

SUROWIEC RYBNY I PRZETWORY	NORMA BRANŻOWA	BN-79
	Konserwy rybne Konserwy rybne w sosach pomidorowych	8027-07
		Zamiast ¹⁾ BN-67/8027-03
		Grupa katalogowa XII 23

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są konserwy rybne w sosach pomidorowych, przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. Sos pomidorowy — sos, którego podstawowym składnikiem jest koncentrat pomidorowy, z dodatkiem oleju, kwasu octowego, cukru, soli, przypraw oraz maki i warzyw lub niektórych z tych składników.

1.2.2. Sos pomidorowo-agrestowy — sos pomidorowy z dodatkiem kompotu agrestowego.

1.2.3. Sos pomidorowo-musztardowy — sos pomidorowy z dodatkiem musztardy.

1.2.4. Sos pomidorowo-winny — sos pomidorowy z dodatkiem wina gronowego, wytrawnego.

1.2.5. Sos bretoński — sos pomidorowy z dodatkiem fasoli i słoniny lub kielbasy.

1.2.6. Sos grecki — sos pomidorowy z dodatkiem pokrojonych warzyw.

1.2.7. Sos kataloński — sos pomidorowy z dodatkiem kolendru i innych przypraw.

1.2.8. Sos klubowy — sos pomidorowy bez dodatku warzyw.

1.2.9. Sos korzenny — sos pomidorowy z dodatkiem goździków, cynamonu i innych przypraw.

1.2.10. Sos moskiewski — sos pomidorowy z dodatkiem przyprawy magi.

1.2.11. Sos myśliwski — sos pomidorowy z dodatkiem suszonych grzybów.

1.2.12. Sos pikantny — sos pomidorowy z dodatkiem papryki i pimy lub zwiększonego udziału pieprzu.

1.2.13. Sos puszysta — sos pomidorowy z dodatkiem rozdrobnionej papryki świeżej lub mrożonej.

1.2.14. Sos wiejski — pomidorowy z dodatkiem śmietany.

1.2.15. Sos węgierski — sos pomidorowy z dodatkiem mielonej papryki, śmietany lub mleka w proszku.

1.2.16. Pasta pomidorowa — koncentrat pomidorowy z dodatkiem oleju, soli i przypraw.

1.2.17. Dodatki — warzywa i lub owoce i lub grzyby lub określone przyprawy nadające specyficzne właściwości produktowi.

1.2.18. Pozostałe określenia — wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Odmiany sosów pomidorowych. Rozróżnia się następujące odmiany sosów pomidorowych:

- pomidorowy,
- pomidorowo-agrestowy,
- pomidorowo-musztardowy,
- pomidorowo-winny,
- bretoński,
- grecki,
- kataloński,
- klubowy,
- korzenny,
- moskiewski,
- myśliwski,
- pikantny,
- puszysta,
- wiejski,
- węgierski.

2.2. Klasy jakości. W zależności od zróżnicowania cech organoleptycznych lub fizycznych i chemicznych konserw rybnych ustala się dwie klasy jakości i oznacza cyframi rzymskimi I lub II.

2.3. Przykład oznaczenia konserwy rybnej o nazwie handlowej śledź w sosie pomidorowym, w puszcze typu 0,300, pierwszej klasy jakości:

ŚLEDŹ W SOSIE POMIDOROWYM — 300-I
BN-79/8027-07

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej

Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej dnia 29 grudnia 1979 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1980 r. (Dz. Norm. i Miar nr 5/1980 poz. 36)

