

zob. PN-R-87024:1996
PN-R-87025:1996

Cz. wycof 20.06.96
N 8/96
w zak. strąków
fasoli:
zastp PN-R-87023

UKD 633.88

ZIELARSTWO	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Surowce zielarskie suszone Makowiny, strąki fasoli, szyszki chmielu	
	BN-88 8171-03	
	Zamiast BN-78/8171-03	
Grupa katalogowa 1536		

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są następujące surowce: makowiny, strąki fasoli, szyszki chmielu pochodzące z gatunków roślin wymienionych w tabl. 1, wysuszone i przeznaczone na produkty zielarskie.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma obowiązuje w obrocie krajowym.

1.3. Określenia

1.3.1. domieszki — surowiec o niewłaściwej barwie, inne części tej samej rośliny.

1.3.2. surowiec o niewłaściwej barwie — surowiec o barwie niezgodnej z wymaganiami wg tabl. 1, dla strąków fasoli również surowiec z plamami, których powierzchnia zajmuje powyżej $\frac{1}{3}$ wielkości strąka.

1.3.3. inne części tej samej rośliny — wysuszone części tej samej rośliny, nie stanowiące surowca, a dopuszczalne tylko w ograniczonej ilości.

1.3.4. zanieczyszczenia organiczne — ciała pochodzenia roślinnego nie stanowiące części rośliny, z której uzyskuje się badany surowiec.

1.3.5. zanieczyszczenia mineralne — piasek, kamyki, grudki gleby i inne substancje mineralne.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Klasy jakości. W zależności od jakości rozróżnia się dwie klasy jakości: I i II strąków fasoli i szyszek chmielu.

2.2. Przykład oznaczenia strąków fasoli pierwszej klasy jakości:

STRAKI FASOLI I BN-88/8171-03

3. WYMAGANIA

3.1. Terminy zbioru. Surowiec powinien być zbierany w czasie bezdeszczowej pogody w terminach uzależnionych od rozwoju rośliny, a następnie wysuszony.

3.2. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1. Wymagania organoleptyczne

Lp.	Nazwa surowca	Nazwa rośliny, z której pochodzi surowiec i nazwa rodziny botanicznej	Wygląd i barwa surowca	Zapach
1	2	3	4	5
1	Makowiny <i>Fructus Papaveris somniferi sine semine</i>	Mak lekarski <i>Papaver somniferum</i> L. rodz. Makowate <i>Papaveraceae</i>	makowiny — główki makowe bez nasion, całe makówki z częścią łodygi do 70 mm długości lub makówki pokruszone; barwa powierzchni zewnętrznej — szarobrazowa, wewnętrznej — jasnożółta, przegródek — jasnobrazowa.	swoisty, słaby
2	Strąki fasoli (owocnia fasoli, owoc fasoli bez nasion) Legumen Phaseoli (<i>Pericarpium Phaseoli</i> , <i>Fructus Phaseoli sine semine</i>)	Fasola zwykła <i>Phaseolus vulgaris</i> L. <i>Papilionaceae</i> rodz. Motylkowate (<i>Fabaceae</i>)	owocnia fasoli w postaci charakterystycznych pasm zwężonych na końcach, długości 100 ÷ 150 mm, szerokości 10 ÷ 15 mm; na jednym zwężonym końcu reszta szypułki do 10 mm długości; w miejscach po nasionach owocnia wewnątrz soczewkowato-wklęsła, na zewnątrz uwypuklona; barwa powierzchni zewnętrznej — żółta, wewnętrznej — biała	swoisty, słaby

Zgłoszona przez Instytut Roślin i Przetworów Zielarskich
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Roślin i Przetworów Zielarskich dnia 23 września 1988 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1989 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 13/1988, poz. 31)

cd. tabl. 1

Lp.	Nazwa surowca	Nazwa rośliny, z której pochodzi surowiec i nazwa rodziny botanicznej	Wygląd i barwa surowca	Zapach
1	2	3	4	5
3	Szyszki chmielu <i>Strobili lupuli</i>	Chmiel zwyczajny <i>Humulus lupulus</i> L. rodz. Konopiowate <i>Cannabaceae</i>	kwiatostany żeńskie w kształcie lekkich i miękkich w dotyku szyszek z błoniastymi łuskami o barwie zielonawożółtej, długości 15 ÷ 50 mm i średnicy 20 ÷ 30 mm; w kątach łusek znajdują się po 2 słupki oraz po 2 podkwiatki; zewnętrzna powierzchnia łusek, załuski i podkwiatki pokryte żółtawymi gruczołami; długość szypułki do 20 mm	swoisty, aromatyczny (szczególnie po roz-tarciu)

