

PRZETWORY OWOCOWO- WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-73
	Przetwory owocowo-warzywne dietetyczne Soki dla dzieci	8121-02
		Grupa katalogowa XII 53 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są soki owocowe i warzywno-owocowe dla dzieci.

1.2. Określenia

1.2.1. Soki owocowe i warzywno-owocowe z dodatkiem cukru - przetwory płynne typu przecierowego otrzymane ze świeżych, pasteryzowanych lub mrożonych kremogenów owocowych i warzywnych, rozcieńczonych surowymi sokami owocowymi lub sokami odtworzonymi z zagęszczonych soków owocowych, dosłodzone cukrem białym przemysłowym, z dodatkiem kwasu L-askorbinowego, utrwalone przez pasteryzację w opakowaniach hermetycznych.

1.2.2. Soki owocowe i warzywno-owocowe bez dodatku cukru - przetwory płynne typu przecierowego, otrzymane ze świeżych, pasteryzowanych, lub mrożonych kremogenów owocowych i warzywnych, z dodatkiem L-askorbinowego, utrwalone przez pasteryzację w opakowaniach hermetycznych.

1.3. Normy i dokumenty związane

- PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
- PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu
- PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości miedzi
- PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku
- PN-70/A-75032 Produkty owocowe, warzywne, grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie, transport. Podstawowe wytyczne
- PN-72/A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne. Pobieranie próbek
- PN-66/A-75052 Produkty owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań mikrobiologicznych
- PN-71/A-75101 Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych

¹⁾Symbol wg SWN: 2467-11.

BN-70/8120-01 Produkty warzywne. Konserwy warzywne w zalewie. Wymagania mikrobiologiczne

Warunki techniczne. Butelki Bobo-Fruit pojemności 150 ml (30 listopada 1970 r.)

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1955 r. t. VI nr 3 str. 243

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej nr 10 z dnia 10 grudnia 1970 r. w sprawie szczegółowego określenia niektórych pojęć używanych w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Mon. Pol. nr 2 z dnia 12 stycznia 1971 r.

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej nr 211 z dnia 22 kwietnia 1971 r. w sprawie szczegółowych warunków produkcji i wprowadzania do obrotu dietetycznych środków spożywczych. Mon. Pol. nr 33 z dnia 21 czerwca 1971 r.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. Rozróżnia się dwa rodzaje soków owocowych i warzywno-owocowych dla dzieci:

- z dodatkiem cukru,
- bez dodatku cukru.

Rodzaj soku powinien być oznaczony na etykiecie.

2.2. Przykład oznaczenia

a) soku morelowo-jabłkowego z dodatkiem cukru:

SOK MORELOWO-JABŁKOWY Z DODATKIEM DYNI z dodatkiem cukru
BN-73/8121-02

b) soku bananowo-marchwiowo-jabłkowego bez dodatku cukru:

SOK BANANOWO-MARCHWIOWO-JABŁKOWY bez dodatku cukru
BN-73/8121-02

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania szczególne

3.1.1. Wymagania dotyczące soku jabłkowo-porczkowego dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.1.1. Składniki - kremogen jabłkowy, sok z czarnych porzeczek, cukier, kwas L-askorbinowy.

Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 12 września 1973 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 kwietnia 1974 r.
(Dz. Norm. i Mjar nr 43/1973 poz. 125)

3.1.1.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	ciemnoczerwona z odcieniem brunatnym
2	Zapach	charakterystyczny dla czarnych porzeczek, zmieniony procesem termicznym, bez zapachów obcych
3	Smak	kwaśnośłodki, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	21,0
5	Zawartość cukrów ogółem po inwersji, % wag., nie mniej niż	16,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag., nie mniej niż	1,0
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag., nie mniej niż	0,7
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02

3.1.3. Wymagania dotyczące soku morelowo-jabłkowego dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.3.1. Składniki - kremogen morelowy, sok jabłkowy, cukier, kwas L-askorbinowy.

3.1.3.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowa z odcieniem brunatnym
2	Zapach	charakterystyczny dla moreli z dodatkiem jabłek, zmieniony procesem termicznym, bez zapachów obcych
3	Smak	kwaśnośłodki, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	15,0
5	Zawartość cukrów ogółem po inwersji, % wag., nie mniej niż	11,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag., nie mniej niż	0,8
7	Zawartość β -karotenu, mg na 100 g, nie mniej niż	0,7
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,01

3.1.2. Wymagania dotyczące soku gruszkowo-porzeczkowego dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.2.1. Składniki - kremogen gruszkowy, sok z czarnych porzeczek, cukier, kwas L-askorbinowy.