3. WYMAGANIA

3.1. Wspólne wymagania konserw rybnych w sosach pomidorowych powinny być zgodne z PN-76/A-86763.

3.2. Surowce rybne, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.3. Nazwy handlowe i charakterystyka konserw — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Kod	Nazwy handlowe konserw	Charakterystyka konserw
I. SZPROTY			
1	16	Szprot w sosie pomidorowym	tusze odgardlone, parowane lub pakowane na surowo, w sosie pomidorowym
2	12	Szprot w paście pomidorowej	tusze podsuszane z dodatkiem pasty pomidorowej w ilości $10 \div 15\%$
3	254	Szprot skandynawski	tusze o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 7% , podwędzone, w sosie pomidorowym
4	331	Szprot helski	tusze o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 7% , podwędzone, w sosie pomidorowo-musztardowym z dodatkiem musu jabłkowego
5	393	Szprot po kaszubsku	tusze odgardlone o zawartości tłuszczu powyżej 7% , pakowane na surowo, w sosie pomidorowym z dodatkiem gotowej przyprawy warzywnej w proszku o nazwie Kwidzyńska
6	72	Szprot w sosie pomidorowym z warzywami	tusze odgardlone, pakowane na surowo z dodatkiem warzyw, w ilości $15 \div 20\%$, w sosie pomidorowym
7	93	Szprot smażony w sosie pomidorowym	tusze odgardlone, smażone w sosie pomidorowym
8	122	Szprot po rybacku	tusze odgardlone, parowane, z dodatkiem cebuli w ilości $4 \div 6\%$, w sosie pomidorowym
9	125	Szprot po kołobrzescu	tusze odgardlone, parowane, w sosie pomidorowym z dodatkiem imbiru i octu winnego
II. ŚLEDZIE, SARDYNKI I POZOSTAŁE RYBY ŚLEDZIOWATE			
10	10	Śledź w sosie pomidorowym	tusze odgardlone lub patroszone lub dzwonka, parowane w sosie pomidorowym
11	010	Śledź w sosie pomidorowym — popularny	tusze śledzi bałtyckich, odgardlone lub dzwonka, parowane, bez odlewania soków komórkowych, w sosie pomidorowym
12	480	Śledź po warmińsku	tusze patroszone lub dzwonka, parowane, w sosie pomidorowym (bez warzyw i cukru)
13	388	Śledź po skandynawsku	tusze śledzi bałtyckich patroszone, podwędzone, w sosie pomidorowym
14	433	Śledź w sosie pomidorowo-winnym	tusze śledzi bałtyckich, odgardlone lub patroszone lub ich dzwonka, parowane, w sosie pomidorowo-winnym
15	432	Śledź w sosie pomidorowo-musztardowym	tusze śledzi bałtyckich, odgardlone lub patroszone lub ich dzwonka parowane w sosie pomidorowo-musztardowym
16	476	Śledź PAGRES	tusze śledzi bałtyckich, patroszone, parowane, w sosie pomidorowo-agrestowym
17	186	Salmonetki z pomidorami	tusze śledzi bałtyckich, patroszone lub dzwonka blanszowane, w sosie pomidorowym
18	482	Śledź po kołobrzescu	tusze śledzi bałtyckich, patroszone lub dzwonka, parowane, w sosie pomidorowym z dodatkiem imbiru i octu winnego
19	484	Śledź po norwesku	tusze śledzi bałtyckich, patroszone lub dzwonka, parowane, w sosie pomidorowo-musztardowym
20	128	Śledź w sosie węgierskim	tusze śledzi bałtyckich, patroszone, parowane, w sosie węgierskim
21	100	Filety śledziowe w sosie pomidorowym	filety parowane w sosie pomidorowym
22	455	Filety śledziowe w sosie pomidorowo-musztardowym	filety parowane, w sosie pomidorowo-musztardowym

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwy handlowe konserw	Charakterystyka konserw
23	456	Filety śledziowe w sosie pomidorowo-winnym	filety parowane w sosie pomidorowo-winnym
24	464	Filety śledziowe w sosie korzennym Kaper	filety parowane w sosie korzennym
25	203	Sardynka popularna w sosie pomidorowym	tusze odgardlone lub patroszone, parowane lub pakowane na surowo, w sosie pomidorowym
26	405	Sardynka w sosie pusztą	tusze odgardlone lub patroszone, parowane lub pakowane na surowo, w sosie pusztą
27	434	Sardynka w sosie pomidorowo-musztardowym	tusze odgardlone lub patroszone, lub ich dzwonka, parowane, w sosie pomidorowo-musztardowym
28	435	Sardynka w sosie pomidorowo-winnym	tusze odgardlone lub patroszone, lub ich dzwonka, parowane, w sosie pomidorowo-winnym
29	348	„Sartusz” Sardynka w sosie węgierskim	tusze odgardlone, parowane w sosie węgierskim
30	161	Sardynka w sosie pomidorowym	tusze patroszone, parowane w sosie pomidorowym
31	149	Filety z sardynki w sosie pomidorowym	filety parowane w sosie pomidorowym
32	150	Filety z sardynki w sosie węgierskim	filety parowane w sosie węgierskim
33	152	Filety z sardynki po bretońsku	filety parowane w sosie bretońskim
34	253	Filety z ałazy w sosie klubowym	filety parowane w sosie klubowym
III. DORSZE, MORSZCZUKI I POZOSTAŁE RYBY DORSZOWATE			
35	15	Dorsz w sosie pomidorowym	dzwonka ryb, parowane, w sosie pomidorowym
36	492	Dorsz po bałkańsku	dzwonka ryb parowane, w sosie pomidorowym z dodatkiem czosnku
37	303	Dorsz po węgiersku	dzwonka ryb parowane, w sosie węgierskim
38	375	Dorsz w sosie klubowym	dzwonka ryb parowane, w sosie klubowym
39	372	Dorsz w sosie moskiewskim	dzwonka ryb parowane, w sosie moskiewskim
40	448	Dorsz w sosie wiejskim	dzwonka ryb parowane, w sosie wiejskim
41	431	Błkitek w sosie pomidorowo-musztardowym	tusze patroszone, parowane, w sosie pomidorowo-musztardowym
42	373	Morszczuk w sosie moskiewskim	dzwonka ryb parowane, w sosie moskiewskim
43	403	Filety z morszczuka w sosie moskiewskim	filety parowane w sosie moskiewskim
44	376	Mintaj w sosie pomidorowym	tusze patroszone lub dzwonka w sosie pomidorowym
45	296	Pulpety rybne odrzańskie w sosie pomidorowym	pulpety z farszu rybnego w sosie pomidorowym
46	53	Pulpety w sosie greckim	zmielone mięso ryb dorszowatych, bez kości i skóry, zmieszane z przyprawami, uformowane w pulpety, w sosie greckim
IV. MAKRELE			
47	05	Makrela w sosie pomidorowym	tusze patroszone lub dzwonka parowane, w sosie pomidorowym
48	005	Makrela w sosie pomidorowym — Baltia	tusze makreli colias patroszone, parowane, w sosie pomidorowym
49	445	Pikantna makrela z fasolą	kawałki ryb parowane, bez skóry i kości, z dodatkiem fasoli w ilości 8 ÷ 10%, w sosie pikantnym

