

wycof 1.07.04
4/84 poz 7
ob. 84/8131-04

6704

UKD 664.871.3

| | | | |
|------------------------------------|-----------------|--|---|
| WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO | NORMA BRANŻOWA | | BN-77 8131-04 W |
| | Koncentraty zup | | Zamiast BN-72/8131-04 |
| | | | Grupa katalogowa XII 58 |
| | | | |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są koncentraty zup w postaci sypkiej i w postaci past.

1.2. Określenia

1.2.1. Koncentraty zup - produkty spożywcze sporządzone z odwodnionych surowców roślinnych, zwierzęcych lub mieszaniny tych surowców z dodatkiem spożywczych składników smakowych.

1.2.2. Pozostałe określenia - wg PN-74/A-94000.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział - wg PN-74/A-94000.

2.2. Przykład oznaczenia barszczu białego

BARSZCZ BIAŁY BN-77/8131-04

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Jakość surowców i materiałów pomocniczych używanych do produkcji koncentratów zup powinna odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm na te produkty.

3.2. Koncentraty zup

3.2.1. Wymagania organoleptyczne przed i po przyrządzeniu - wg tabl. 1.

Tablica 1

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Cechy organoleptyczne przed przyrządzeniem | | Cechy organoleptyczne po przyrządzeniu | | | |
|-----|-------------------|-----------------|---|--|---|---|-----------------------------|---|
| | | | wygląd | zapach | smak | zapach | barwa | konsystencja i wygląd |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Barszcz biały | KZ-1/1 | produkt sypki; dopuszczalne zbrylenie wynikające z wsadu surowcowego i stosowanej technologii | przyjemny, właściwy dla surowców i przypraw użytych do produkcji zup; zapachy obce niedopuszczalne | lekko kwaśny charakterystyczny dla białego barszczu, z wyczuwalnymi przyprawami | przyjemny, charakterystyczny dla danego rodzaju koncentratu; niedopuszczalny zapach stęchły lub inne zapachy obce | biała do szarej | płynna z widocznymi cząstkami przypraw |
| 2 | Zupa fasolowa | KZ-1/2 | | | fasolowy | | jasnobrązowa | lekko zawieszista z widoczną zieloną pietruszką |
| 3 | Zupa grochowa | KZ-1/3 | | | grochowy | | jasnożółta do szarobrązowej | zawieszista z widocznym majerankiem |
| 4 | Krupnik | KZ-1/5 | | | charakterystyczny dla krupniku | | szara | zawieszista z widoczną kaszą i kawałkami warzyw |

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Koncentratów Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 2 listopada 1977 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1978 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3 /1978 poz. 18)

cd. tabl. 1

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Cechy organoleptyczne przed przyrządzeniem | | Cechy organoleptyczne po przyrządzeniu | | | |
|-----|------------------------------------|-----------------|---|--|--|---|-------------------------------|--|
| | | | wygląd | zapach | smak | zapach | barwa | konsystencja i wygląd |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 5 | Zupa makaronowa | KZ-I/6 | produkt sypki; dopuszczalne zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego i stosowanej technologii | przyjemny, właściwy dla surowców i przypraw użytych do produkcji zup; zapachy obce niedopuszczalne | makaronowo-przyprawowy | przyjemny, charakterystyczny dla danego rodzaju koncentratu; niedopuszczalny zapach stęchły lub inne zapachy obce | jasnożółta do szarej | płynna z widocznym makaronem, kawałkami warzyw |
| 6 | Zupa z zielonego groszku | KZ-I/8 | | | charakterystyczny dla zupy z zielonego groszku | | zielonożółta | lekką zawieszistą do zawieszistej |
| 7 | Żurek kujawski | KZ-I/9 | | | lekką kwaśny z wyczuwalnym dodatkiem przypraw | | kremowa do szarej | płynna, lekko zawieszista |
| 8 | Zupa grochowa na wędzonce | KZ-II/1 | | | grochowo-wędzoniczowy | | żółta do szarobrązowej | zawieszista z widocznym majerankiem |
| 9 | Zupa grzybowa | KZ-II/3 | | | grzybowy | | szara do jasnobrązowej | zawieszista z widoczną kaszą i kawałkami grzybów |
| 10 | Zupa jęczmienna z grzybami | KZ-II/4 | | | charakterystyczny dla krupniku z dodatkiem grzybów | | szara do brązowej | lekką zawieszistą z widocznymi kawałkami grzybów, warzyw i kaszą |
| 11 | Zupa jarzynowa z mięsem | KZ-II/5 | | | jarzynowy | | wielobarwna | zawieszista z widocznymi kawałkami warzyw i innych dodatków |
| 12 | Zupa makaronowa z mięsem | KZ-II/6 | | | makaronowo-rosolowy | | jasnożółta z odcieniem szarym | płynna z widocznym makaronem, kawałkami mięsa i warzyw |
| 13 | Zupa ryżowa z mięsem | KZ-II/8 | | | ryżowo-mięsny | | kremowa do szarej | płynna z widocznym ryżem, kawałkami mięsa i warzyw |
| 14 | Zupa makaronowa na rosół | KZ-II/9 | | | makaronowo-rosolowy | | jasnożółta do pomarańczowej | płynna z widocznym makaronem i warzywami |
| 15 | Żur staropolski | KZ-II/10 | | | lekką kwaśny z wyczuwalnym dodatkiem przypraw | | biała do szarej | zawieszista |
| 16 | Barszcz czerwony | KZ-III/1 | | | lekką kwaśny buraczany | | ciemnoczerwona | płynna |
| 17 | Zupa grzybowa z mięsem i makaronem | KZ-III/3 | | | makaronowo-grzybowy | | jasnobrązowa | płynna z widocznym makaronem i kawałkami grzybów |
| 18 | Zupa szczawiowa | KZ-III/4 | | | kwaśny, charakterystyczny dla zupy szczawiowej | | szarozielona | lekką zawieszistą z widocznymi kawałkami warzyw |