3.2.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	ciemnoczerwona z odcieniem brunatnym
2	Zapach	charakterystyczny dla czarnych porzeczek, z dodatkiem gruszek, zmieniony procesem termicznym, bez zapachów obcych
3	Smak	kwaśnośłodki, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	20,0
5	Zawartość cukrów ogółem po inwersji, % wag., nie mniej niż	15,0

3.1.4. Wymagania dotyczące soku morelowo-jabłkowego z dodatkiem dyni dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.4.1. Składniki - kremogen morelowy, przecier z dyni, sok jabłkowy, cukier, kwas L-askorbinowy.

3.1.4.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowa z odcieniem brązowym
2	Zapach	charakterystyczny dla moreli z dodatkiem dyni, zmieniony procesem termicznym, bez zapachów obcych
3	Smak	słodkawy, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	15,0
5	Zawartość cukrów ogółem po inwersji, % wag., nie mniej niż	11,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag., nie mniej niż	0,5
7	Zawartość β -karotenu, mg na 100 g, nie mniej niż	0,7
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02

3.1.5. Wymagania dotyczące soku jabłkowego z dodatkiem dyni dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.5.1. Składniki - kremogen jabłkowy, przecier z dyni, sok jabłkowy, cukier, kwas L-askorbinowy.

3.1.5.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	żółta z odcieniem brązowym
2	Zapach	charakterystyczny dla jabłek, z dodatkiem dyni, zmieniony procesem termicznym, bez zapachów obcych
3	Smak	słodkawy, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	15,0
5	Zawartość cukrów ogółem po inwersji, % wag., nie mniej niż	12,0

od. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag., nie mniej niż	0,4
7	Zawartość β -karotenu, mg na 100 g, nie mniej niż	0,3
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02

3.1.6. Wymagania dotyczące soku wieloskładnikowego dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.6.1. Składniki - kremogen jabłkowy, kremogen żurawinowy, przecier z dyni, sok jabłkowy, kremogen z rokitnika, kremogen z czarnych porzeczek, cukier, kwas L-askorbinowy.

3.1.6.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	czerwonobrunatna
2	Zapach	charakterystyczny dla mieszaniny składników, z wyczuwalnym zapachem rokitnika i żurawiny, zmieniony procesem termicznym, bez zapachów obcych
3	Smak	kwaśnosłodki, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	18,0
5	Zawartość cukrów ogółem po inwersji, % wag., nie mniej niż	13,0
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag., nie mniej niż	0,8
7	Zawartość β -karotenu, mg na 100 g, nie mniej niż	0,3
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02

3.1.7. Wymagania dotyczące soku marchwiowego zakwaszonego cytryną dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.7.1. Składniki - sok przecierowy z marchwi, sok z cytryny, cukier, kwas L-askorbinowy.

3.1.7.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowa z odcieniem brunatnym
2	Zapach	charakterystyczny dla marchwi, zmieniony procesem termicznym, bez zapachów obcych
3	Smak	słodkawkawy, z wyczuwalną goryczką, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	8,0
5	Zawartość cukrów ogółem po inwersji, % wag., nie mniej niż	6,5
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,35
7	Zawartość β -karotenu, mg na 100 g, nie mniej niż	2,0
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,04

3.1.8. Wymagania dotyczące soku marchwiowo-jabłkowego dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.8.1. Składniki - sok przecierowy z marchwi, kremogen jabłkowy, sok jabłkowy, cukier, kwas L-askorbinowy.

3.1.8.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	żółtopomarańczowa z odcieniem brunatnym
2	Zapach	charakterystyczny dla marchwi i jabłek, zmieniony procesem termicznym, bez zapachów obcych
3	Smak	słodkawkawy, charakterystyczny dla użytych składników z wyczuwalną goryczką, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	9,0
5	Zawartość cukrów ogółem po inwersji, % wag., nie mniej niż	6,5

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,35
7	Zawartość β -karotenu mg na 100 g, nie mniej niż	1,5
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,04

3.1.9. Wymagania dotyczące soku marchwiowo-jabłkowo-morelowego dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.9.1. Składniki - sok przecierowy z marchwi, kremogen morelowy, sok jabłkowy, cukier, kwas L-askorbinowy.

3.1.9.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowa, z nieznacznym odcieniem brunatnym
2	Zapach	charakterystyczny dla marchwi i moreli, z lekko wyczuwalnym zapachem jabłek, zmieniony procesem termicznym, bez zapachów obcych
3	Smak	słodkawkawy, charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalną goryczką, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	10,0
5	Zawartość cukrów ogółem po inwersji, % wag., nie mniej niż	7,5
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., nie mniej niż	0,35
7	Zawartość β -karotenu, mg na 100 g, nie mniej niż	2,0
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03

3.1.10. Wymagania dotyczące soku bananowo-jabłkowego dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.10.1. Składniki - kremogen bananowy, kremogen jabłkowy, sok jabłkowy, kwas L-askorbinowy.

