

wycof 1.01.93
5/92 poz 11

6685

ob. 92/A-78600

UKD 635.132:664.84.037.5

WARZYWA MROŻONE	NORMA BRANŻOWA			BN-78		
	Marchew zamrożona			8165-24		
				Zamiast BN-71/8165-24		
				Grupa katalogowa XII 57		

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest marchew obrana, zblanszowana, zamrożona, przeznaczona na eksport, rynek krajowy oraz do przetwórstwa.

1.2. Określenia

1.2.1. Kostki marchwi — marchew pokrojona w kostkę o kształcie sześciątów.

1.2.2. Kostki marchwi o kształcie nieregularnym — kostki o nierównych i nierównoległych płaszczyznach cięcia wynikających z pracy kostkownicy oraz cylindrycznego kształtu marchwi, o objętości równej i powyżej 50% objętości nominalnej przy zachowaniu przynajmniej jednej powierzchni kwadratowej.

1.2.3. Fragmenty kostek marchwi — części kostek marchwi powstałe przy kostkowaniu, mniejsze od 50% objętości nominalnej kostki marchwi.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

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

- kostki marchwi zamrożone,
- fragmenty kostek marchwi zamrożone.

2.1.2. Standardy. W zależności od jakości różni się:

- kostki marchwi zamrożone standard A, B, P,
- fragmenty kostki marchwi zamrożone przeznaczone do przetwórstwa — klasa III.

2.2. Przykład oznaczenia kostki marchwi zamrożonej standard A:

KOSTKI MARCHWI ZAMROŻONE — A BN-78/8165-24

3. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

3.1. Surowiec stosowany w produkcji marchwi zamrożonej powinien odpowiadać wymaganiom PN-72/R-75358.

3.2. Wymagania i tolerancje

3.2.1. Kostki marchwi zamrożone — wg tabl. 1.
Tablica 1

Cechy	Wymagania			Tolerancje		
	Standard			Standard		
	A	B	P	A	B	P
1	2	3	4	5	6	7
Wygląd	kostki marchwi syplące, nieoblodzone, nielepione, o wymiarach 10×10×10 mm i prostopadłych krawędziach, których boki nie odbiegają więcej niż ±1 mm od nominalnego wymiaru; dopuszcza się inne wymiary kostek zgodnie z życzeniem odbiorcy; oszronienie nie stanowi wady			fragmenty kostek marchwi, % wag., nie więcej niż		
	25	20	15	10	15	20
	kostek marchwi o kształcie regularnych sześciątów, % wag., nie mniej niż			zlepieńców trwałych złożonych z 2 ÷ 5 kostek, % wag., nie więcej niż		
	75	80	85	5	15	15
Barwa	kostki marchwi o barwie właściwej pomarańczowoczerwonej, typowej dla odmiany, praktycznie jednolitej w partii; barwa rdzenia zbliżona do barwy mięszu			łączna suma wad barwy nie może przekroczyć punktów		
				28	45	52
Konsystencja						
a) w stanie zamrożonym	twarda			—	—	—

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego

Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 24 stycznia 1978 r. jako norma obowiązująca od dnia 30 lipca 1979 r. (Dz. Norm. i Miar nr 14/1979 poz. 78)

cd. tabl. 1

Cechy	Wymagania			Tolerancje		
	Standard			Standard		
	A	B	P	A	B	P
1	2	3	4	5	6	7
b) w stanie rozmrożonym	osłabiona na skutek blanszowania			—	—	—
Aktywność enzymatyczna	próba na obecność perolisydozy ujemna			—	—	—
Zdrowotność	marchew zdrowa; nie dopuszcza się kostek marchwi porażonych przez choroby i uszkodzonych przez szkodniki			dopuszcza się kostki uszkodzone przez szkodniki, sztuk 250 g, nie więcej niż 2 4 4		
Smak i zapach	kostki o smaku i zapachu typowym dla marchwi właściwie zblanszowanej, słodkawej; nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego			—	—	—
Zanieczyszczenia	kostki marchwi czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych			zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż 0,05 0,1 0,1 zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż 0,03 0,03 0,03		

