nierównej górnej powierzchni nie stanowią wady	—	—
Barwa w stanie zamrożonym	zielonkawobiała lub zielonkawokremowa	—	—

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego

Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 16 lipca 1974 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 czerwca 1975 r. (Dz. Norm. i Miar nr 7/1975 poz. 19)

cd. tablicy

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % wg., nie więcej niż	
		Standard A	Standard B
1	2	3	4
Wygląd w stanie rozmrożonym	plastry mizerii całe, nieuszkodzone, bez pustych przestrzeni o komorach nasennych i nasionach niewykształconych	a) plasterów uszkodzonych mechanicznie 20 b) plasterów z pustymi przestrzeniami i oddzielnymi komorami nasiennymi i nasionami 10 c) plasterów z pozostałością skórki ogórków 2	nie określa się nie określa się 20
Barwa w stanie rozmrożonym	zielonkawobiała lub zielonkawokremowa	dopuszcza się plastry o barwie żółtawej 5% w porcji lub bloku	25% w porcji lub bloku
Konsystencja a) w stanie zamrożonym b) w stanie rozmrożonym	twarda, krucha wyraźnie osłabiona z oddzielającym się sokiem	—	—
Grubość i średnica plasterów w stanie rozmrożonym	plastry mizerii powinny mieć grubość 3—4 mm i średnicę do 7 cm	plasterów o innej grubości 20	nie określa się
Smak (po rozmrożeniu)	typowy, zmieniony procesem rozmrażania bez obcych posmaków	—	—
Zapach	typowy dla ogórków świeżych; nie dopuszcza się obcych zapachów	—	—
Zanieczyszczenia organiczne i mineralne	nie dopuszczalne		

#### 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE, TRANSPORT

**4.1. Pakowanie, opakowanie i znakowanie** powinno być zgodne z 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 i BN-66/8160-05.

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

Mizerię zamrożoną należy przewozić środkami transportowymi zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur i chroniącymi produkt przed rozmrożeniem.

#### 5. BADANIA

##### 5.1. Program badań

##### 5.1.1. Badania pełne

- wygląd,
- barwa,
- grubość i średnica plasterów,
- konsystencja,
- smak i zapach,
- zanieczyszczenia mineralne i organiczne.

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

**5.1.2. Badanie niepełne** od a) do e) należy wykonywać dla każdej wyprodukowanej partii mizerii.

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

**5.3. Ocena partii** — wg PN-73/A-75051.

KONIEC

**INFORMACJE DODATKOWE**

**1. Instytucja opracowująca normę** — Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-66/8165-19**

- a) wprowadzono dwa standardy mizerii,
- b) rozszerzono kryteria oceny jakościowej, z podaniem tolerancji dla standardu A i B,
- c) zaktualizowano wymagania jakościowe, dostosowując do poziomu produkcji i wymagań rynku krajowego i eksportu.

**3. Normy związane**

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

PN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach

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

PN-73/R-75359 Warzywa świeże. Ogórki

BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniu w chłodniach piętrowych (wielokondygnacyjnych)

BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniu w chłodniach parterowych

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

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

**4. Autorzy projektu normy** — mgr inż. Henryk Wiśniewski, mgr inż. Maria Widulińska — Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego.