

MROŻONKI ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-81
	Mrożonki Wyroby kulinarne mączne	8166-07
		Zamiast BN-76/8166-07
		Grupa katalogowa 1243

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wyroby kulinarne z ciasta sporządzonego z mąki oraz dodatków, z nadzieniem lub bez, przygotowane zgodnie z obowiązującymi recepturami i instrukcjami technologicznymi, uformowane i nadziewane mechanicznie, utrwalone przez zamrożenie, przeznaczone do spożycia po uprzedniej obróbce termicznej.

1.2. Określenia

1.2.1. wyroby z ciasta pierogowego — uformowane wyroby z ciasta przygotowanego z mąki, masy jajowej oraz dodatków, z nadzieniem.

1.2.2. wyroby z ciasta półkruchego — wyroby z ciasta przygotowane z mąki, tłuszczu, masy jajowej oraz dodatków z nadzieniem.

1.2.3. wyroby z ciasta naleśnikowego — uformowane i podsmażone płaty z ciasta naleśnikowego przygotowanego z mąki, masy jajowej, mleka i dodatków, z nadzieniem lub bez.

1.2.4. dodatki — składniki recepturowe wyrobów kulinarnych (np. sól, przyprawy i inne) dopuszczone przez służbę zdrowia.

1.2.5. data produkcji — data zapakowania wyrobu bezpośrednio po zakończeniu procesu zamrożenia.

1.2.6. Pozostałe określenia — wg BN-78/8166-03.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby kulinarne mączne dzieli się na następujące grupy:

- pierogi,
- pierożki ravioli,
- paszteciki i krostki,
- naleśniki.

2.2. Przykład oznaczenia pierogów:

PIEROGI MIĘSNE WOŁOWE BN-81/8166-07

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne

3.1.1. Surowce stosowane w produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.1.2. Temperatura zamrożonego wyrobu przy wydaniu z chłodni nie powinna być wyższa niż -18°C .

3.1.3. Masa poszczególnych sztuk wyrobów w opakowaniu jednostkowym — wyrównana. Tolerancja wagowa masy netto wyrobu w opakowaniu jednostkowym ± 30 g. Średnia masa netto wyrobów w 10 opakowaniach jednostkowych nie może być niższa od masy deklarowanej.

3.1.4. Wygląd zewnętrzny w stanie zamrożonym. Poszczególne wyroby nie powinny być zbrylone. Zlepierce nietrwałe, rozpadające się pod naciskiem palca, nie stanowią wady. Powierzchnia wyrobów nie powinna być uszkodzona.

Dopuszcza się niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobu.

3.1.5. Wymagania mikrobiologiczne.

- laseczki beztlenowe przetrwalnikujące oraz gronkowce chorobotwórcze nieobecne w 0,01 g,
- bakterie z grupy Coli nieobecne w 0,0001 g,
- pałeczki z rodzaju Salmonella nieobecne w 25 g.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 11 lutego 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 11/1981 poz. 55)

2. Wymagania szczegółowe**2.1. Pierogi**

Cechy	Wymagania i tolerancja	
	w stanie zamrożonym	po obróbce termicznej
1	2	3
Kształt	wyroby półkoliste z jednej strony płaskie z drugiej wypukłe	zachowany kształt; pierogów rozklejonych lub popękanych z wyciekami nadzienia — nie więcej niż 10 % sztuk
Barwa a) ciasta b) nadzienia	jasnoszara do kremowej z prześwitami barwy charakterystycznymi dla użytego nadzienia	
Konsystencja a) ciasta b) nadzienia	typowa dla użytych składników	
Smak i zapach	—	właściwy dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów
Zawartość nadzienia, % wag.	40 ±5	—
	pierogi serowo-owocowe pierogi mięsne domowe 35 ±5	

3.2.2. Pierożki ravioli

Cechy	Wymagania i tolerancja	
	w stanie zamrożonym	po obróbce termicznej
1	2	3
Kształt i wielkość	wyroby kwadratowe z jednej strony płaskie z drugiej lekko wypukłe, obrzeżone ząbkowane, wielkość a) 35×35 mm b) 28×28 mm c) 18×18 mm	zachowany kształt, pierożków rozklejonych lub popękanych z wyciekami nadzienia — nie więcej niż 10 % sztuk
Barwa a) ciasta b) nadzienia	ciemnokremowa jasnobrunatna	
Konsystencja a) ciasta b) nadzienia	twarda	elastyczna, właściwa dla ciasta makaronowego miękka, spoista
Smak i zapach a) ciasta b) nadzienia	—	charakterystyczny dla składników nadzienia i ciasta makaronowego
Zawartość nadzienia, % wag.	a) 35×35 mm — 34 ±5 b) 28×28 mm — 25 ±5 c) 18×18 mm — 22 ±5	—