3.1.10.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	kremowa z odcieniem brunatnym
2	Zapach	charakterystyczny dla bananów, zmieniony procesem termicznym, bez zapachów obcych
3	Smak	słodkokwaśny z wyczuwalnym smakiem bananów, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	11,5
5	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag., nie mniej niż	0,4
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02

3.1.11. Wymagania dotyczące soku bananowo-dynio-wo-jabłkowego dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.11.1. Składniki - kremogen bananowy, przecier z dyni, sok jabłkowy, kwas L-askorbinowy.

3.1.11.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	kremowopomarańczowa z odcieniem brunatnym
2	Zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, z wyczuwalnym zapachem bananów, bez zapachów obcych
3	Smak	słodkokwaśny, łagodny, z wyczuwalnym smakiem bananów, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	11,5
5	Kwasowość ogólna, w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag., nie mniej niż	0,35
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,02

3.1.12. Wymagania dotyczące soku bananowo-morlowo-jabłkowego dla dzieci od 2 miesiąca życia

3.1.12.1. Składniki - kremogen bananowy, przecier z marchwi, sok jabłkowy, kwas L-askorbinowy.

3.1.12.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	jasnopomarańczowa z odcieniem brunatnym
2	Zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, z wyczuwalnym zapachem bananów, bez zapachów obcych
3	Smak	słodkokwaśny, łagodny, z wyczuwalnym smakiem bananów, bez posmaków obcych
4	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	11,5
5	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy, % wag., nie mniej niż	0,35
6	Zawartość β -karotenu, mg na 100 g, nie mniej niż	0,7
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03

3.2. Wymagania wspólne organoleptyczne i fizykochemiczne.

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Konsystencja	ciecz z zawiesiną rozdrobnionego mięszu pozabawionego fragmentów skórek włókien celulozowych itp.; w sokach z dodatkiem bananów i ciemnymi fragmentami i z drobnziarnistym osadem pochodzącym z tkanki owocowej; dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienie
2	Zawartość witaminy C, mg na 100 g, nie mniej niż	20,0
3	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż:	
	- arsenu	0,2
	- ołowiu	0,4
	- miedzi	1,0
	- cynku	5,0
	- cyny	50,0

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
4	Zawartość soku, cm ³ - w butelkach 150 cm ³ - w butelkach 330 cm ³	150 ±5 330 ±10

3.3. Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Szczelność opakowań	szczelne
2	Trwałość oznaczona metodą próby termostatowej	brak zmian opakowania i cech organoleptycznych produktu w porównaniu z próbą nietermostatowaną
3	Liczba bakterii mezofilnych tlenowych w 1 g, nie więcej niż	10
4	Obecność drożdży i pleśni w 1 g	niedopuszczalna
5	Obecność bakterii beztlenowych mezofilnych i ich przetrwalników w 1 g	niedopuszczalna
6	Obecność bakterii kwaszących typu mlekowego w 1 g	niedopuszczalna
7	Obecność pałeczek gramujemnych, fermentujących laktozę w 1 g	niedopuszczalna

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie - wg PN-70/A-75032 z uwzględnieniem wymagań dla dietetycznych środków spożywczych podanych w Zarządzeniach Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej nr 10 z dnia 10 grudnia 1970 r. oraz 211 z dnia 22 kwietnia 1971 r.

4.2. Opakowania jednostkowe stanowią butelki 150 cm³ oraz 330 cm³ szkła oranżowego z zamknięciem koronowym.

Opakowanie jednostkowe powinno zawierać etykietę¹⁾ z następującymi oznaczeniami:

- dietetyczny środek spożywczy,
- nazwa soku, numer normy i znak towarowy, np. Bobo Fruit,
- przeznaczenie soku, dla dzieci od...miesiąca życia,
- numer zezwolenia Ministerstwa Zdrowia i Opieki Społecznej "MZIOS zezw. nr ...",
- skład surowcowy,
- wartość odżywcza w 100 g soku,
- sposób przygotowania do spożycia,
- dawkowanie,
- sposób przechowywania,

¹⁾ Patrz Postanowienia przejściowe.