3.2.2. Fragmenty kostek marchwi — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania	Tolerancja
1	2	3
Barwa	fragmenty kostek marchwi o barwie właściwej pomarańczowoczerwonej	dopuszcza się fragmenty kostek marchwi o barwie innej, występującej w marchwi ale nie wynikającej ze zmian eksumatycznych i chorobowych
Konsystencja w stanie zamrożonym	twarda	—
Aktywność enzymatyczna	próba na obecność peroksydozy ujemna	—

cd. tabl. 2

Cechy	Wymagania	Tolerancja
1	2	3
Zdrowotność	fragmenty kostek marchwi zdrowe; nie dopuszcza się fragmentów kostek marchwi porażonych przez choroby i uszkodzonych przez szkodniki	dopuszcza się fragmenty kostek marchwi uszkodzone przez szkodniki, % wag., nie więcej niż 1
Smak i zapach	fragmenty kostek marchwi o smaku i zapachu typowym dla marchwi właściwie zblanszowanej, słodkawej; nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego	—
Zanieczyszczenia	fragmenty kostek marchwi czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	a) zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag., nie więcej niż 0,1 b) zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż 0,03 c) fragmentów kostek marchwi z pozostałością naskórka nie określona

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach — wg PN-76/A-07005. Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń chłodniczych — wg PN-64/A-07008.

4.3. Transport. Marchew zamrożoną 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.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- sprawdzenie wielkości i kształtu,
- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie konsystencji,
- sprawdzenie aktywności enzymatycznej,
- sprawdzenie zdrowotności,

- f) sprawdzenie smaku i zapachu,
g) oznaczanie zanieczyszczeń organicznych i mineralnych.

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

5.3. Wykonanie badań

5.3.1. Marchew kostkowana zamrożona. Ocena wykonuje się na próbach o masie 250 g po ugotowaniu ich w 0,5-procentowym roztworze soli kuchennej przez 8 ÷ 9 min przy stosunku wody do marchwi 1:1.

5.3.2. Fragmenty kostek marchwi — wg PN-73/A-75051.

5.4. Metodyka badań. Badania wymienione w 5.1, z wyjątkiem barwy kostek marchwi, wykonywać wg PN-73/A-75051. Badanie wg 5.1 poz. b) należy wykonywać następująco: Z przygotowanej wg 5.3 próbki oddzielić kostki z wadami barwy. Każdą z oddzielnych kostek ocenić punktowo obarczając ją 1, 2, 4 lub 8 punktami w zależności od wady, zgodnie z podanym w tabl. 3 schematem. Punkty, którymi obciążone są poszczególne kostki sumuje się i porównuje z wymaganiami podanymi w tablicach w 3.2:

Tablica 3

Wady barwy		Liczba punktów
1	2	
Pozostałość naskórka marchwi dobrze wymytej o odcieniu brązowym		1
Silnie zabarwione brązowe powierzchniowe punkty o średnicy nie większej niż 1 mm		1
Liczne o średnicy nie większej niż 2 mm ciemnozielone powierzchniowe plamki		1
Liczne zielone zamarmurkowania		1
Jeden cały bok zabarwiony na zielono		1

cd. tabl. 3

Wady barwy		Liczba punktów
1	2	
Liczne brązowe powierzchniowe plamki o średnicy do 2 mm		2
Liczne nitkowate paski słabo zabarwione na brązowo		2
Jeden ciemny pasek		2
Liczne lekko brązowe punkty pokrywające cały bok kostki		2
Liczne, o średnicy powyżej 2 mm, ciemnozielone plamy		2
Jeden bok kostki cały zabarwiony na ciemnozielono		2
Ciemnobrązowe, głęboko wchodzące plamy o średnicy większej niż 2 mm		4
Ciemnobrązowe, głęboko wchodzące pasy		4
Cały bok kostki pokryty cienką, brązową skórą (nie umyty)		4
Równocześnie występujące dwie wady zabarwienia (brązowe i zielone), które pojedynczo oceniane obciążone są 1 lub 2 punktami		4
Jeden bok kostki silnie zabarwiony na ciemnobrązowo		8
Ponad połowa powierzchni kostki zabarwiona na brązowo z jednocześnie występującą strukturą gąbczastą		8

5.5. Ocena partii. Partię marchwi zamrożonej należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badania będą zgodne z rozdz. 3 i 4.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8165-24

- a) zastosowano punktową ocenę jakości,
b) zaktualizowano wymagania jakościowe dostosowując je do potrzeb rynku i możliwości produkcji przemysłowej,
c) wyeliminowano wymagania dotyczące marchwi nieprodukowanej całej.

3. Normy związane

PN-76/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-72/R-75358 Warzywa /świeże. Marchew

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

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

4. Symbol wg SWW — 2464-515; 2464-525.

4. Autorzy projektu normy — inż. Halina Rokicka — Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego, Poznań — Chłodnia w Kaliszu, inż. Małgorzata Wiśniewska — Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, Warszawa.

34. **BN-78/8165-24 Marchew zamrożona**

1257

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

zmiana 1
90.12.07

(Biuletyn PKNMJJ nr 4/91 poz. 31)