wycof. 24.10.96 N 1/97

zastąpiona PN-A-82201:1996

UKD 664.8.037.5

MROŻONKI. ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	NORMA BRANŻOWA Mrożone wyroby kulinarne **Potrawy gotowe**	BN-85 8166-01 Zamiast BN-76/8166-01 Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

Przedmiotem normy są potrawy gotowe przygotowane zgodnie z obowiązującymi recepturami i instrukcjami, utrwalone przez zamrażanie, z przeznaczeniem na zaopatrzenie indywidualnych i zbiorowych odbiorców krajowych.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwa asortymentu	Numer tablicy dla wymagań szczegółowych
1	Gulasze — wołowy — wołowy w sosie własnym — wieprzowy — mięsny z warzywami — warzywno-mięsny — węgierski — podrobowy po węgiersku — podrobowy dębicki — z serc — z makaronem — warzywno-mięsny z makaronem	2
2 3 4	Paprykarz cielęcy Przysmak wołowy Forszmak	2
5	Wyroby mielone jednorodne — Zrazy wrocławskie — Zrazy beskidzkie — Zrazy z baraniny — Zraziki siekane — Zraziki podkarpackie — Zraziki podhalańskie — Zraziki chrzanowskie — Kotleciki mięsno-warzywne — Kotleciki mielone — Klopsiki do sosów	3

cd. tabl. 1

Lp.	Nazwa asortymentu	Numer tablicy dla wymagań szczegółowych
6	Wyroby mielone z nadzieniem — Zrazy tyskie — Zrazy domowe z nadzieniem warzywnym — Klopsiki nadziewane kapustą — Krokiety z nadzieniem mięsnym	4
7	Flaki — po warszawsku — po poznańsku — wołowe — koszalińskie — po zamojsku — Flaczki hetmańskie — Flaczki dębickie	5
8	Ozory — wieprzowe — wołowe	6
9	Bigosy — wyborowy — pomorski — zamojski — wiejski — białostocki — łódzki — małopolski — świętokrzyski — olsztyński	7
10	Fasolki w sosach — po bretońsku wyborowa — po bretońsku z mięsem — po bretońsku koszalińska — po dębicku — w sosie pikatnym — po myśliwsku	8
11	Kapusty nadziewane — Kapusta faszerowana — Gołąbki — Gołąbki z nadzieniem ryżowo-pieczarkowym	9
12	Kiełbasy w kapuście	10

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 14 października 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1985 poz. 31)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1986. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 1,80 Nakł. 3300 + 55 Zam. 3650/85 Cena zł 54,00

cd. tabl. 1

Lp.	Nazwa asortymentu	Numer tablicy dla wymagań szczegółowych
13	Zupy — Zupa z mięsem — Kapuśniak z mięsem — Krupnik z mięsem — Pomidorowa z ryżem i mięsem — Grochowa z wędzonką — Jarzynowa z mięsem — Ziemniaczana z mięsem — Zupy warzywne z mięsem zagęszczone Kalafiorowa Brukselkowa Fasolowa Wielowarzywna — Zupy warzywne zagęszczone Warzywna Kalafiorowa — Zupa pomidorowa z ryżem	11
14	Sosy — pomidorowy — grzybowy — pieczarkowy — jarzynowy	12
15	Zestawy obiadowe — mięsno-warzywny — delikatesowy	13

2.2. Przykład oznaczenia gulaszu warzywno-mięsnego:

GULASZ WARZYWNO-MIĘSNY BN-85/8166-01

3. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

3.1. Wymagania ogólne

3.1.1. Surowce stosowane do produkcji zamrożonych potraw gotowych powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.1.2. Temperatura zamrożonej potrawy gotowej przy wydawaniu z chłodni nie powinna być wyższa niż -18°C.

3.1.3. Wygląd zewnętrzny zamrożonej potrawy

a) Kształt potrawy zamrożonej powinien odpowiadać opakowaniu jednostkowemu lub formie, w której był prowadzony proces zamrażania. Powierzchnia potrawy w części stykającej się w formą — gładka; na górnej płaszczyźnie niewyrównana lub pomarszczona, z dopuszczalną warstewką wydzielonego tłuszczu, zmatowieniem i nieznacznym oszronieniem; po okresie składowania dopuszcza się nieznaczną powierzchniową ususzkę.

b) Kształt elementu kulinarnego — zgodny w wymaganiami szczegółowymi podanymi w 3.2.

3.1.4. Zawartość soli kuchennej w potrawach — nie mniej niż 0,8% i nie więcej niż 1,8% wag.

3.1.5. Tolerancje masy netto potraw gotowych

a) Dopuszczalne tolerancje masy netto potraw w opakowaniach jednostkowych o masie deklarowanej do 500 g — ±20g, powyżej 500 g ±30 g; w blokach pakowanych mechanicznie o masie deklarowanej powyżej 1000 g — ±40 g, powyżej 2000 g — ±50 g.

Średnia masa netto potraw w 10 opakowaniach jednostkowych lub blokach pakowanych mechanicznie — nie może być niższa od masy deklarowanej.

b) Masa netto zamrożonych potraw w blokach pakowanych ręcznie, w momencie sprzedaży, powinna wynosić nie mniej niż masa deklarowana.

3.1.6. Wymagania mikrobiologiczne

— pałeczki z rodzaju *Salmonella* nieobecne w 25 g,

— bakterie z grupy *Coli* nieobecne w 0,1 g,

— laseczki beztlenowe przetrwalnikujące, gronkowce chorobotwórcze nieobecne w 0,1 g.

3.1.7. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia — mg/kg produktu nie więcej niż:

arsen — 0,5,
ołów — 0,6,
miedź — 10,0
cynk — 50,
cyna — 20.