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwy handlowe konserw	Charakterystyka konserw
50	175	Makrela w sosie węgierskim	dzwonka ryb parowane, w sosie węgierskim
51	332	Filety rybne w sosie myśliwskim	kawałki filetów z makreli lub ostroboka parowane, z dodatkiem warzyw w ilości 10 ÷ 25%, w sosie myśliwskim
52	272	Sarela — Filety z makreli w sosie węgierskim	filety parowane w sosie węgierskim
53	312	Filety z makreli po bretońsku	filety parowane w sosie bretońskim
54	13	Filety z makreli w sosie pomidorowym	filety parowane w sosie pomidorowym
55	20	Filety z makreli w sosie katalońskim	filety parowane, udekorowane plasterkami ogórka i cebuli, w sosie katalońskim
V. POZOSTAŁE GATUNKI RYB			
56	01	Byczki w sosie pomidorowym	dzwonka płoci, wzdreği, krapia, okonia i jazgarza, smażone lub blanszowane w oleju, w sosie pomidorowym
57	02	Skumbria w sosie pomidorowym	tusze płoci i wzdreği patroszone, smażone lub blanszowane w oleju, w sosie pomidorowym
58	04	Leszcz w sosie pomidorowym	dzwonka ryb blanszowane w oleju, w sosie pomidorowym
59	07	Flądra w sosie pomidorowym	dzwonka ryb parowane w sosie pomidorowym
60	97	Kergulena w sosie pomidorowym	dzwonka ryb parowane w sosie pomidorowym
61	08	Sielawa w sosie pomidorowym	tusze patroszone lub dzwonka, blanszowane, w sosie pomidorowym
62	11	Ukleja w sosie pomidorowym	tusze odgardlone, parowane lub pakowane na surowo, w sosie pomidorowym
63	79	Rybki po kaukasku	dzwonka płoci, leszcze, krapia, jazgarza lub okonia, parowane, w sosie pikantnym
64	98	Leszcz z jarzynami w sosie pomidorowym	kawałki ryb parowane lub smażone, z dodatkiem warzyw w ilości 20 ÷ 25%, w sosie pomidorowym
65	335	Leszcz po węgiersku	dzwonka ryb parowane, w sosie węgierskim
66	467	Leszcz po rybacku	dzwonka ryb parowane, z dodatkiem cebuli w ilości 5 ÷ 8%, w sosie pomidorowym
67	345	Leszcz w sosie pikantnym	dzwonka ryb parowane, w sosie pikantnym
68	173	Flądra po bretońsku	dzwonka parowane w sosie bretońskim
69	339	Zraziki niegocińskie	zraziki przygotowane z ryb słodkowodnych, smażone, w sosie pomidorowym
70	409	Karp po grecku	dzwonka ryb parowane, w sosie greckim
71	454	Tolpyga po węgiersku	dzwonka ryb smażone, w sosie węgierskim
72	87	Rybki w sosie pomidorowym „Mazur”	dzwonka: leszcza, płoci, krapia, okonia, karasia, wzdreği smażone, w sosie pomidorowym
73	164	Ostrobok w sosie pomidorowym	tusze (odgardlone lub patroszone) parowane, płytki kostne pozostawione, w sosie pomidorowym
74	162	Ostrobok w sosie pomidorowym „Baltia”	tusze patroszone, parowane, pozbawione płytek kostnych, w sosie pomidorowym
75	394	Ostrobok w sosie pomidorowym z ryżem	tusze patroszone lub dzwonka, parowane, płytki kostne pozostawione, z dodatkiem ryżu w ilości 4 ÷ 6%, w sosie pomidorowym
76	295	Pulpety rybne odrzańskie w sosie węgierskim	pulpety przygotowane z farszu ostroboka, w sosie węgierskim

3.4. Wymagania szczegółowe

3.4.1. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw ze szprotów w sosach pomidorowych — wg tabl. 2.

