

PRZETWORY OWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-76
	Przetwory warzywne Przeciery z ogórków kwaszonych	8127-05
		Grupa katalogowa XII 53

1. WSTĘP

1.1. **Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są przeciery z ogórków kwaszonych.

1.2. Określenia

1.2.1. **Przecier z ogórków kwaszonych** — produkt otrzymany przez przetarcie ogórków kwaszonych, utrwalony termicznie.

1.2.2. **Przecier zagęszczony z ogórków kwaszonych** — produkt otrzymany przez przetarcie ogórków kwaszonych, poddany procesowi zagęszczania zawartości ekstraktu, utrwalony termicznie.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. **Rodzaje.** Rozróżnia się dwa rodzaje przeciery z ogórków kwaszonych:

- przecier z ogórków kwaszonych,
- przecier zagęszczony z ogórków kwaszonych.

2.2. Przykład oznaczenia

a) przeciery z ogórków kwaszonych:

PRZECIER ZAGĘSZCZONY Z OGÓRKÓW
BN-76/8127-05

b) przeciery zagęszczonego z ogórków kwaszonych:

PRZECIER ZAGĘSZCZONY Z OGÓRKÓW
Kwaszonych BN-76/8127-05

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania	
		Przecier z ogórków kwaszonych	Przecier zagęszczony z ogórków kwaszonych
1	2	3	4
1	Barwa	typowa dla ogórków kwaszonych	dopuszcza się przyciemnienie barwy

cd. tablicy

1	2	3	4
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, bez posmaków i zapachów obcych	wyraźnie odczuwalny smak soli
3	Konsystencja	przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów ogórków i ich nasion	dopuszcza się rozwarstwienie
4	Ekstrakt ogólny oznaczony refrakto-metrycznie, % wag., nie mniej niż	4	8
5	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, % wag., nie mniej niż	0,6	0,8
6	Zawartość soli (NaCl), % wag., nie więcej niż	3,5	7,0
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,05	
8	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia mg na 1 kg przetworu, nie więcej niż:	0,2 — arsenu 0,4 — ołowiu 10,0 — miedzi 5,0 — cynku 50,0 — cyny	

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego

Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 24 czerwca 1976 r.

jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 stycznia 1977 r.

(Dz. Norm. i Miar nr 19/1976, poz. 68)

cd. tablicy

1	2	3	4
9	Masa netto przecierów powinna odpowiadać deklarowanej na etykiecie z tolerancją, % wag., dla opakowań:		
	— do 200 g		$\pm 5\%$
	— powyżej 200 ÷ 500 g		$\pm 4\%$
	— powyżej 500 ÷ 1000 g		$\pm 2\%$

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-70/A-75032.

4.2. Przechowywanie — wg PN-70/A-75032, z tym że okres przechowywania dla przecieru z ogórków kwaszonych wynosi nie mniej niż 3 miesiące, a dla przecieru zagęszczonego z ogórków kwaszonych — nie mniej niż 6 miesięcy.

4.3. Transport — wg PN-70/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) określanie barwy,
- b) określanie smaku i zapachu,
- c) określanie konsystencji,
- d) oznaczanie ekstraktu ogólnego,
- e) oznaczanie kwasowości ogólnej,
- f) oznaczanie zawartości soli,
- g) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mine-

h) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,

i) sprawdzanie masy netto produktu.

Badania pełne należy wykonać co najmniej raz w roku oraz w przypadku:

— zmian surowcowych, technologicznych i aparatury,

— na żądanie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1, z wyjątkiem poz. g) oraz h).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobierania próbek — wg PN-72/A-75050.

5.3. Opis badań

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

5.3.2. Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego, kwasowości ogólnej, soli, zanieczyszczeń mineralnych — wg PN-71/A-75101.

5.3.3. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

- arsenu — wg PN-59/A-04010,
- ołowiu — wg PN-59/A-04011,
- miedzi — wg PN-59/A-04012,
- cynku — wg PN-59/A-04013,
- cyny — wg Roczników Państwowego Zakładu Higieny.

5.3.4. Sprawdzanie masy netto należy wykonać przez zważenie z dokładnością do 5 g.

5.4. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim postanowieniom normy.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów można stosować etykiety z symbolem ZN-62/ZPOW-125, ZN-73/MPSS-C-256 i ZN-64/CSO-31.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

2. 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 Arytkuły żywnościowe. Oznaczanie zawar-
tości cynku

PN-70/A-75032 Produkty owocowe, warzywne, grzybowe,
wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie i trans-
port. Podstawowe wytyczne

PN-72/A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i
miody pitne. Pobieranie próbek

PN-71/A-75101 Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych
Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1955. T. 6. nr 3

3. Autorzy projektu normy — mgr inż. Antoni Winter — Kujawskie Zakłady Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Włocławek.

4. **BN-76/8127-05 Przetwory warzywne. Przecier z ogórków kwaszonych**
1253

poprawka 1

W punkcie **4.2. Przechowywanie**, zamiast: okres przechowywania dla przecieru z ogórków kwaszonych wynosi nie mniej niż 3 miesiące, a dla przecieru zagęszczonego z ogórków kwaszonych — nie mniej niż 6 miesięcy,

powinno być: okres przechowywania dla przecieru z ogórków kwaszonych oraz dla przecieru zagęszczonego z ogórków kwaszonych — wynosi 6 miesięcy.

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/93 poz. 54)