3.2. Wymagania szczegółowe

3.2.1. Gulasze, paprykarz cielęcy, forszmak, przysmak wołowy — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	wołowy, wołowy w sosie własnym, wieprzowy, węgierski, paprykarz cielęcy, podrobowy po węgiersku, z serc, podrobowy dębicki	mieszanina sosu i pokrojonego w nieregularną kostkę składnika mięsnego lub podrobowego; kostki o wymiarach od 15 do 30 mm, możliwie wyrównane w potrawie; dopuszcza się kawałki bardziej rozdrobnione, nie więcej niż: mięsne — 15% wag., podrobowe — 20% wag., dopuszcza się ścięgniste mięso i przerosty tłuszczu związane z tkanką mięsną; oskrzeliki płucne nie stanowią wady
	mięsny z warzywami, warzywno-mięsny, forszmak, przysmak wołowy	gulasze, ewentualnie z udziałem innych składników mięsnych (np. kiełbasy, boczku), z dodatkiem przewidzianych w recepturze warzyw krajanych lub całych; uszkodzenia lub nieregularne kształty składników warzywnych nie stanowią wady

cd. tabl. 2

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	z makaronem, warzywno-mięsny z makaronem	gulasze z warzywami lub bez, z dodatkiem makaronu
Barwa a) części stałych b) sosu		mięsa — brunatna z kremowymi przerostami tkanki łącznej lub tłuszczowej, podrobów — beżowa do brązowej, kiełbasy — brunatnoróżowa, boczku — kremowa, warzyw — typowa dla użytych składników, makaronu — kremowa, beżowa do brunatnopomarańczowej
Konsystencja a) części stałych b) sosu		mięsa — soczysta, miękka, nie rozpadająca się, boczku i kiełbasy — miękka, płuc — gąbczasta, elastyczna, miękka, serc, nerek, wymion — miękka, składników warzywnych i makaronu — miękka, nie rozpadająca się, zawiesista, jednolita; dopuszcza się lekko wydzielony tłuszcz
Smak i zapach		właściwy dla użytych składników i przypraw, zharmonizowany, dość pikantny
Zawartość składnika mięsnego, % wag., nie mniej niż	wołowy, podrobowy po węgiersku, z serc	45
	wieprzowy, paprykarz cielęcy, węgierski, mięsny z warzywami, podrobowy dębicki	40
	wołowy w sosie własnym	30
	przysmak wołowy, forszmak	16
	z makaronem	15
	warzywno-mięsny, warzywno-mięsny z makaronem	13
Zawartość skrobi % wag., nie więcej niż	gulasze z mięsa i podrobów, paprykarz cielęcy, podrobowy dębicki	6

3.2.2. Wyroby mielone jednorodne. Zrazy, zraziki, kotleciki, klopsiki — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	zrazy, zraziki, kotleciki, klopsiki	jednorodna masa z mięsa, środków wiążących i przypraw z dodatkiem lub bez składników warzywnych, ewentualnie innych składników recepturowych, uformowana w kształt zależny od stosowanego urządzenia (kulisty, owalny, walcowaty)
Barwa		na powierzchni — jasnobrązowa do brunatnej, na przekroju — szarobrunatna; w wyrobach z dodatkiem warzyw widoczne cząstki użytych składników
Konsystencja		dość zwięzła, miękka
Smak i zapach		właściwy dla usmażonego mięsa oraz użytych składników i przypraw, dość pikantny; wyczuwalny posmak smażonego tłuszczu nie stanowi wady
Zawartość skrobi w przeliczeniu na mąkę, % wag., nie więcej niż	zraziki siekane, podkarpackie	8
	kotleciki mięsno-warzywne	12
	zraziki chrzanowskie, kotleciki mielone	15
	klopsiki do sosów	17

cd. tabl. 3

Cecha	Asortyment	Wymagania i telerancje
1	2	3
Zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż	zraziki siekane	15
	zraziki podhalańskie	18
	klopsiki do sosów	17
	kotleciki mielone	22
Masa elementu kulinarnego		w zakresie od 30 do 100 g, zależna od urządzenia formującego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym

3.2.3. Wyroby mielone z nadzieniem. Zrazy, klopsiki, krokiety — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	zrazy, klopsiki, krokiety	masa mięsna lub mięsno- warzywna uformowana w kształt walca lub kuli, wypełniona nadzieniem, usmażona
Barwa a) otoczki b) nadzienia		 jasnobrązowa do brunatnej; szara z widocznymi fragmentami użytych warzyw
Konsystencja a) otoczki b) nadzienia		 soczysta, miękka; soczysta, lekko mazista
Smak i zapach		właściwy dla usmażonego mięsa oraz użytych składników i przypraw, zharmonizowany, dość pikantny; wyczuwalny posmak smażonego tłuszczu
Zawartość nadzienia, % wag.,	zrawy domowe, tyskie	8 ±2
	klopsiki	20 ±2
Masa elementu kulinarnego, g, około	zrazy domowe, tyskie	zależnie od urządzenia formującego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym 100
	klopsiki	50

3.2.4. Flaki — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	flaki po warszawsku, wołowe, koszalińskie po poznańsku po zamojsku dębickie flaczki hetmańskie	mieszanina sosu i składników stałych — żołądków i przedżołądków wołowych — żołądków wołowych i wieprzowych oraz rozdrobnionych skórek — żołądków wołowych i wieprzowych — żołądków wieprzowych — żołądków wołowych oraz groszku i nieregulanych kostek marchwi, pietruszki, selera; części stałe pokrojowe w paski o szerokości do 5 mm; dopuszczalne paski szersze i nieregularne
Barwa a) części stałych b) sosu		 flaków — szarokremowa warzyw — typowa, charakterystyczna dla użytych składników szarokremowa z widocznymi przyprawami
Smak i zapach		właściwy dla użytych składników i przypraw, zharmonizowany, pikantny, aromatyczny

cd. tabl. 5

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Konsystencja a) części stałych b) sosu		flaków — miękka, do lekko jędrnej warzyw — miękka lekko zawiesista do zawiesistej; dopuszcza się lekko wybity tłuszcz
Zawartość części stałych, % wag., nie mniej niż	po warszawsku, po poznańsku	gastronomiczne — 35, w opakowaniach jednostkowych — 50
	hetmańskie, dębickie	50
	koszalińskie, po zamojsku	35
	wołowe	25
Zawartość skrobi w przeliczeniu na mąkę, % wag., nie więcej niż	po warszawsku, po poznańsku	gastronomicznie — 6, w opakowaniach jednostkowych — 2
	hetmańskie, koszalińskie, wołowe, po zamojsku, dębickie	6