3.4.2. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw ze śledzi, sardynek i pozostałych ryb śledziowatych w sosach pomidorowych — wg tabl. 3 na str. 6.

3.4.3. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw z dorszy, morszczuka i pozostałych ryb dorszowatych — wg tabl. 4 na str. 8.

3.4.4. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw z makreli w sosach pomidorowych — wg tabl. 5 na str. 9.

3.4.5. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw z pozostałych gatunków ryb — wg tabl. 6 na str. 11.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią tusze ryb bez dodatków lub z dodatkami w sosie	
			dopuszcza się wydzielony olej
2	Ułożenie	tusze ryb o wyrównanej wielkości, ułożone warstwami naprzemianlegle, lekko skośnie, brzuskami do góry lub płasko; dopuszcza się nie układanie szprotów dla asortymentu. Szprot w sosie pomidorowym w puszkach 0,31, 0,26 i 0,215	
3	Przygotowanie tusz	szproty podwędzone lub podsuszone — odgłowione, natomiast szproty parowane lub smażone, lub pakowane na surowo — odgłowione i odgardłone; tusze o długości powyżej 6 cm; pletwy pozostawione	
4	Uszkodzenia	tusze bez uszkodzeń skóry i brzusków; dopuszcza się: dla asortymentów szprot helskich i szprot skandynawskich — do 40% sztuk z nieznacznie popękaną skórą; pozostałych asortymentów procentu tusz z nieznacznie popękaną skórą nie normalizuje się	
			dopuszcza się tusze z lekko uszkodzoną skórą i do 20% sztuk z lekko popękanymi brzuszkami
5	Mięso Barwa	jasnokremowa, charakterystyczna dla szprota	
			dopuszcza się nieznaczne pociemnienia
6	Smak i zapach — dla ryb pakowanych na surowo lub pakowanych lub smażonych lub podsuszanych — dla ryb podwędzanych — dla ryb z dodatkami	słonawy, zharmonizowany, z wyczuwalnym posmakiem sosu lekko dymny, słonawy, zharmonizowany z wyczuwalnym posmakiem sosu słonawy, zharmonizowany z posmakiem użytych dodatków i sosu; bez posmaków i zapachów obcych	
			dopuszcza się smak i zapach intensywnie dymny
7	Tekstura	delikatna, soczysta nie rozpadająca się	
			dopuszcza się miękką lub suchawą
	Dodatki		
8	Barwa	właściwa dla użytych składników	
9	Tekstura	miękką, soczysta	

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
10	Sos Masa sosu w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, % wag., w granicach:	25 ÷ 40	
11	Barwa	czerwonopomidorowa dopuszcza się jasnopomidorową, brunatnopomidorową	
12	Smak i zapach	zharmonizowany, charakterystyczny dla sosu pomidorowego i użytych dodatków, dla ryb podwędzanych również wyczuwalny posmak dymu dopuszcza się mniej wyraźny	
13	Konsystencja	zawieszista dopuszcza się mniej zawieszistą	
14	Zawartość suchej masy refraktometrycznie, %, powyżej	14	12
15	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., w granicach	0,3 ÷ 0,6	
16	Zawartość soli, % wag., w granicach	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,5
17	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją % wag.	-5 +10	

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią filety lub tusze lub dzwonka ryb bez dodatków lub z dodatkami, w sosie; dopuszcza się odgniecenia od siatki powstałe w procesie parowania dopuszcza się wydzielony olej	
2	Ułożenie — filety — tusze — dzwonka	filety lub kawałki filetów o wyrównanej wielkości ułożone starannie, skórą lub stroną odskórną do dna puszki; dopuszcza się w dolnej warstwie opakowania kawałek fileta dla wyrównania masy tusze ryb o wyrównanej wielkości, ułożone wzdłuż puszki naprzemiennie lekko skośnie brzuskami do góry lub płasko; przy tuszach patroszonych dopuszcza się układanie grzbietami do góry; w puszkach 0,40, tusze mogą być ułożone pionowo do dna opakowania; dopuszcza się kawałek tuszy w dolnej warstwie dla wyrównania masy dzwonka lub kawałki ryb ułożone płasko dopuszcza się ułożenie mniej staranne oraz zróżnicowanie wielkości filetów, tusz lub kawałków	
3	Przygotowanie — filety	filety pozbawione błony otrzewnej i płetw z wyjątkiem grzbietowej; linie cięć równe, nie poszarpane dopuszcza się resztki błony otrzewnej oraz nierówną powierzchnię cięć	

