wycof. 24. 12. 97
N. 3/98

UKD 634.725:664.8.037 SWW 2463-119

OWOCE MROŻONE	NORMA BRANŻOWA zastp. PN-A-78607 Agrest zamrożony	BN-75 8165-28 Grupa katalogowa XII 57

1. WSTĘP

1.1. Przedmiotem normy są zielone owoce agrestu (*Grossularia* sp.) zamrożone, przeznaczone na eksport i do obrotu krajowego.

1.2. Określenia

1.2.1. Agrest o dojrzałości technicznej - owoce w pełni wyrośnięte, o barwie zielonej i smaku cierpko-kwaśnym.

1.2.2. Agrest o dojrzałości spożywczej - owoce w pełni wyrośnięte, o barwie charakterystycznej dla odmiany i smaku słodko-cierpkim.

1.2.3. Agrest zdeformowany - owoce niewłaściwie wykształcone na skutek zmian fizjologicznych lub zabliźnionych uszkodzeń mechanicznych.

1.2.4. Agrest popękany - owoce z pęknięciami skórki i miąższu.

1.2.5 Agrest otarty - owoce z mechanicznie usuniętym okwiatem, szypu[illegible] i włoskami.

1.2.6. Agrest nieotarty - owoce z okwiatem, szypułką, włoskami.

1.2.7. Agrest zdrowy - owoce bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

1.2.8. Agrest porażony - owoce wykazujące na powierzchni, nie większej niż 1/4, zmiany chorobowe i pochorobowe.

1.2.9. Agrest kalibrowany - owoce podzielone na grupy o określonej średnicy przekroju poprzecznego.

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)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1976. Wpływ do WN 24.10.75. Oddano do składu 8.12.75. Cena zł 1,20
Druk ukończono w lutym 76. Obj. 0,35 ark. wyd. Nakład 3500+54 egz. Zam. 3521/75

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIA

2.1. Standardy - w zależności od sposobu przygotowania i jakości rozróżnia się:

Standard A - ocierany,

Standard P - ocierany i nieocierany.

2.2. Przykład oznaczenia agrestu zamrożonego Standard P:

AGREST ZAMROŻONY OCIERANY P BN-75/8165-28

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec - wg BN-72/9136-03.

3.2. Wymagania i tolerancje

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż	
		Standard A	Standard P
1	2	3	4
Wygląd	owoce całe o kształcie owalnym w pełni wyrośnięte, nie popękane, nie pomarszczone, nie zdeformowane, bez zlepieńców trwałych, bez śladów pleśni i fermentacji	a) owoce popękane 4	nie określa się
		b) owoce zdeformowane 8	nie określa się
		c) owoce z szypułkami 3	otarte - 10
			nieotarte - nie określa się
Barwa	zielona	-	-
Wielkość	owoce kalibrowane na grupy wg średnicy przekroju poprzecznego: I do 15 mm II od 15,1 do 20 mm III powyżej 20 mm	owoce sąsiednich grup wielkości 10	nie kalibrowane
Dojrzałość	techniczna	owoce o dojrzałości spożywczej 1	10
Zdrowotność	owoce zdrowe	owoców porażonych 1	5

cd. tablicy

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % g., nie więcej niż	
		Standard A	Standard P
1	2	3	4
Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego		0,03	0,05
Zanieczyszczenia mineralne		0,03	
Smak i zapach po rozmrożeniu	lekko osłabiony naturalny; nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu	-	-

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 transportowego powinna być czysta, sucha, bez obcych zapachów i śladów pleśni.

Agrest należy przewozić środkami transportowymi zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur i chroniącymi przed rozmrożeniem.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne polegają na sprawdzeniu:

a) wyglądu,
b) barwy,
c) wielkości,
d) dojrzałości,
e) zdrowotności,
f) zanieczyszczeń organicznych,
g) zanieczyszczeń mineralnych,
h) smaku i zapachu po rozmrożeniu,
i) opakowania i znakowania.

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), h) i) 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 uważa się za zgodną z wymaganiami normy, jeśli badania wg 5 dadzą wyniki zgodne z 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego Warszawa.

2. 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

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

BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniach 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

BN-72/9136-03 Owoce świeże. Agrest

3. Autorzy projektu normy - mgr inż. Henryk Wiśniewski, mgr inż. Elżbieta Pasternak - Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, mgr inż. Władysław Wyszyński - Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego w Poznaniu.

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa

5. **BN-75/8165-28 Agrest zamrożony** **zmiana 2**
1257 93.09.29

Wprowadza się postanowienia dla standardu B agrestu ocieranego, o następującej treści:

W punkcie **2.1. Standardy** — treść po wyrazach: rozróżnia się, zmienia się na:

Standard A i B — ocierany

3.2.

Cecha wygląd

— owoce popękane — 15
— owoce zdeformowane — 8
— owoce z szypułkami — 4

Cecha wielkość

— owoce niekalibrowane

Cecha dojrzałość

— owoce o dojrzałości spożywczej — 5

Cecha zdrowotność

— owoców porażonych — 1

Pozostałe wymagania z tolerancją obowiązują jak dla standardu A.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMIJ nr 4/91 poz. 31 (Biuletyn PKNMiJ nr 12/93 poz. 74)

36. **BN-75/8165-28 Agrest zamrożony** **zmiana 1**
1257 90.12.07

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

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/91 poz. 31)