3.2.5. Ozory — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	wieprzowe	mieszanina zalewy, całych ozorów (bez skóry i nasady) i pokrojonych w plastry warzyw
	wołowe	mieszanina zalewy, połówek ozorów (bez skóry i nasady) i pokrojonych w plastry warzyw
Barwa a) części stałych	wieprzowe wołowe	na powierzchni — szarobeżowa, na przekroju — szaroróżowa na powierzchni i przekroju — szarobrązowa
b) zalewy		słomkowa z mozaiką barw użytych warzyw i przypraw
Konsystencja a) części stałych		miękka do dość jędrnej
b) zalewy		płynna, zawiesista
Smak i zapach		właściwy dla ugotowanych składników i przypraw, zharmonizowany, aromatyczny
Zawartość ozorów % wag., nie mniej niż		45

3.2.6. Bigosy — wg tabl. 7.

Tablica 7

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	bigosy	gęsta, związana mieszanina poszatkowanej, ugotowanej kapusty i rozdrobnionego w nieregularną kostkę mięsa, boczku, pokrojonej w plastry lub kostkę kiełbasy z ewentualnym dodatkiem innych składników recepturowych (np. śliwki, grzyby)
Barwa		mozaika barwy kapusty i użytych składników kapusty — kremowozielona z odcieniem oliwkowym lub pomarańczowym, kiełbasy — różowa do brunatnoczerwonej, boczku — biała z szarobrązowymi przerostami mięsa; widoczne fragmenty innych składników o typowej dla nich barwie

cd. tabl. 7

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Konsystencja		niejednorodna kapusty — typowa dla właściwego stopnia dogotowania, miękka do lekko jędrnej, składników mięsnych i grzybów — miękka, nie rozpadająca się
Smak i zapach		właściwy dla ugotowanej kapusty wraz z użytymi składnikami mięsnymi i przyprawami; zharmonizowany, dość pikantny
Zawartość składników mięsnych % wag., nie mniej niż	wyborowy małopolski	16
	pomorski, łódzki	15
	wiejski	13
	białostocki	12
	olsztyński, zamojski, świętokrzyski	8
Zawartość tłuszczu, % wag., nie mniej niż	wyborowy, małopolski, wiejski	6
	białostocki	5
	zamojski, olsztyński, łódzki	4
	pomorski, świętokrzyski	1,5

3.2.7. Fasolki w sosach — wg tabl. 8.

Tablica 8

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	fasolki po bretońsku: wyborowa, z mięsem,	mieszanina ugotowanych ziaren fasoli białej,
	koszalińska, fasolka po dębicku	przewidzianych w recepturze składników mięsnych (nieregularnych kostek boczku, mięsa, plastrów lub kostek kiełbasy) oraz sosu
	fasolka w sosie pikantnym	mieszanina ziaren fasoli i sosu z dodatkiem pasty mięsnej i rozdrobnionych warzyw
	fasolka po myśliwsku	mieszanina odcinków strąków fasoli szparagowej, plastrowanej lub kostkowanej kiełbasy, nieregularnych kostek mięsa oraz sosu
Barwa a) części stałych	fasolki po bretońsku: wyborowa, z mięsem, koszalińska, fasolka po dębicku, fasolka w sosie pikantnym	ziaren fasoli — kremowa, mięsa — szarobrunatna z widocznymi przerostami tkanki łącznej i tłuszczowej, boczku — biała z szarobrązowymi przerostami mięsa, kiełbasy — szaroróżowa do czerwonobrunatnej
	fasolka po myśliwsku	fasolki szparagowej — zielona, składników mięsnych — jak fasolki po bretońsku
b) sosu		pomarańczowa do brązowo-pomarańczowej
Konsystencja a) części stałych		miękka do lekko jędrnej
b) sosu		zawiesista, jednolita; dopuszcza się lekko wydzielony tłuszcz
Smak i zapach		właściwy dla użytych składników i przypraw, zharmonizowany, dość pikantny

d. tabl. 8

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Zawartość składników mięsnych, % wag., nie mniej niż	fasolki w sosach: po bretońsku, wyborowa, po dębicku	14
	po bretońsku	12
	po myśliwsku	11
	po bretońsku z mięsem	10
	koszalińska	5
Zawartość fasoli, % wag., nie mniej niż	w sosie pikatnym	50
	po dębicku, koszalińsku, wyborowa z mięsem	35
	po myśliwsku	33

3.2.8. Kapusta nadziewana. Kapusta faszerowana, gołąbki — wg tabl. 9.

Tablica 9

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	kapusty nadziewane — kapusta faszerowana — gołąbki — gołąbki ryżowo-pieczarkowe	wyrób z nadzienia uformowanego w kształt zbliżony do walca, ściśle owiniętego liśćmi kapusty; skład nadzienia przewidziany w recepturze składniki mięsne mięso z ryżem ryż z pieczarkami liście kapusty bez zewnętrznych uszkodzeń mechanicznych; dopuszcza się w liściach kapusty główny nerw; nie dopuszcza się liści porażonych przez choroby
Barwa a) kapusty b) nadzienia		kremowa z odcieniem zielonkawym, z ciemniejszymi miejscami prześwitującego farszu szarobrunatna
Konsystencja a) kapusty b) nadzienia		jędrna do lekko twardej dość zwarta, soczysta, lekko wyczuwalna gruzełkowatość
Smak i zapach		właściwy dla ugotowanych liści kapusty oraz składników i przypraw użytych do nadzienia, dość pikatny, zharmonizowany, aromatyczny
Masa elementu kulinarnego g, około		200
Zawartość nadzienia, % wag., nie mniej niż	kapusta faszerowana	30
	gołąbki	35