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
	— tusze	ryby odgłowione i odgardłone lub odgłowione i patroszone, pozbawione płetw piersiowych i ogonowej; ryby patroszone pozbawione również błony otrzewnej i skrzepów krwi; dopuszcza się sporadyczne występowanie ryb z wykształconymi gonadami — w przypadku ryb odgardlonych; sardynki mogą być z łuskami	
	— dzwonka	ryby odgłowione, patroszone, pozbawione błony otrzewnej, skrzepów krwi i płetw z wyjątkiem grzbietowej, pokrojone na dzwonka o wyrównanej wielkości; linie cięć równe, nie poszarpane	
4	Uszkodzenia	ryby bez uszkodzeń skóry i brzusków; dopuszcza się nieznaczne popękania skóry	dopuszcza się resztki błony otrzewnej i skrzepów krwi oraz sporadycznie niedokładnie obcięte płetwy
5	Mięso Barwa	jasnokremowa do kremowej; na powierzchni mięsa dopuszcza się pociemnienia powstałe od sosu	
6	Smak i zapach — dla ryb parowanych lub blanszowanych — dla ryb podwędzanych — dla ryb z dodatkami	słonawy, zharmonizowany, z wyczuwalnym posmakiem sosu słonawy, zharmonizowany z wyczuwalnym posmakiem dymu słonawy, zharmonizowany, z wyczuwalnym posmakiem sosu i użytych dodatków bez posmaków i zapachów obcych	
7	Tekstura — sardynek — pozostałych ryb śledziowatych	krucha, zwięzła delikatna, soczysta dopuszcza się lekko suchą	
8	Dodatki Barwa	właściwa dla użytych składników	
9	Tekstura	miękka, soczysta dopuszcza się lekko twardą	
10	Sos Masa sosu w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, % wag., w granicach	25 ÷ 40	
11	Barwa	czerwopomidorowa, charakterystyczna dla użytego sosu dopuszcza się jasnopomidorową lub brązno-pomidorową	
12	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytego sosu, dla ryb* podwędzanych również wyczuwalny posmak dymu dopuszcza się mniej wyraźny	
13	Konsystencja	zawieszista dopuszcza się mniej zawieszistą	

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
14	Zawartość suchej masy refrakto-metrycznie, %, powyżej	13 dla śledzia w sosie pomidorowym (popularny) powyżej 10	12
15	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., w granicach	0,3 ÷ 0,6	
16	Zawartość soli, % wag., w granicach	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,5
17	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją % wag., w granicach	-5 +10	

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią filety lub tusze lub dzwonka ryb lub pulpety rybne bez dodatków lub z dodatkami w sosie	
2	Ułożenie		
	— filety	filety lub kawałki filetów o wyrównanej wielkości, ułożone starannie płasko wzdłuż puszeki	
	— tusze	tusze ryb lub połówki tusz o wyrównanej wielkości, ułożone wzdłuż puszeki płasko; dopuszcza się kawalek tuszy w dolnej warstwie	
	— dzwonka	dzwonka ryb ułożone płasko grzbietami do płaszcza puszeki, w opakowaniach 0,17 ułożone pionowo	
3	— pulpety	ułożenia nie określa się dopuszcza się ułożenie mniej staranne oraz zróżnicowane wielkości filetów lub dzwonek	
	Przygotowanie		
	— filety	filety pozbawione błony otrzewnej i płetw linie cięć równe, nie poszarpane dopuszcza się resztki błony otrzewnej oraz nierówną powierzchnię cięć	
	— tusze	ryby odgłowione i patroszone, pozbawione błony otrzewnej, skrzepów krwi i płetw, błękitkę pozbawioną tylko płetwy ogonowej dopuszcza się resztki błony otrzewnej, skrzepów krwi oraz sporadyczne niedokładnie obcięte płetwy	
	— dzwonka	ryby odgłowione i patroszone, pozbawione błony otrzewnej, skrzepów krwi i płetw; pokrojone na dzwonka o wyrównanej wielkości dopuszcza się resztki błony otrzewnej, skrzepów krwi, nierówną powierzchnię cięć i sporadycznie niedokładnie obcięte płetwy	
4	— pulpety	przygotowanie z farszu rybnego i przypraw, odpowiednio uformowane	
	Mięso		
	Barwa	jasnokremowa, na powierzchni mięsa dopuszcza się przebarwienia powstałe od sosu	
	— pulpetów	szarokremowa dopuszcza się nieznaczne pociemnienia	

cd. tabl. 4

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
5	Smak i zapach — dla ryb z dodatkami — pulpetów	słonawy, zharmonizowany z wyczuwalnym posmakiem sosu słonawy, zharmonizowany, z wyczuwalnym posmakiem sosu i dodatków pikantny, zharmonizowany, bez posmaków i zapachów obcych	
6	Tekstura	zwięzła, łupliwa dopuszcza się zwartą lub włóknistą, dla morskiczka — miękką lecz nie mazistą i nie galaretowatą	
7	Dodatki Barwa	właściwa dla użytych składników	
8	Tekstura	miękką, soczystą dopuszcza się lekko twardą	
9	Sos Masa sosu w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, %, w granicach	25 ÷ 40	
10	Barwa	czerwonopomidorowa, charakterystyczna dla użytego sosu dopuszcza się jasnopomidorową lub brunatnopomidorową	
11	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytego sosu	
12	Konsystencja	zawieszista dopuszcza się mniej zawieszistą	
13	Zawartość suchej masy refrakto-metrycznie, %, powyżej	13	12
14	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., w granicach	0,3 ÷ 0,6	
15	Zawartość soli, % wag., w granicach	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,5
16	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją % wag.	-5 +10	