j) termin przydatności do spożycia (podając ostatni dzień, miesiąc i rok przydatności),

k) pojemność opakowania,

l) cena detaliczna,

1) nazwa i adres oraz znak firmowy Zakładu produkującego soki,

m) inne oznaczenia uzgodnione z Instytutem Matki i Dziecka lub odbiorcami, np. "Receptura oraz sposób dawkowania uzgodnione z Instytutem Matki i Dziecka",

4.3. Opakowania transportowe stanowią pudła tekturowe lub folia termokurczliwa, dostosowane do wymiarów butelek.

4.4. Przechowywanie - wg PN-70/A-75032, przy czym soki owocowe i warzywno-owocowe dla dzieci powinny być przechowywane w pomieszczeniach o temperaturze 2 ÷ 15°C; sok jabłkowo-porzeczkowy, sok gruszkowo-porzeczkowy, sok wieloskładnikowy w pomieszczeniach o temperaturze 2 ÷ 5°C oraz o wilgotności względnej 75%.

Termin przydatności do spożycia - 12 miesięcy licząc od daty wyprodukowania.

4.5. Transport - wg PN-70/A-75032.

5. BADANIA5.1. Program badań5.1.1. Badania pełne obejmują:

- określanie barwy,
- określanie zapachu,
- określanie smaku,
- określanie konsystencji,
- oznaczanie ekstraktu ogólnego,
- oznaczanie cukrów ogółem po inwersji,
- oznaczanie kwasowości ogólnej,
- oznaczanie β-karotenu w sokach, dla których jest deklarowany,
- oznaczanie witaminy C (kwasu L-askorbinowego),
- oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- sprawdzanie zawartości soku,
- sprawdzanie szczelności opakowań,
- sprawdzanie trwałości metodą próby termostatowej,
- oznaczanie liczby bakterii mezofilnych tlenowych,
- oznaczanie drożdży i pleśni,
- oznaczanie bakterii beztlenowych mezofilnych i ich przetrwalników,
- oznaczanie bakterii kwaszących typu mlekowego,
- oznaczanie pałeczek gramujemnych fermentujących laktozę.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej 2 razy na rok dla każdego asortymentu soku, a ponadto każdorazowo - na żądanie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1, z wyjątkiem h), j) i k).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii soku.

5.2. Pobieranie próbek do badań organoleptycznych i fizykochemicznych - wg PN-72/A-75050, a do badań mikrobiologicznych - wg BN-70/8120-01.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy, zapachu, smaku, konsystencji wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej.

5.3.2. Oznaczanie ekstraktu ogólnego, cukrów ogółem po inwersji, kwasowości ogólnej, witaminy C (kwasu L-askorbinowego), β -karotenu, zawartości zanieczyszczeń mineralnych - wg PN-71/A-75101.

5.3.3. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

a) arsenu - wg PN-59/04010,

b) ołowiu - wg PN-59/A-04011,
c) miedzi - wg PN-59/A-04012,
d) cynku - wg PN-59/A-04013,
e) cyny - wg Roczników PZH 1955 t. VI nr 3 str. 243.

5.3.4. Sprawdzanie zawartości soku należy wykonać przez zmierzenie soku uprzednio starannie wymieszanego w cylindrze pomiarowym z dokładnością do:

± 2 - dla butelek 150 cm³,
 ± 5 - dla butelek 330 cm³.

5.3.5. Badania mikrobiologiczne należy przeprowadzać w próbkach termostатовanych wg PN-66/A-75052.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów można stosować etykiety z symbolem ZN-66/MPSS-C-182.

K O N I E C

przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Fermentacyjnego

7 BN-84/8121-02 Przetwory owocowo-warzywne. Soki dla dzieci
1253

zmiana 1
13.3.85 r.

W punkcie 4.1.1. **Opakowania jednostkowe** po słowie: brunatnego, dopisuje się:
lub zielonego.

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/85 poz. 72)

przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Fermentacyjnego

16 BN-84/8121-02 Przetwory owocowo-warzywne. Soki dla dzieci
1253

zmiana 2
86.09.15

W punkcie 4.1.1, po słowach: Opakowania jednostkowe stanowią butelki o poj.
150 cm³, dopisuje się: 175 cm³.

~~zmiana 1~~ — Biuletyn PKNMiJ nr 7/85 poz. 72

(Biuletyn PKNMiJ nr 3/87 poz. 23)

przez Dyrektora Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego

12 **BN-84/8121-02 Przetwory owocowo-warzywne. Soki dla dzieci**
 1253

zmiana 3
89.07.07

1. W punkcie 3.2.1, lp. 6: Zawartość soku, cm^3 , po słowach: w butelkach pojemności 150 cm^3 150 ± 5 , dopisuje się: w butelkach pojemności 175 cm^3 175 ± 5 .