3.2.9. Kiełbasy w kapuście. Kiełbasa w kapuście, kiełbasa w kapuście po wiejsku — wg tabl. 10.

Tablica 10

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	kiełbasy w kapuście	gęsta, związana mieszanina pokrojonej kapusty kwaszonej lub kwaszonej i świeżej oraz kawałków kiełbasy o wyrównanej masie
Barwa		mozaika barw kapusty i użytych składników recepturowych kapusty — zielona z odcieniem pomarańczowym kiełbasy — różowa

cd. tabl. 10

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Konsystencja		niejednorodna kapusty — miękka do lekko jędrnej kiełbasy — miękka
Smak i zapach		właściwy dla ugotowanej i duszonej kapusty z przyprawami, z wyczuwalnym smakiem wędzonej kiełbasy, dość pikantny
Zawartość kiełbasy, % wag., nie mniej niż		30

3.2.10. Zupy. Zupy z mięsem, zupy warzywne z mięsem zagęszczone, zupy warzywne zagęszczone — wg tabl. 11.

Tablica 11

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	**zupy z mięsem** — ziemniaczana — krupnik — jarzynowa — pomidorowa z ryżem — kapuśnika — grochówka **zupy warzywne z mięsem zagęszczone** — kalafiorowa — brukselkowa — fasolowa — wielowarzywna **zupy warzywne zagęszczone** — kalafiorowa — warzywna — pomidorowa z ryżem	mieszanina wywaru z warzyw i mięsa, nieregularnych fragmentów mięsa, rozdrobnionych warzyw smakowych i innych składników typowych dla rodzaju zupy: ziemniaków ziemniaków i kaszy różnych warzyw i kaszy koncentratu pomidorowego i ryżu kapusty, kiełbasy i ziemniaków grochu i wędzonego boczku kalafiorów kapusty brukselskiej fasoli szparagowej różnych warzyw mieszanina rozdrobnionych warzyw i/lub innych składników typowych dla rodzaju zupy, przewidzianych w recepturze (np. tłuszcz, pasta rosołowa); stopień rozdrobnienia składników mięsnych i warzyw zależny od rodzaju zastosowanych urządzeń mechanicznych
Barwa		typowa, charakterystyczna dla użytych składników i przypraw
Konsystencja a) części stałych b) części płynnej		 składników mięsnych — miękka, nie rozpadająca się warzyw, ziemniaków, kaszy, ryżu — miękka zawiesista; dopuszcza się lekko wydzielony tłuszcz
Smak i zapach		typowy dla danego rodzaju zupy, pikantny, aromatyczny
Zawartość składnika mięsnego % wag., nie mniej niż	zupy — z mięsem	 8
	— warzywne z mięsem zagęszczone	8
Zawartość płynu samoczynnie wyciekającego, % wag., nie więcej niż	— warzywne z mięsem zagęszczone	20
Zawartość suchej substancji, % wag., nie mniej niż	— warzywne: — pomidorowa z ryżem	 40
	— kalafiorowa	25
	— warzywna	20

3.2.11. Sosy — wg tabl. 12.

Tablica 12

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	pomidorowy grzybowy, pieczarkowy jarzynowy	w zasadzie jednolity, nierozwarstwiony część płynna jednolita, nierozwarstwiona z widocznymi nieregularnymi cząstkami rozdrobnionych grzybów i cebuli część płynna jednolita, nierozwarstwiona, z widocznymi nieregularnymi cząstkami rozdrobnionych warzyw
Barwa	pomidorowy grzybowy pieczarkowy jarzynowy	intensywnie pomarańczowa brunatna z widocznymi jasnobrązowymi cząstkami grzybów białoszara beżowa do jasnobrązowej
Konsystencja	pomidorowy grzybowy, pieczarkowy, jarzynowy	półpłynna, zawiesista półpłynna, zawiesista; cząstki stałe miękkie do lekko jędrnych
Smak i zapach		właściwy dla użytych składników i przypraw, zharmonizowany, aromatyczny
Zawartość tłuszczu, % wag., nie mniej niż	pieczarkowy, jarzynowy	10
	pomidorowy, grzybowy	5
Zawartość skrobi, % wag., nie więcej niż	pieczarkowy, jarzynowy	9
	pomidorowy, grzybowy	8
Zawartość suchej substancji, % wag., nie mniej niż	grzybowy	17
	pomidorowy	14
	pieczarkowy, jarzynowy	9

3.2.12. Zestawy obiadowe. Zestaw mięsno-warzywny i delikatesowy — wg tabl. 13.

Tablica 13

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
1	2	3
Wygląd	mięsno-warzywny delikatesowy	zraziki mięsno-warzywne z dodatkiem warzyw (fasola, marchew, seler), zalane sosem plastrowana pieczeń wołowa z dodatkiem makaronu, zalana sosem pieczarkowym
Barwa	mięsno-warzywny delikatesowy	zrazików — jasnobrązowa do brunatnej, dodatków warzywnych — typowa dla użytych składników, sosu — jasnobrązowa mięsa — szarobrązowa, makaronu — szarokremowa, sosu — szarobrunatna; z widocznymi cząstkami grzybów
Konsystencja	mięsno-warzywny delikatesowy	zrazików — dość zwięzła, miękka, dodatków warzywnych — miękka do lekko jędrnej, sosu — zawiesista, półpłynna mięsa — miękka do lekko jędrnej, makaronu — miękka, sosu — zawiesista, półpłynna
Smak i zapach		właściwy dla użytych składników i przypraw, zharmonizowany, dość pikantny
Zawatość składników mięsnych, % wag., nie mniej niż	mięsno-warzywny	25
	delikatesowy	13
Zawartość warzyw % wag., nie mniej niż	mięsno-warzywny	25
Zawartość makaronu, % wag., nie mniej niż	delikatesowy	20

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania bezpośrednie zamrożonych potraw stanowią tacki aluminiowe jednodzielne, woreczki z folii polietylenowej, kartoniki pokrywane powłokami z tworzyw sztucznych, owinięcia z tomofanu, ergopaku lub folii, dostosowane do wielkości i kształtu produktu. Wszystkie tworzywa używane jako opakowania bezpośrednie potraw powinny być dopuszczone przez władze sanitarne do kontaktu z żywnością zawierającą tłuszcz.

Na opakowaniach zamrożonych potraw dla odbiorców gastronomicznych etykieta powinna zawierać następujące dane:

— nazwę zakładu produkcyjnego,
— nazwę produktu i oznaczenia wg 2.2,
— masę deklarowaną,
— datę produkcji.