Tablica 5

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią filety lub tusze lub dzwonka ryb bez dodatków lub z dodatkami w sosie dopuszcza się wydzielony olej	
2	Ułożenie — filety	filety lub kawałki filetów o wyrównanej wielkości, ułożone starannie, płasko, wzdłuż dłuższego boku puszek, skórą do dna lub stroną wewnętrzną do dna i wieczka; filety z makreli colias w sosie pomidorowym ułożone płaszczyzną cięcia do dna i wieczka puszek; dla wyrównania masy dopuszcza się w dolnej warstwie kawałek fileta	

cd. tabl. 5

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
	— tusze	tusze ryb o wyrównanej wielkości ułożone wzdłuż puszkii naprzemianlegle, lekko skośnie brzuskami do góry; w opakowaniach okrągłych 0,17, 0,20 i 0,40 — kawałki tusz ułożone pionowo; dopuszcza się kawałek tuszy w dolnej warstwie	
	— dzwonka	ułożone pionowo, grzbietami do płaszcza puszkii lub płasko	
			dopuszcza się ułożenie mniej staranne oraz zróżnicowanie wielkości filetów tusz, lub kawałków
3	Przygotowanie		
	— filety	filety pozbawione błony otrzewnej, płetw z wyjątkiem grzbietowej; filety lub kawałki filetów o długości odpowiadającej długości puszkii; linie cięć równe, nie poszarpane	
			dopuszcza się resztki błony otrzewnej oraz nierówną powierzchnię cięć
	— tusze	ryby odgłowione, patroszone, pozbawione błony otrzewnej, skrzepów krwi i płetw z wyjątkiem grzbietowej; linie cięć równe, nie poszarpane; dopuszcza się resztki błony otrzewnej	
			dopuszcza się resztki skrzepów krwi oraz sporadycznie niecałkowicie obcięte płetwy
	— dzwonka	ryby odgłowione, patroszone, pozbawione błony otrzewnej, skrzepów krwi i płetw, z wyjątkiem grzbietowej, pocięte na dzwonka o wyrównanej długości; linie cięć równe, nie poszarpane; dopuszcza się resztki błony otrzewnej	
			dopuszcza się resztki skrzepów krwi oraz sporadycznie niedokładnie obcięte płetwy
4	Mięso		
	Barwa	kremowa, dla makreli colias — różowa, na powierzchni mięsa dopuszcza się przebarwienie powstałe od sosu	
5	Smak i zapach	słonawy, zharmonizowany z wyczuwalnym posmakiem sosu	
	— dla ryb z dodatkami	słonawy, zharmonizowany z posmakiem użytych dodatków i sosu bez posmaków i zapachów obcych	
			dopuszcza się posmak lekko jelki
6	Tekstura	soczysta, zwięzła, dla makreli colias — krucha	
			dopuszcza się miękką lub włóknistą
	Dodatki		
7	Barwa	właściwa dla użytych składników	
8	Tekstura	miękką, soczysta	
			dopuszcza się lekko twardą
	Sos		
9	Masa sosu w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, %, w granicach:	25 ÷ 40	
10	Barwa	czerwonopomidorowa, charakterystyczna dla użytego sosu	
			dopuszcza się jasnopomidorową lub brunatnopomidorową
11	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytego sosu	
			dopuszcza się mniej wyraźny
12	Konsystencja	zawieszista	
			dopuszcza się mniej zawieszistą

cd. tabl. 5

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
13	Zawartość suchej masy refrakto-metrycznie, ‰ wag., powyżej	13	12
14	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, ‰ wag., w granicach	0,3 ÷ 0,6	
15	Zawartość soli, ‰ wag., w granicach	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,5
16	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją ‰ wag.	-5 +10	