3.3. Wymagania fizyczne oraz dopuszczalne zawartości domieszek i zanieczyszczeń — wg tabl. 2.

Tablica 2. Wymagania fizykochemiczne oraz tolerancje zawartości domieszek i zanieczyszczeń

Lp.	Nazwa surowca	Klasy jakości	Strata na masie po suszeniu, %, nie więcej niż	Zawartość domieszek i zanieczyszczeń, %, nie więcej niż				Inne wymagania
				surowca o niewłaściwej barwie	innych części tej samej rośliny	zanieczyszczeń organicznych	zanieczyszczeń mineralnych	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Makowiny	—	17	3	5,5	0,5	1	zawartość łodyg w stosunku do główek makowych, nie więcej niż 10%
2	Strąki fasoli	I II	12	3 8	1,5 3	0,5 1	1	—
3	Szyszki chmielu	I II	12	5 10	1,5 2	0,5 1	1	—

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Niedopuszczalne jest występowanie pleśni, obcych zapachów, szkodników żywych i martwych, ekskrementów zwierzęcych i surowca nimi zanieczyszczonego oraz części roślin szkodliwych dla zdrowia.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Surowce powinny być dostarczone do punktów skupu w opakowaniach czystych i suchych. Opakowania powinny stanowić worki papierowe, jutowe lub polipropylenowe sporządzone z siatki. Opakowania powinny być zaopatrzone w punkcie skupu w etykietkę lub zawieszkę zawierającą co najmniej:

- oznaczenie wg 2.2,
- masę brutto i netto,
- rok zbioru,
- pieczętkę punktu skupu.

4.2. Przechowywanie. Surowce powinny być przechowywane w pomieszczeniach suchych, czystych, bez obcych zapachów.

4.3. Transport. Środki transportu powinny być czyste i suche, bez obcych zapachów oraz powinny zabezpieczyć surowiec przed zamoczeniem i zabrudzeniem.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Rodzaj badań	Badania		Wymagania wg	Opis badań wg
		pełne	niepełne		
1	2	3	4	5	6
1	Sprawdzanie ilości i jakości opakowań oraz prawidłowości napisów	+	+	4.1	5.3.1
2	Sprawdzanie masy netto w opakowaniu	+	+	4.1	5.3.2
3	Ocena organoleptyczna	+	+	3.2	5.3.3
4	Sprawdzanie cech dyskwalifikujących	+	+	3.4	5.3.4
5	Oznaczenie zawartości domieszek	+		3.3	5.3.5
6	Oznaczenie zawartości zanieczyszczeń organicznych	+		3.3	5.3.5
7	Oznaczenie zawartości zanieczyszczeń mineralnych	+		3.3	5.3.5

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Badania niepełne obejmują badania wg tabl. 3 lp. 1, 2, 3, 4. Badania niepełne należy przeprowadzać przy odbiorze każdej partii surowca.

5.2.2. Badania niepełne obejmują badania wg tabl. 3 lp. 1 ÷ 7, które należy przeprowadzać w przypadkach spornych lub na żądanie organów kontroli i nadzoru. Do badań pełnych należy pobrać próbki wg 5.2.3.

5.2.3. Pobieranie próbek. Próbki należy pobrać w przypadku negatywnego wyniku oceny organoleptycznej wg PN-84/R-87010, z tym że wielkość próbki średniej powinna wynosić 200 g.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzanie liczby i jakości opakowań jednostkowych oraz prawidłowości napisów — przez oględziny i liczenie.

5.3.2. Sprawdzanie masy surowca — przez zważenie.

5.3.3. Ocena organoleptyczna — wg PN-84/R-87010.

5.3.4. Sprawdzenie obecności szkodników i pleśni oraz spowodowanych przez nie zmian surowca — wg BN-76/8171-12.

5.3.5. Oznaczanie zawartości domieszek i zanieczyszczeń w makowinach, strąkach fasoli, szyszkach chmielu — wg PN-84/R-87010 z tym, że należy wydzielić:

- surowiec o niewłaściwej barwie,
- w makowinach nadmierną długość łodyg,
- inne części tej samej rośliny,
- zanieczyszczenia organiczne,
- zanieczyszczenia mineralne.

5.4. Ocena partii. Partię surowca należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań odpowiadają wszystkim jej postanowieniom.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Roślin i Przetworów Zielarskich, Poznań.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-78/8171-03

- a) zweryfikowano wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne (w zakresie domieszek i zanieczyszczeń organicznych),
- b) zmieniono układ normy zgodnie z obowiązującymi wytycznymi.

3. Normy związane

PN-84/R-87010 Surowce zielarskie. Kora suszona
BN-76/8171-12 Surowce zielarskie. Metody oznaczania szkodników i pleśni

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. R. Madalińska, dr K. Kowalewska, mgr G. Tymińska.