Na opakowaniach jednostkowych zamrożonych potraw dla odbiorców indywidualnych etykieta powinna zawierać:

— nazwę zakładu produkcyjnego,
— nazwę produktu i oznaczenia wg 2.2,
— masę netto,
— datę produkcji,
— podstawowe składniki recepturowe,
— warunki przchowywania,
— sposób przygotowania do spożycia,
— ocenę jednostkową opakowania,
— informację o treści: Chroniść przed rozmrożeniem. Produkt rozmrożony nie kwalifikuje się do ponownego zamrożenia.

4.1.2. Opakowania transportowe zamrożonych potraw stanowią pudła z tektury falistej wykonane zgodnie z PN-73/O-79402. Jako opakowania zastępcze dopuszcza się stosowanie worków papierowych wielowarstwowych.

Dopuszcza się wielokrotne używanie pudeł tekturowych i worków papierowych jako zbiorczych opakowań transportowych. Opakowania te powinny być wewnątrz czyste, bez uszkodzeń naruszających szczelność.

Na opakowaniach transportowych powinny być umieszczone etykiety zawierające następujące dane:

— nazwę zakładu produkcyjnego,
— nazwę produktu i oznaczenia wg 2.2,
— łączną masę netto produktu,
— liczbę opakowań jednostkowych lub bloków,
— datę produkcji,
— warunki przechowywania,
— informację o treści: Chronić przed rozmrożeniem. Produkt rozmrożony nie kwalifikuje się do ponownego zamrożenia.

Dopuszcza się wielokrotne znakowanie opakowań transportowych, pod warunkiem zachowania czytelności znakowania aktualnego.

4.2. Przechowywanie w chłodniach — wg PN-83/A-07005.

4.3. Przechowywanie w obrocie handlowym — w odpowiednio niskiej temperaturze minusowej umożliwiającej zachowanie właściwej jakości wyrobów aż do chwili końcowej sprzedaży.

Zalecana temperatura przechowywania -18°C.

4.4. Transport. Produkt należy przewozić środkami transportu przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi go przed rozmrożeniem.

Ładownia środka transportu powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

a) badania organoleptyczne — wygląd, barwa, konsystencja, smak i zapach,

b) badania fizyczne — temperatura produktu, masa netto, masa elementu kulinarnego, zawartość nadzienia, zawartość składników mięsnych i innych składników stałych ujętych w wymaganiach szczegółowych, zawartość suchej substancji,

c) badania mikrobiologiczne — zgodnie z 3.1.6,

d) badania chemiczne — zawartość tłuszczu, zawartość skrobi,

e) badania metali — zgodnie z 3.1.7.

Badania pełne, poza 5.1.1e), należy wykonywać w przypadkach:

— okresowej kontroli jakości bieżącej produkcji, przeprowadzanej przez producenta przynajmniej raz w miesiącu,
— zakłóceń w procesie technologicznym,
— na żądanie organów kontroli,
— innych uzasadnionych potrzeb.

Badania metali należy wykonywać co najmniej raz w roku oraz każdorazowo w przypadkach uzasadnionych (np. wprowadzenie w procesie technologicznym nowych urządzeń metalowych).

5.1.2. Badania niepełne obejmują:

a) badania organoleptyczne wg 5.1.1a),

b) badania fizyczne wg 5.1.1b),

c) badania chemiczne wg 5.1.1d).

Badania te powinny być wykonywane dla każdej partii produkcyjnej.

5.2. Pobieranie próbek — wg BN-78/8166-03.

5.3. Metody badań

5.3.1. Badania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne — wg BN-78/8166-03.

5.3.2. Badania mikrobiologiczne

a) oznaczanie pałeczek z rodzaju *Salmonella* — wg PN-64/A-04023,

b) oznaczanie bakterii z grupy *Coli* i beztlenowych laseczek przetrwalnikujących — wg PN-85/A-82051,

c) oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich) — wg PN-75/A-04024.

5.3.3. Badanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

a) oznaczanie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010,

b) oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-80/A-04011,

c) oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-80/A-04012,

d) oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013,

e) oznaczanie zawartości cyny — wg PN-80/A-04014.

5.4. Ocena partii — wg BN-78/8166-03.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

W ciągu 1 roku od momentu stosowania normy zakłady produkujące:

— przekażą do PZH wyniki analiz zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, w celu ewentualnej korekty wskaźników w tym zakresie,

— ustalą faktyczną zawartość tłuszczu w swoich produktach, na podstawie której zostaną wprowadzone do normy obustronne graniee dopuszczalnej zawartości tłuszczu dla poszczególnych grup asortymentowych potraw.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Chłodnictwa.

2. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

PN-64/A-04023 Artykuły żywnościowe. Wykrywanie drobnoustrojów z rodziny *Enterobacteriaceae*

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-85/A-82051 Wyroby garmażeryjne. Półprodukty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

BN-78/8166-03 Mrożone wyroby kulinarne. Pobieranie próbek i badanie jakości

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320)

3. Istotne zmiany w stosunku do BN-76/8166-01

a) wyeliminowano wymagania jakościowe dla wyrobów wycofanych z programu produkcyjnego przemysłu chłodniczego,

b) wprowadzono wymagania jakościowe dla nowych wyrobów produkowanych przez przemysł,

c) wprowadzono wymagania dotyczące zawartości metali ciężkich oraz zaktualizowano niektóre inne wymagania, dostosowując je do warunków produkcji i wymagań rynku.

4. Symbol wg SWW — 2542.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Bogdan Parcheta — Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego, Toruń, Chłodnia Włocławek.

41. **BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe** **zmiana 5**
1211 89.12.28

1. Treść punktu **3.1.5** zmienia się następująco:

3.1.5. Tolerancje masy netto potraw gotowych

Dopuszczalne tolerancje masy netto potraw w opakowaniach o masie deklarowanej do 500 g ±20 g, 501—1000 g ±30 g, 1001—2000 g ±40 g, powyżej 2000 g ±50 g. Średnia masa netto potraw w 10 opakowaniach nie może być niższa od masy deklarowanej.