3.2.3. Paszteciki i kroiety

Cechy	Wymagania i tolerancje	
	w stanie zamrożonym	po obróbce termicznej
1	2	3
Kształt	wyroby zbliżone do prostopadłościanu lub o kształcie kulistym i owalnym, lekko spłaszczone	—
Barwa a) ciasta b) nadzienia	jasnoszara do kremowej, właściwa dla użytych składników	
Konsystencja a) ciasta b) nadzienia	twarda	lekko chrupka właściwa dla ciasta półkruchego miękka
Smak i zapach	—	właściwy dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów
Zawartość nadzienia, % wag.	40 ±5	—

3.2.4. Naleśniki

Cechy	Wymagania i tolerancje	
	w stanie zamrożonym	po obróbce termicznej
Kształt	wyroby uformowane w rulonik, „książeczkę”, „chusteczkę” lub inne	—
Barwa	kremowa do kremowożółtej z prześwitami barwy nadzienia; miejscowe przybrunatnienie charakterystyczne dla procesu opiekania nie stanowią wady	—
a) ciasta		
b) nadzienia	właściwa dla użytych składników	
Konsystencja	twarda	elastyczna, na powierzchni lekko chrupka
a) ciasta		
b) nadzienia		miękką
Smak i zapach	—	charakterystyczny dla ciasta naleśnikowego i innych składników nadzienia, bez obcych posmaków i zapachu
Zawartość nadzienia, % wag.	40 ±5	—

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie jednostkowe stanowią woreczki polietylenowe lub kartoniki z nadrukiem, czyste, całe, bez obcych zapachów. Na opakowaniu jednostkowym powinny być umieszczone napisy określające:

- nazwę producenta,
- nazwę produktu i oznaczenie wg 2.2,
- masę deklarowaną,
- datę produkcji,
- cenę jednostkową,
- podstawowe składniki recepturowe,
- warunki przechowywania i przygotowania do spożycia,

— informację o treści: „Chronić przed rozmrożeniem. Produkt rozmrożony nie kwalifikuje się do ponownego zamrożenia”.

Dopuszcza się znakowanie torebek polietylenowych z wyrobem przez wkładanie etykiet do torebek.

4.1.2. Opakowanie transportowe stanowią pudła tekturowe lub torby papierowe. Na opakowaniu powinny być umieszczone napisy określające:

- nazwę i adres producenta,
- nazwę produktu i oznaczenie wg 2.2,
- liczbę opakowań jednostkowych,
- całkowitą masę netto i masę opakowania jednostkowego,

— datę produkcji,
 — warunki przechowywania,
 — informację o treści: „Chronić przed rozmrożeniem. Produkt rozmrożony nie kwalifikuje się do ponownego zamrożenia”.

4.2. Przechowywanie w chłodniach — wg PN-76/A-07005.

4.3. Przechowywanie w obrocie handlowym w odpowiednio niskiej temperaturze zapewniającej zachowanie właściwej jakości wyrobów aż do chwili sprzedaży.

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

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

5. BADANIA

5.1. Program badań. Badania obejmują:

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

b) **badania fizyczne** — wielkość, kształt, masa netto, zawartość nadzienia,

c) **badania mikrobiologiczne** — zgodność z 3.1.5.

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) oznaczenie bakterii z grupy Coli i beztlenowych laseczek przetrwalnikujących — wg PN-70/A-82051,

b) oznaczenie pałeczek z rodzaju Salmonella — wg PN-64/A-04023 oraz wg zasad podanych w PN-77/A-86031,

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

5.4. Ocena partii — wg BN-78/8166-03.

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź, Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-76/8166-06

- a) zaktualizowano wymagania jakościowe dla wyrobów kulinarnych mącznych dostosowując je do potrzeb rynku,
- b) zaktualizowano asortyment wyrobów kulinarnych mącznych produkowanych przez przemysł chłodniczy.

3. Normy i dokumenty związane

PN-64/A-04023 Artykuły żywnościowe. Wykrywanie drobnoustrojów z rodziny Enterobacteriaceae (wykrywanie Salmonelli)

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczenie gronkowców chorobotwórczych koagulazododatnich

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-70/A-82051 Artykuły garmażeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badanie mikrobiologiczne

PN-77/A-86031 Mleko i przetwory mleczarskie. Badania mikrobiologiczne

BN-78/8166-03 Mrożonki. Potrawy gotowe. Badanie jakości
Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej nr 320 z dnia 17 września 1971 r. w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych (Mon. Pol. nr 50 poz. 320)

4. Symbol wg SWW — 2542-19.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Alicja Pilarska — Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, Warszawa, mgr Andrzej Gogoliński — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