Tablica 6

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią tusze lub dzwonka ryb albo pulpety bez dodatków lub z dodatkami w sosie dopuszcza się wydzielony olej	
2	Ułożenie — tusze — dzwonka — pulpety, zraziki	tusze ryb o wyrównanej wielkości ułożone wzdłuż puszek naprzemiennie lekko skośnie, brzuszkami do góry lub płasko; dopuszcza się kawałek tuszy w solnej warstwie dzwonka lub kawałki ryb ułożone płasko lub pionowo ułożenia nie określa się dopuszcza się ułożenie mniej staranne oraz zróżnicowanie wielkości filetów tusz lub kawałków	
3	Przygotowanie — tusze — dzwonka — pulpety, zraziki	ryby odgłowione i patroszone, pozbawione łusek, błony otrzewnej, skrzepów krwi i płetw dopuszcza się resztki błony otrzewnej, skrzepów krwi i sporadycznie niedokładnie obcięte płetwy ryby odgłowione, patroszone, pozbawione łusek, błony otrzewnej, skrzepów krwi i płetw, pocięte na dzwonka o wyrównanej długości dopuszcza się resztki błony otrzewnej, skrzepów krwi i sporadycznie niedokładnie obcięte płetwy przygotowane z farszu rybnego i przypraw, odpowiednio uformowane	
4	Mięso Barwa pulpetów, zrazików	jasnokremowa; dla leszcza — lekko różowa; dopuszcza się przebarwienia powstałe od sosu dopuszcza się szarokremową remowoszara	
5	Smak i zapach — dla ryb z dodatkami — dla pulpetów i zrazików	słonawy, zharmonizowany, z wyczuwalnym posmakiem sosu słonawy, zharmonizowany, z lekkim posmakiem użytych dodatków pikantny, zharmonizowany; bez posmaków i zapachów obcych dopuszcza się smak i zapach mniej wyraźny	
6	Tekstura — ostroboków	zwięzła, lekko włóknista	

cd. tabl. 6

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
	— dla pozostałych ryb		delikatna, soczysta dopuszcza się mniej soczystą, suchawą lub miękką
7	Dodatki Barwa	właściwa dla użytych składników	
8	Tekstura		miękką, soczysta dopuszcza się lekko twardą
9	Sos Masa sosu w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, % wag., w granicach		25 ÷ 40
10	Barwa	czerwonopomidorowa, charakterystyczna dla użytego sosu	dopuszcza się jasnopomidorową lub brunatno-pomidorową
11	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytego sosu	dopuszcza się mniej wyraźny
12	Konsystencja		Zawieszista dopuszcza się mniej zawieszistą
13	Zawartość suchej masy refrakto-metrycznie, % wag., powyżej	13	12
14	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., w granicach		0,3 ÷ 0,6
15	Zawartość soli, % wag., w granicach	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,5
16	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją % wag.		-5 +10

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-76/A-86763 p. 4.1.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania — wg PN-76/A-86763 p. 4.2.

4.2.2. Okres przechowywania w warunkach wg 4.2.1, licząc od daty produkcji, dla konserw w sosach pomidorowych wynosi 12 miesięcy.

4.3. Transport — wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-74/A-86732.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-72/A-86731.

5.3. Opis badań — wg PN-74/A-86732.

5.4. Ocena wyników badań — wg PN-74/A-86732.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów etykiet można stosować etykiety z dotychczasowymi numerami norm.

KONIEC

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-67/8027-03

a) wprowadzono odmiany sosów pomidorowych,
b) podano nazwy handlowe konserw i ich charakterystykę,

c) opracowano wspólne wymagania szczegółowe dotyczące poszczególnych grup surowcowych,

d) zaktualizowano wymagania jakościowe, dostosowując do wymagań rynku krajowego i eksportu.

3. Normy i dokumenty związane

PN-72/A-86731 Konserwy i przetwory rybne. Pobieranie próbek

PN-74/A-86732 Konserwy rybne. Badanie jakości

PN-76/A-86763 Konserwy rybne. Wspólne wymagania

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

4. Dotychczasowe normy. Niniejsza norma zastępuje BN-67/8027-03 Konserwy rybne. Wymagania jakościowe — w zakresie następujących asortymentów:

- Byczki w sosie pomidorowym (p. 3.2.1),
- Skumbria w sosie pomidorowym (p. 3.2.2),

- Leszcze w sosie pomidorowym (p. 3.2.3),
- Makrela w sosie pomidorowym (p. 3.2.4),
- Flądra w sosie pomidorowym (p. 3.2.6),
- Sielawa w sosie pomidorowym (p. 3.2.7),
- Śledź w sosie pomidorowym (p. 3.2.8),
- Śledź w sosie pomidorowym — popularny (p. 3.2.9),
- Dorsz w sosie pomidorowym (p. 3.2.11),
- Szprot w sosie pomidorowym (p. 3.2.12),
- Ukleja w sosie pomidorowym (p. 3.2.13),
- Filety śledziowe w sosie pomidorowym (p. 3.1.4),
- Filety z makreli w sosie pomidorowym lub Roko (p. 3.2.15),
- Szprot w paście pomidorowej (p. 3.2.16),
- Pulpety w sosie greckim (p. 3.2.18),
- Filety z makreli w sosie katalońskim (p. 3.2.53).

5. Symbol wg SWW — 2345-3.

6. Autorzy projektu normy — inż. Krystyna Góralczyk, inż. Leonida Jackiewicz — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia, inż. Teresa Michalska — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

1. W punktach 3.4.1, tabl. 2; p. 3.4.2, tabl. 3:

lp. 5 w kol. cechy, wpisuje się: masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, % wag., w granicach, w kol. wymagania, wpisuje się: 60÷75,

lp. 10 skreśla się: masa sosu w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, % wag., w granicach 25÷40.