2. W punkcie **4.1.1** w pierwszym wierszu drugiego akapitu wyraz: zamrożonych, zmienia się na: bezpośrednich;

— w pierwszym wierszu trzeciego akapitu wyraz: jednostkowych zamrożonych, zmienia się na: bezpośrednich.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88 poz. 50

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89 poz. 55

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89

zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/90 poz. 15

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46)

BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe **zmiana 2**
1211 89.02.10

W punkcie **3.2.8**, tabl. 9, cecha, masa elementu kulinarnego, g, około, powinno być: 100 lub 200, wyrównana w opakowaniu jednostkowym.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88 poz. 50 (Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89 poz. 55)

1. W punkcie **3.2.7**, tabl. 8, dla cechy zawartości tłuszczu, %, wag., treść zmienia się następująco:

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
zawartość tłuszczu, %, wag.,	Fasolki w sosach: — po bretońsku koszalińska	2÷3
	— po bretońsku — po bretońsku wyborowa — po bretońsku z mięsem — po dębicku — po myśliwsku	5÷10

2. W punkcie **4.4.1** dopisuje się: W obrocie krajowym dopuszcza się w opakowaniach transportowych nie więcej niż 5% opakowań jednostkowych bez etykiet.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88 poz. 50
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89 poz. 55
(Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89)

1211

1. Wykaz wyrobów w p. 2.1. tabl. 1 uzupełnia się:
— w poz. 6: zrazy białostockie
... poz. 7: flaki po mazursku

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa

4. **BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe** — **zmiana 7** 90.07.06

1211

1. W punkcie **3.2.4,** tabl. 5, Cecha: zawartość tłuszczu % wag. obniża się dolną granicę tolerancji dla wyrobu flaki po warszawsku z dotychczasowych: 5 do: 3 oraz skreśla się w całości wiersz: Zawartość skrobi w przeliczeniu na mąkę, % wag., nie więcej niż, dla wszystkich rodzajów flaków.

2. W punkcie **3.2.7,** tabl. 8, Cecha: zawartość tłuszczu, % wag., obniża się dolną granicę tolerancji dla wyrobów: fasolka po bretońsku oraz fasolka po bretońsku wyborowa z dotychczasowych: 5 do: 3.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88 poz. 50
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5-6/89 poz. 55
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/90 poz. 15
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 9-10/90 poz. 85

(Biuletyn PKNMiJ nr 11/90 poz. 93)

zmiany obowiązują z dniem ogłoszenia obwieszczenia przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa

43. **BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe** — **zmiana 6** 90.05.25

1211

W punkcie **3.2.6**, tabl. 7, kol. 2, uzupełnia się zapisem: bigos mazurski w pozycjach odpowiadających zawartości składników mięsnych nie mniej niż 12% oraz zawartości tłuszczu 5—18% (jak dla bigosu białostockiego).

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88 poz. 50
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89 poz. 55
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/90 poz. 15
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46

(Biuletyn PKNMiJ nr 9—10/90 poz. 85)

1. Wykaz wyrobów w p. **2.1**, tabl. 1 uzupełnia się:
— w poz. 6: zrazy białostockie
— w poz. 7: flaki po mazursku
— w poz. 10: fasolkę po bretońsku.

2. W punkcie **3.1.7** wprowadza się następujące (skorygowane) wskaźniki zawartości metali szkodliwych dla zdrowia:

arsen, nie więcej niż	0,2 mg/kg
ołów, nie więcej niż	0,5 mg/kg
miedź, nie więcej niż	5,0 mg/kg
cynk, nie więcej niż	20,0 mg/kg
cyna, nie więcej niż	20,0 mg/kg

3. Wprowadza się następujące dwustronne granice zawartości tłuszczu:

Punkt normy	Numer tabl.	Asortyment	Zawartość tłuszczu, % wag.
1	2	3	4
3.2.1.	2	gulasze, paprykarz cielęcy, forszmak, przysmak wołowy	4 —10
3.2.2.	3	wyroby mielone jednorodne:	
		— zraziki siekane,	6 —15
		— zraziki podhalańskie, klopsiki do sosów,	8 —18
		— kotleciki mielone	15 —22
3.2.4.	5	flaki	5 — 8
3.2.6.	7	bigosy:	
		— wyborowy, małopolski, wiejski,	6 —20
		— białostocki,	5 —18
		— zamojski, olsztyński, łódzki,	4 —15
		— pomorski, świętokrzyski	1,5— 8
3.2.7.	8	fasolki w sosach	5 —10
3.2.8.	9	kapusta nadziewana:	
		— kapusta faszerowana,	12 —18
		— gołąbki	8 —14
3.2.11.	12	sosy	2 —12

Skreśla się dotychczasowe jednostronne granice zawartości tłuszczu określone w tabl. 3, 7, 12 oraz nie określa wymagań w tym zakresie w tabl. 4, 6, 10, 11 i 13.

4. W punkcie **3.2.3**, tabl. 4, wykaz wyrobów, dla cech zawartości nadzienia, % wag. oraz masa elementu, g — uzupełnia się: zrazy białostockie.

5. W punkcie **3.2.4**, tabl. 5, wykaz rodzajów flaków, w kolumnie 2, dla cechy: wygląd zawartość części stałych i zawartość skrobi, uzupełnia się: po mazursku (w tych samych pozycjach, w których występują flaki po zamojsku).