2. W punkcie 5.3.8. **Sprawdzanie zawartości produktu w opakowaniu** dopisuje się:
— dla butelek pojemności 175 cm^3 do $\pm 2 \text{ cm}^3$.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/85 poz. 72
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/87 poz. 23

(Biuletyn PKNMiJ nr 11/89 poz. 102)

zmiana ustanowiona:
przez Dyrektora Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego

1. **BN-84/8121-02 Przetwory owocowo-warzywne. Soki dla dzieci**

zmiana 4

1253

92.04.24

W INFORMACJACH DODATKOWYCH, p. 4, symbol wg SWW, zamiast:
2462 - 7, powinno być: 2525-79.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/85 poz. 72

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/87 poz. 23

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/89 poz. 102

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/92 poz. 46)

2. **BN-84/8121-02 Przetwory owocowo-warzywne. Soki dla dzieci**

zmiana 5

1253

92.05.06

1. Punkt 1.1. **Przedmiot normy** przyjmuje brzmienie: Przedmiotem normy są soki owocowe i owocowo-warzywne dla dzieci od 5, 6, 7 i 10-go miesiąca życia.

2. Punkt 3.1.1. **Sok bananowo-jabłkowy bez dodatku cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 10-go miesiąca życia.

3. Punkt 3.1.2. **Sok bananowo-dyniowo-jabłkowy bez dodatku cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 10 miesiąca życia.

4. Punkt 3.1.3. **Sok badanowo-marchwiowo-jabłkowy bez dodatku cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 10 miesiąca życia.

5. Punkt 3.1.4. **Sok dyniowo-marchwiowo-bananowy bez dodatku cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 10 miesiąca życia.

6. Punkt 3.1.5. **Sok dyniowo-marchwiowo-gruszkowy z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 7 miesiąca życia.

7. Punkt 3.1.6. **Sok dyniowo-marchwiowo-pomarańczowy z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 10 miesiąca życia.

8. Punkt 3.1.7. **Sok dyniowo-morelowo-jabłkowy z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 7 miesiąca życia.

9. Punkt 3.1.8. **Sok dyniowo-gruszkowo-pomarańczowy z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 10 miesiąca życia.

10. Punkt 3.1.9. **Sok gruszkowo-porzeczkowy z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 7 miesiąca życia.

11. Punkt 3.1.10. **Sok jabłkowo-porzeczkowy z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 5 miesiąca życia.

12. Punkt 3.1.11. **Sok jabłkowy z dodatkiem dyni z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 6 miesiąca życia.

13. Punkt 3.1.12. **Sok marchwiowy zakwaszony cytryną z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 10 miesiąca życia.

14. Punkt 3.1.13. **Sok marchwiowo-jabłkowy z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 6 miesiąca życia.

15. Punkt 3.1.14. **Sok marchwiowo-jabłkowo-morelowy z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 7 miesiąca życia.

16. Punkt 3.1.15. **Sok morelowo-jabłkowy z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 7 miesiąca życia.

17. Punkt 3.1.16. **Sok morelowo-jabłkowy z dodatkiem dyni z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 7 miesiąca życia.

18. Punkt 3.1.17. **Sok wieloskładnikowy z dodatkiem cukru** uzupełnia się zapisem: dla dzieci od 6 miesiąca życia.

19. W punkcie 3.2.1. **Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**, lp. 3, Zawar-

tość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż, dopisuje się: kadmu — 0,01, rtęci — 0,01.

20. W punkcie 4.1.2. **Opakowania jednostkowe** dopisuje się w podpunkcie d): lub Bebi-Sok; w podpunkcie o): „Nie poleca się niemowlętom ze skłonnością do odczynów alergicznych“ (na etykietach przetworów z bananami lub cytrusami).

21. W punkcie 5.3.3. **Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia** dopisuje się: podpunkt f) kadmu — wg Wydawnictw Metodycznych Państwowego Zakładu Higieny, 1984, s. 1÷7.

22. W INFORMACJACH DODATKOWYCH, p. 3. **Normy i dokumenty związane**, po Rocznikach Państwowego Zakładu Higieny, Warszawa 1972, t. XXIII, nr 5, s. 549-559, dopisuje się: Wydawnictwa Metodyczne Państwowego Zakładu Higieny, Metody oznaczania metali, 1984, s. 1÷7; Wydawnictwa Metodyczne Państwowego Zakładu Higieny, Metody oznaczania substancji obcych w żywności, 1990, s. 1÷7.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/85 poz. 72

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/87 poz. 23

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/89 poz. 102

zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/92 poz. 46

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/92 poz. 46)