wycof. 16.01.96
N. 2/96

zast. PN-A-78602:1996

UKD 635.35;664.84.037.5

MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	NORMA BRANŻOWA	BN-79 / 8165-27
	Kalafiory zamrożone	Zamiast BN-75/8165-27
		Grupa katalogowa XII 57

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są kalafiory (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.) zamrożone w postaci róż dzielonych lub rozdrobnionych na różyczki, przeznaczone na eksport, rynek krajowy oraz do przetwórstwa.

1.2. Określenia

1.2.1. Róża kalafiorowa - pełny kwiatostan pozbawiony liści ochronnych i drobnych listków przerastających róże, z głąbem przyciętym przy nasadzie róży.

1.2.2. Róża kalafiorowa dzielona - róża kalafiorowa dzielona (pokrojona) wzdłuż głąba na dwie lub cztery części.

1.2.3. Różyczki (działki) kalafiorowe - części róży kalafiorowej powstałe przez oddzielenie ich od głąba wg linii podziału kwiatostanu.

1.2.4. Liście ochronne - liście bezpośrednio okrywające różę.

1.2.5. Listki przerastające różę - liście drobne wyrastające pomiędzy poszczególnymi różyczkami (działkami) kwiatostanu ponad powierzchnię róży.

1.2.6. Kalafiory z ususzką powierzchniową - róże dzielone lub różyczki, na powierzchni których lub na głąbie występuje ususzka powodująca rozjaśnienie tkanki oraz powierzchniową zmianę konsystencji.

1.2.7. Róże dzielone lub różyczki rozluźnione - róże dzielone i różyczki o luźnej budowie kwiatostanu z tendencją do wyrastania poszczególnych kwiatów.

1.2.8. Róże dzielone i różyczki uszkodzone mechanicznie - produkt, w którym została uszkodzona część kwiatostanu.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od sposobu rozdrobnienia rozróżnia się:

- róże dzielone,
- różyczki.

2.2. Standardy. W zależności od jakości róż dzielonych i różyczek ustala się standardy: - A, B, P (do przetwórstwa).

2.3. Przykład oznaczenia kalafiorów w różyczkach zamrożonych Standard A:

RÓŻYCZKI KALAFIORÓW ZAMROŻONE A BN-79/8165-27

3. WYMAGANIA I TOLERANCJE

3.1. Surowiec - wg PN-72/R-75361.

3.2. Tolerancja wag. mas. deklarowanej netto - wg BN-69/8165-13 i Zarządzenia nr 53 Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego.

3.3. Wymagania i tolerancje - wg tablicy.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. 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 oraz Zarządzenia Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego nr 27.

4.3. Transport. Kalafiory zamrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur. Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 18 maja 1979 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 14/1979 poz. 78)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1979. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 0,45 Nakł. 2400+55 Zam. 1841/79 Cena zł 3,60

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż		
		A	B	P
Wygląd	kalafiory rozdrobnione, zwięzłe, bez przerastających listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone; oszronienie nie stanowi wady	a) rozluźnione		
		5	10	nie określa się
		b) uszkodzone mechanicznie		
		- róże dzielone		
		10	nie określa się	
		- różyczki		
		5	10	nie określa się
		c) z widoczną ususzką		
		- róże dzielone		
		5		nie określa się
		- różyczki		
		3		nie określa się
		d) zlepieńce trwałe		
		- róże dzielone		
		3	5	nie określa się
		- różyczki		
		2	4	nie określa się
Barwa	róże dzielone i różyczki o barwie białej, białokremowożółtawej: nie dopuszcza się barwy szarej, brązowej	kalafiory o barwie żółtej		
		0	20	nie określa się
		kalafiory o barwie kremowej z odcieniem szarym		
		0	3	10
		kalafiory o barwie jasnobrązowej do 1/3 powierzchni		
		0	3	6
Masa różyczek	rozróżnia się różyczki kalafiorów o masie do 15 g 15÷35 g powyżej 35 g dopuszcza się różyczki o innej masie zgodnie z wymaganiami odbiorcy	kalafiory sąsiednich grup wielkości		
		10	nie określa się	
Zdrowotność	róże dzielone i różyczki kalafiorów zdrowe; nie dopuszcza się kalafiorów porażonych przez choroby i uszkodzonych przez szkodniki	róże dzielone i różyczki ze śladami uszkodzenia przez szkodniki sztuk 250 g		
		0	1	1
Smak i zapach po rozmrożeniu	typowy dla produktu; nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu	—		
Konsystencja w stanie zamrożonym	twarda, krucha,	—		
w stanie rozmrożonym	osłabiona na skutek blanszowania			
Aktywność enzymatyczna	próba na obecność peroksydazy ujemna	—		
Zanieczyszczenia	kalafiory czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego		
		0,05	0,05	0,05
		zanieczyszczeń mineralnych		
		0,03	0,03	0,03