6. W punkcie **3.2.7**, w tabl. 8 wprowadza się następujące zmiany:
cecha: wygląd — dla dwóch pierwszych pozycji, w kol. 2 — wpisuje się: wszystkie rodzaje po bretońsku, fasolka po dębicku — oraz skreśla się linię poziomą pomiędzy tymi pozycjami.

cecha: barwa — dla dwóch pierwszych wierszy w kol. 2 wpisuje się: wszystkie rodzaje fasolki po bretońsku

cecha: barwa sosu — w kol. 3, zamiast: pomarańczowa do brązowo-pomarańczowej, powinno być: kremowo-pomarańczowa do brązowo-pomarańczowej

cecha: zawartość składników mięsnych — w kol. 2, w pierwszym wierszu skreśla się przecinek pomiędzy wyrazami, po bretońsku i wyborowa; w ostatnim wierszu wpisuje się: po bretońsku koszalińska

cecha: zawartość fasoli — w kol. 2 i 3 wpisuje się:

fasolka w sosie pikantym	**50**
wszystkie fasolki po bretońsku i fasolka po dębicku	**35**
fasolka po myśliwsku	**33**

7. W punkcie **4.1.1** treść pierwszego zdania zmienia się następująco:

Opakowania bezpośrednie zamrożonych potraw stanowią tacki aluminiowe jedno- lub wielodzielne, woreczki z folii jedno- i wielowarstwowych, kartoniki powlekane powłokami z tworzyw sztucznych, owinięcia z tomofonu, ergopaku lub folii oraz inne rodzaje opakowań dostosowane do wielkości i kształtu produktu.

8. W punkcie **5.1.1d)** wykaz badań chemicznych uzupełnia się o zawartość soli

13. **BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe** **zmiana 10**
1211 92.06.05

W punkcie **4.1.1** skreśla się cenę jednostkową opakowania.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88 poz. 50
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89 poz. 55
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/90 poz. 15
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/90 poz. 85
zmiana 7 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/90 poz. 93
zmiana 8 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/91 poz. 31
zmiana 9 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/91 poz. 71

(Biuletyn PKNMiJ nr 10/92 poz. 53)

39. **BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe** **zmiana 8**
1211 90.12.07

1. W punkcie **2.1** w tabl. 1 lp. 7 uzupełnia się wykaz asortymentów flaków nowym wyrobem o nazwie: flaczki białostockie.

2. W punkcie **3.2.4** tabl. 5 uzupełnia się następująco:

— w kol. 2, w rubr. Wygląd wpisuje się: flaczki białostockie

— w kol. 3, w rubr. Zawartość części stałych, % wag. nie mniej niż skreśla się: 30

— kol. 3, w rubr. Zawartość tłuszczu, % wag. skreśla się: 2 — 5.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88 poz. 50
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5-6/89 poz. 55
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/90 poz. 15
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/90 poz. 85
zmiana 7 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/90 poz. 93

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/91 poz. 31)

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa obowiązuje z dniem ogłoszenia obwieszczenia

7. **BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe** **zmiana 4**
1211 89.10.06

W punkcie **3.2.4,** tabl. 5, zamiast 2 ostatnich rubryk wpisuje się następującą treść:

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
Zawartość części stałych, % wag., nie mniej niż	po warszawsku, po poznańsku	35
	po warszawsku zagęszczone po poznańsku zagęszczone	50
Zawartość skrobi w przeliczeniu na mąkę, % wag., nie więcej niż	po warszawsku po poznańsku	6
	po warszawsku zagęszczone po poznańsku zagęszczone	2
Zawartość tłuszczu, % wag.	flaczki hetmańskie	2 - 5
	pozostałe asortymenty	5 - 8

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/90 poz. 15)

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88 poz. 50
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5-6/89 poz. 55
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa

7 **BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe** **zmiana 11**
1211 92.12.08

1. W punkcie **1.2.1**, tabl. 1, dopisuje się na końcu kol.: nazwa asortymentu,
   Lp. 1 — domowy
   Lp. 7 — wołowe popularne
   — wołowe wyborowe
   — wieprzowe.
2. W punkcie **3.2.1** tabl. 2, w kol. 2 (asortyment), dopisuje się w cechach:
   — wygląd — na końcu, po przecinku — wyraz: domowy,
   — zawartość składnika mięsnego — na końcu pozycji odpowiadającej zawartości 13 — wyraz: domowy,
   w kol.: asortyment: — gulasz domowy, zawartość tłuszczu, % wag. 4 ÷ 15.
3. W punkcie **3.2.4** tabl. 5, w kol. 2 (asortyment) dopisuje się w cechach:
   — wygląd — na końcu wyrazu: flaki wołowe popularne
   flaki wołowe wyborowe
   flaki wieprzowe

— zawartość części stałych: (w pozycji odpowiadającej zawartości 35 (po przecinku)

— wołowe popularne, wieprzowe w pozycji odpowiadającej zawartości 50 (po przecinku)

— wołowe wyborowe.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88, poz. 50
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89, poz. 55
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89, poz- 89
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/90, poz. 15
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90, poz. 46
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 9—10/90, poz. 85
zmiana 7 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/90, poz. 93
zmiana 8 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/91, poz. 31
zmiana 9 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/91, poz. 71
zmiana 10 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/92, poz. 53

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa obowiązuje z dniem ogłoszenia obwieszczenia

7. **BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe** **zmiana 4**
1211 89.10.06

W punkcie **3.2.4,** tabl. 5, zamiast 2 ostatnich rubryk wpisuje się następującą treść:

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
Zawartość części stałych, % wag., nie mniej niż	po warszawsku, po poznańsku	35
	po warszawsku zagęszczone po poznańsku zagęszczone	50
Zawartość skrobi w przeliczeniu na mąkę, % wag., nie więcej niż	po warszawsku po poznańsku	6
	po warszawsku zagęszczone po poznańsku zagęszczone	2
Zawartość tłuszczu, % wag.	flaczki hetmańskie	2 - 5
	pozostałe asortymenty	5 - 8

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/90 poz. 15)

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88 poz. 50
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5-6/89 poz. 55
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa

7 **BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe** **zmiana 11**
1211 92.12.08

1. W punkcie **1.2.1,** tabl. 1, dopisuje się na końcu kol.: nazwa asortymentu,
   Lp. 1 — domowy
   Lp. 7 — wołowe popularne
   — wołowe wyborowe
   — wieprzowe.
2. W punkcie **3.2.1** tabl. 2, w kol. 2 (asortyment), dopisuje się w cechach:
   — wygląd — na końcu, po przecinku — wyraz: domowy,
   — zawartość składnika mięsnego — na końcu pozycji odpowiadającej zawartości 13 — wyraz: domowy,
   w kol.: asortyment: — gulasz domowy, zawartość tłuszczu, % wag. 4 ÷ 15.
3. W punkcie **3.2.4** tabl. 5, w kol. 2 (asortyment) dopisuje się w cechach:
   — wygląd — na końcu wyrazu: flaki wołowe popularne
   flaki wołowe wyborowe
   flaki wieprzowe