7 **BN-81/8166-07 Mrożonki. Wyroby kulinarne mączne**
1243

zmiana 2
87.09.30

W punkcie 3.2.1 tablica, w kol. 2, cecha: Zawartość nadzienia, % wag, powinno być:

$40 \pm 5\%$
pierogi serowo-owocowe
pierogi mięsne: domowe i wołowe
$35 \pm 5\%$

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86 poz. 64

(Biuletyn PKNMiJ nr 1/88 poz. 12)

zmiana 7
92.12.08

8 **BN-81/8166-07 Mrożonki. Wyroby kulinarne, mączne**
1243

W punkcie 3.2.1, w tablicy, wymagania i tolerancje (kol. 2: w stanie zamrożonym) dopisuje się: pierogi — kołduny białostockie — w pozycji odpowiadającej zawartości nadzienia $35 \pm 5\%$ wag.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86, poz. 64
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/88, poz. 12
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89, poz. 89
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/90, poz. 71
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/91, poz. 71
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/92, poz. 53

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

1. Uzupelnia się punkt 1.2. Określenia kolejnymi punktami o numeracji od 1.2.6 do 1.2.9 o następującej treści oraz dotychczasowy 1.2.6 zmienia się na 1.2.10

1.2.6. **znakowanie** — umieszczanie informacji na opakowaniu, etykiecie lub obwolucie,

1.2.7. **produkt w opakowaniu jednostkowym** — produkt przeznaczony do obrotu, umieszczony w opakowaniu uniemożliwiającym zamianę zawartości bez otwierania lub zamiany opakowania.

1.2.8. **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.

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

2. W punkcie 4.1.1 od wyrazów: Na opakowaniu jednostkowym, 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 wyrazów: 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 7/86 poz. 64
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/88 poz. 12
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/90 poz. 71
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/91 poz. 71
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/92 poz. 53
zmiana 7 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/93 poz. 33

(Biuletyn PKNMiJ nr 15/93 poz. 86)

15. **BN-81/8166-07 Mrożonki. Wyroby kulinarne mączne**

1243

zmiana 6
92.06.05

W punkcie 4.1.1 skreśla się cenę jednostkową.

- zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86 poz. 64
- zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/88 poz. 12
- zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/89 poz. 89
- zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/90 poz. 71
- zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/91 poz. 71

(Biuletyn PKNMiJ nr 10/92 poz. 53)

7. **BN-81/8166-07 Mrożonki. Wyroby kulinarne mączne**

1243

zmiana 5
91.06.24

W punkcie 3.2.1, w tablicy wymagań i tolerancji dla pierogów obniża się zawartość nadzienia w pierogach podrobowych i w pierogach z kapustą, z dotychczasowych: 40 ±5% wag., do: 35 ±5% wag., tj. do zakresu analogicznego jak dla pierogów serowo-owocowych i pierogów mięsnych domowych.

- zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86 poz. 64
- zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/88 poz. 12
- zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89
- zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/90 poz. 71

1243

86.03.18

W punkcie 3.2.1. **Pierogi**, w tablicy, dla Cechy: Kształt, w kol. 3, po próbie termicznej zdanie zmienia się następująco: zachowany kształt; pierogów rozklejonych i popękanych z wyciekami nadzienia — nie więcej niż 10% sztuk.

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/86, poz. 64)

10. **BN-81/8166-07 Mrożonki. Wyroby kulinarne mączne**

1243

zmiana 3
89.05.04

W punkcie 4.1.1 dopisuje się: W obrocie krajowym dopuszcza się w opakowaniach transportowych nie więcej niż 5% opakowań jednostkowych bez etykiet.

- zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86 poz. 64
- zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/88 poz. 12

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89)

5. **BN-81/8166-07 Mrożonki. Wyroby kulinarne mączne**

1243

zmiana 4
90.09.11

Treść punktu 5.1 zmienia się następująco:

5.1. Program badań

5.1.1 Badania przeprowadzone dla każdej partii wyrobu

- a) sprawdzenie opakowania i znakowania,
- b) badania organoleptyczne — wygląd, barwa, smak i zapach, konsystencja,
- c) badania fizyczne — wielkość i kształt, temperatura produktu, masa netto, zawartość nadzienia,
- d) badania mikrobiologiczne — oznaczanie bakterii z grupy coli, laseczek beztlenowych przetrwalnikujących oraz gronkowców chorobotwórczych.

5.1.2. Badania przeprowadzane przynajmniej raz w miesiącu

— wykrywanie pałeczek z rodzaju Salmonella.

(Biuletyn PKNMiJ nr 8/90 poz. 71)

- zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86 poz. 64
- zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/88 poz. 12
- zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/89 poz. 89