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

a) sprawdzenie wyglądu,

b) sprawdzenie barwy,

c) sprawdzenie dojrzałości,

d) sprawdzenie zdrowotności,

e) sprawdzenie smaku i zapachu,

f) sprawdzenie konsystencji,

g) sprawdzenie aktywności enzymatycznej,

h) sprawdzenie zanieczyszczenia,

i) sprawdzenie masy netto opakowania jednostkowego,

j) sprawdzenie masy różyczek róż dzielonych.

5.2. Pobieranie próbek i wykonanie badań - 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-75/8165-27

a) zaktualizowano wymagania jakościowe dla kalafiorów mrożonych dostosowując je do potrzeb eksportu i rynku krajowego,

b) wprowadzono wymagania jakościowe dla standardu P.

3. Normy i dokumenty 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-75361 Warzywa świeże. Kalafiory

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

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

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320)

Zarządzenie nr 53 Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego z dnia 4 listopada 1976 r. w sprawie zmiany normy BN-69/8165-13

Zarządzenie nr 27 Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego z dnia 15 sierpnia 1977 r. w sprawie instrukcji higieniczno-sanitarnej w chłodniach

4. Symbol wg SWW - 2464-525.

5. Autorzy projektu normy - mgr inż. Małgorzata Wiśniewska - Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, Warszawa, dr inż. Janina Jędrzejewska - Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

10. **BN-79/8165-27 Kalafiory zamrożone** **zmiana 3**
1257 92.11.02

1. Punkt **1.2. Określenia** uzupełnia się podpunktem 1.2.10

1.2.10. Zanieczyszczenia organiczne rodzime — wolne głąby oraz listki przerastające różyczki lub wolne.

Dotychczasowy p. **1.2.10,** zmienia się na: **1.2.11.**

2. Punkt **3.3,** tabl. zmienia się następująco:

— cecha wygląd, kol. wymagania, zamiast: bez przerastających lisatków, powinno być: bez przerastających zielonych listków, i po przecinku dopisuje się: z krótko przyciętymi (1 ÷ 2 cm) głąbikami; w kol. tolerancje dopisuje się podpunkty d) i g) o treści: d) z głąbikami dłuższymi niż 2 cm St.A-5; St.- B; St.- P — nie określa się, g) oblodzone St.A-2; St.B-5; St.P-20; oraz dotychczasową literę d zmienia się na: e.

— cecha barwa dopisuje się: barwa róż i różyczek; kol. wymagania bez zmian; w kol. tolerancje skreśla się wyrazy: kalafiory oraz w kol. dla St. P o barwie jasnobrązowej do 1/3 powierzchni zmienia się 6 na: 8;

— cecha barwa dopisuje się: barwa głąbików, w kol. wymagania dopisuje się: biała do lekko seledynowej, w kol. tolerancje dopisuje się: o barwie zielonej dla St.A -3; St.B-10; St P — nie określa się.

— cecha zanieczyszczenia, w kol. tolerancje dopisuje się: zanieczyszczenia organiczne rodzime dla: St.A-1; St. B-5; St. P-10; w tym listków dla: St.A-0,25; St.B-0,5; St.P-0,5.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/90 poz. 55
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/91 poz. 14

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/93 poz. 14)

---

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa

12. **BN-78/8165-27 Kalafiory zamrożone** **zmiana 1**
1257 90.02.06

W tablicy, w kolumnie wymagania, dla cechy masa różyczek, zamiast: dopuszcza się różyczki o innej masie zgodnie z wymaganiami odbiorcy, powinno być: dopuszcza się różyczki o innej masie lub kalibrowane wg średnicy zgodnie z wymaganiami odbiorcy.

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/90 poz. 55)

12. **BN-79/8165-27 Kalafiory zamrożone** **zmiana 2**
1257 90.10.25

1. W punkcie **1.2** dopisuje się:

1.2.9. różyczki pokruszone — drobne części produktu, przechodzące przez sito o wymiarach oczek 10 × 10 mm. Punkt 1.2.9. zmienia się na 1.2.10.

2. W tablicy, p. **3.3,** dla cechy wygląd, dopisuje się tolerancję:

c) pokruszone st.A-1; st.B-3; st.P-10. Zmienia się podpunkty z c) na d) i z d) na e).

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/91 poz. 14)

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/90 poz. 55