— zawartość części stałych: (w pozycji odpowiadającej zawartości 35 (po przecinku)

— wołowe popularne, wieprzowe w pozycji odpowiadającej zawartości 50 (po przecinku)

— wołowe wyborowe.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88, poz. 50
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89, poz. 55
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89, poz- 89
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/90, poz. 15
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90, poz. 46
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 9—10/90, poz. 85
zmiana 7 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/90, poz. 93
zmiana 8 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/91, poz. 31
zmiana 9 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/91, poz. 71
zmiana 10 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/92, poz. 53

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/93, poz. 33)

21. **BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe** **zmiana 12**
1211 93.12.17

1. Wprowadza się podział rozdziału **1** następująco:

1.1. przedmiot normy — treść bez zmian.

1.2. określenia — z podziałem na punkty od 1.2.1 do 1.2.4 o następującej treści:

1.2.1. znakowanie — umieszczanie informacji na opakowaniu, etykiecie lub obwolucie.

1.2.2. produkt w opakowaniu jednostkowym — produkt przeznaczony do obrotu, umieszczony w opakowaniu uniemożliwiającym zamianę zawartości bez otwierania lub zmiany opakowania.

1.2.3. składnik — występujące w produkcie surowce, łącznie z substancjami dodatkowymi dozwolonymi, stosowane w czasie produkcji lub przetwarzania produktu i obecne w końcowym produkcie nawet w innej postaci.

1.2.4. data minimalnej trwałości — data do której prawidłowo przechowywany produkt zachowuje pełne właściwości jakościowe i zdrowotne.

2. W punkcie **4.1.1** od wyrazów: Na opakowaniach bezpośrednich do końca rozdziału treść zmienia się następująco:

Znakowanie opakowań jednostkowych lub opakowań bezpośrednich potraw gotowych dla odbiorców indywidualnych powinno zawierać następujące informacje:

— nazwę i adres producenta,

— nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego, jeżeli jest inny niż producent,

— nazwę produktu i oznaczenie wg 2.2,

— zawartość netto; w przypadku gdy opakowanie zawiera dwie lub więcej porcji tego samego produktu należy podać zawartość netto porcji i liczbę porcji. Znakowania liczbą porcji nie należy stosować, gdy liczba porcji i znakowanie zawartości netto przynajmniej jednej porcji są widoczne z zewnątrz,

— oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację,

— wykaz składników w malejącej kolejności,

— datę minimalnej trwałości, przy przechowywaniu w temperaturze nie wyższej niż -18°C, wyrażoną cyfrowo po wyrazach: najlepiej spożyć przed końcem — jako miesiąc i rok. Jeżeli nie jest możliwe ze względów technicznych oznaczenie po określeniu słownym daty cyfrowej, należy umieścić informację w jakim miejscu opakowania znajduje się data; miejsce to powinno być widoczne bez otwierania opakowania,

— warunki przechowywania,

— sposób przygotowania do spożycia,

— informację o treści: CHRONIĆ PRZED ROZMROŻENIEM, PRODUKT ROZMROŻONY NIE KWALIFIKUJE SIĘ DO POWTÓRNEGO ZAMROŻENIA.

Znakowanie powinno być wykonane w języku polskim, w sposób czytelny, zrozumiały, widoczny i niezmywalny.

Jeżeli znakowanie jest wykonane w języku obcym, należy dodatkowo podać informację w języku polskim.

Znakowanie opakowań bezpośrednich potraw gotowych dla gastronomii powinno zawierać informacje wymienione dla opakowań jednostkowych z wyjątkiem sposobu przygotowania do spożycia.

3. W punkcie **4.1.2,** zamiast: nazwę/nazwą zakładu produkcyjnego,
powinno być: nazwę/nazwą i adres/adresem producenta,
zamiast: masę netto, masę lub masę netto,
powinno być: zawartość netto lub zawartością netto
zamiast: datę/datą produkcji,
powinno być: oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację.
Dopisuje się pozycję:

— datę/datą minimalnej trwałości — wg 4.1.1.

4. Wprowadza się rozdział **6. Postanowienia przejściowe** o treści:

Opakowania produktów z dotychczasowym znakowaniem mogą być stosowane do czasu wyczerpania ich zapasów, jednak nie dłużej niż do dnia 11 lipca 1994 roku.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88 poz. 50
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5-6/89 poz. 55
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/90 poz. 15
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/90 poz. 85
zmiana 7 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/90 poz. 93
zmiana 8 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/91 poz. 31
zmiana 9 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/91 poz. 71
zmiana 10 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/92 poz. 53
zmiana 11 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/93 poz. 33

(Biuletyn PKNMiJ nr 15/93 poz. 86)

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa

6. **BN-85/8166-01 Mrożone wyroby kulinarne. Potrawy gotowe** **zmiana 9**
1211 91.06.24

1. W punkcie **2.1**, tabl. 1, w poz. 7, Flaki, dopisuje się nazwę: — roztoczańskie.

2. W punkcie **3.2.4**, tabl. 5, dla cechy wygląd, kol. 2, na końcu, uzupełnia się nazwą: flaki roztoczańskie oraz w kol. 3 po ostatnim myślniku wprowadza się zapis:

— żołądków i przedżołądków wołowych oraz nieregularnych kostek marchwi, pietruszki, selera,

dla cechy zawartość części stałych, % wag., nie mniej niż, w kol. 2, odpowiadającej kol. 3: 35, po słowach: po zamojsku, dopisuje się: roztoczańskie.

W tablicy określającej dwustronne granice zawartości tłuszczu obniża się dolną granicę tolerancji cechy dla wszystkich rodzajów flaków z dotychczasowych 3 do 2% wag.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/88 poz. 50
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5-6/89 poz. 55
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/90 poz. 15
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/90 poz. 85
zmiana 7 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/90 poz. 93
zmiana 8 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/91 poz. 31

(Biuletyn PKNMiJ nr 10/91 poz. 71)