2. W punktach 3.4.3, tabl. 4; p. 3.4.4, tabl. 5; p. 3.4.5, tabl. 6:

lp. 4 w kol. cechy, wpisuje się: masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, % wag., w granicach, w kol. wymagania, wpisuje się: 60÷75,

lp. 9 skreśla się: masa sosu w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, % wag., w granicach 25÷40.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/81 poz. 4

(Biuletyn PKNMiJ nr 3/88 poz. 37)

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/83 poz. 20

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/84 poz. 69

zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/85 poz. 50

zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/87 poz. 110

3

BN-79/8027-07 Konserwy rybne. Konserwy rybne w sosach pomidorowych

1223

zmiana 3

2.3.84 r.

1. W punkcie 3.4.5, tabl. 6, lp. 3 cecha: Przygotowanie — tusze, po słowach: skrzepów krwi i płetw, dopisuje się po przecinku: z wyjątkiem płetw grzbietowych dla tusz z ostroboka M i X.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/81 poz. 4
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/83 poz. 20

(Biuletyn PKNMiJ nr 8—9/84 poz. 69)

36.

BN-79/8027-07 Konserwy rybne. Konserwy rybne w sosach pomidorowych

1223

zmiana 8

90.01.26

W punktach 3.4.1, tabl. 2; 3.4.2, tabl. 3; 3.4.4, tabl. 5 i 3.4.5, tabl. 6 dla cechy: Wygląd ogólny, skreśla się zapis w wymaganiach dla kl. II o treści: dopuszcza się wydzielony olej.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/81 poz. 4

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/83 poz. 20

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/84 poz. 69

zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/85 poz. 50

zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/87 poz. 110

zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/88 poz. 37

zmiana 7 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/88 poz. 111

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46)

- 20 **BN-79/8027-07 Konserwy rybne. Konserwy rybne w sosach pomidorowych** zmiana 1
XII 23 25.9.80 r.
W punkcie 3.3,

lp. 12, nazwa handlowa: Sledź po warmińsku, w charakterystyce konserw należy skreślić słowa: bez warzyw i cukru — oraz nawias.

lp. 30, nazwa handlowa: Sardynela w sosie pomidorowym, w charakterystyce konserw, po słowach: tusze patroszone, dopisuje się: lub ich dzwonka.

(Biuletyn PKNMiJ nr 1/81 poz. 4)

zmiana ustanowiona

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego

- 1 **BN-79/8027-07 Konserwy rybne. Konserwy rybne w zasadach pomidorowych** zmiana 2
1223 2.11.82 r.

1. W punkcie 3.3, w tabl. 1, lp. 1, dla nazwy handlowej: Szprot w sosie pomidorowym, w charakterystyce konserw należy skreślić wyrazy: lub pakowane na surowo.

2. W tablicy 2, lp. 3, cecha: Przygotowanie tusz — należy skreślić (w wymaganiach) wyrazy: lub pakowane na surowo.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/81 poz. 4

(Biuletyn PKNMiJ nr 3/83 poz. 20)

- 45 **BN-79/8027-07 Konserwy rybne. Konserwy rybne w sosach pomidorowych** zmiana 4
1223 14.12.84 r.

W punkcie 3.3, w tabl. 1 wykreśla się lp. 17 Salmonatki z pomidorami.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/81 poz. 4

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/85 poz. 50)

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/83 poz. 20

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/84 poz. 69

- 16 **BN-79/8027-07 Konserwy rybne. Konserwy rybne w sosach pomidorowych** zmiana 4
1223 88.04.18

W INFORMACJACH DODATKOWYCH dopisuje się p. 7 o treści:

7. Masa mięsa. W przypadku konserw z dodatkami zamiast: procentowego udziału masy mięsa określa się procentowy udział składników stałych tj. masy netto mięsa oraz masy netto warzyw i (lub) owoców i (lub) grzybów.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/81 poz. 4

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/88 poz. 111)

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/83 poz. 20

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/84 poz. 69

zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/85 poz. 50

zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/87 poz. 110

zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/88 poz. 37

1. W punkcie 3.3, tabl. 1, lp. 60, w kol.: Charakterystyka konserw, po słowach: dzwonka ryb, dopisuje się: lub tusze.

2. W punkcie 3.4.5, tabl. 6, lp. 3 Cecha: Przygotowanie — tusze, po słowach: dla tusz z ostroboka M i N, dopisuje się: oraz kergulony.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMII nr 1/81 poz. 4

zmiana 2 — Biuletyn PKNMII nr 2/83 poz. 29

zmiana 3 — Biuletyn PKNMII nr 3/84 poz. 63

zmiana 4 — Biuletyn PKNMII nr 3/85 poz. 50

(Biuletyn PKNMII nr 11/87 poz. 119)