cd. tabl. 1

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Cechy organoleptyczne przed przyrządzeniem | | Cechy organoleptyczne po przyrządzeniu | | | | |
|-----|---|-----------------|---|--|---|---|--|---|---|
| | | | wygląd | zapach | smak | zapach | barwa | konsystencja i wygląd | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | |
| 19 | Krupnik z mięsem | KZ-III/5 | produkt sypki; dopuszczalne zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego i stosowanej technologii | przyjemny, właściwy dla surowców i przypraw użytych do produkcji zup; zapachy obce niedopuszczalne | charakterystyczny dla krupniku | przyjemny, charakterystyczny dla danego rodzaju koncentratu; niedopuszczalny zapach stęchły lub inne zapachy obce | szara | płynna z widoczną kaszą, kawałkami mięsa i warzyw | |
| 20 | Zupa makaronowa z mięsem | KZ-III/6 | | | rosółowo-makaronowy | | kremowo-żółta | płynna z widocznym makaronem, kawałkami mięsa i warzyw | |
| 21 | Żurek krakowski | KZ-III/9 | | | lekko kwaśny | | biała do szarej | lekko zawieszista | |
| 22 | Zupa grochowa ekstra | KZ-III/12 | | | łagodny charakterystyczny dla zielonego groszku | | jasnozielona | lekko zawieszista z widocznymi kawałkami mięsa i warzyw | |
| 23 | Zupa jarzynowa "Minestra" domowa | KZ-III/13 | | | rosółowo-jarzynowy | | wielobarwna | płynna z widocznym makaronem i warzywami | |
| 24 | Zupa grzybowa z kaszą - domowa | KZ-III/14 | | | grzybowy | | brązowa | płynna z widoczną kaszą | |
| 25 | Zupa grzybowa domowa | KZ-III/16 | | | grzybowy | | brązowa | lekko zawieszista z drobnymi kawałkami grzybów | |
| 26 | Zupa grochówka domowa | KZ-III/17 | | | grochowy z wyczuwalną wędzonką | | jasnożółta do szaro-brązowej | lekko zawieszista z widocznym rozdrobnionym grochem | |
| 27 | Zupa domowa z porów | KZ-III/19 | | | porów | | zielona do jasnożółtej | lekko zawieszista z widocznymi kawałkami porów | |
| 28 | Barszcz moskiewski na wędzonce - domowy | KZ-III/18 | | | zbrylona | | kwaśno-buraczany z wyczuwalną wędzonką | brunatnoczerwona | płynna z widocznymi warzywami |
| 29 | Zupa cebulowa - francuska | KZ-III/26 | | | lekko zlepiająca się | | charakterystyczny dla prażonej cebuli | jasnożółta do jasno-brązowej z ciemniejszymi kawałkami cebuli | płynna z widocznymi kawałkami warzyw |
| 30 | Zupa selerowa domowa | KZ-III/27 | | | produkt sypki; dopuszczalne zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego i stosowanej technologii | | selerowo-jarzynowy | kremowa | lekko zawieszista |
| 31 | Zupa pieczarkowa | KZ-III/28 | | | | | pieczarkowy | szara z odzieniem brązowym | lekko zawieszista z widocznymi kawałkami warzyw i pieczarek |
| 32 | Krupnik ryżowy posiłek jednodaniowy | KZ-III/30 | charakterystyczny dla zupy ryżowej z mięsem | wielobarwna | | zawieszista z widocznym ryżem | | | |

cd. tabl. 1

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Cechy organoleptyczne przed przyrządzeniem | | Cechy organoleptyczne po przyrządzeniu | | | |
|-----|--|-----------------|--|--|---|---|---|---|
| | | | wygląd | zapach | smak | zapach | barwa | konsystencja i wygląd |
| | | | | | | | | |
| 33 | Zupa wiejska posiłek jednodaniowy | KZ-III/31 | produkt sypki; dopuszczalne zbrzylenia wynikające z wsadu surowcowego i stosowanej technologii | przyjemny, właściwy dla surowców i przypraw użytych do produkcji zup; zapachy obce niedopuszczalne | grochowy z posmakiem wędzonki | przyjemny, charakterystyczny dla danego rodzaju koncentratu; niedopuszczalny zapach stęchły lub inne zapachy obce | jasnożółta do jasnobrązowej | zawieszista z widocznym i rozdrobnionym grochem i kawałkami mięsa |
| 34 | Zupa bieszczadzka posiłek jednodaniowy | KZ-III/32 | | | charakterystyczny dla krupniku z posmakiem wędzonki | | szara do żółtozielonej | zawieszista z widoczną kaszą i kawałkami warzyw |
| 35 | Zupa gulaszowa węgierska | KZ-III/33 | | | ostry, piekący z posmakiem mięsnym | | brunatno-pomarańczowa | płynna z widocznym makaronem, kawałkami mięsa i warzyw |
| 36 | Zupa makaronowa z mięsem i grzybami | KZ-III/34 | | | makaronowo-grzybowy | | jasnobrązowa | płynna z widocznym makaronem i kawałkami mięsa i grzybów |
| 37 | Zupa staropolska | KZ-III/35 | | | charakterystyczny z wyczuwalnym posmakiem kminku | | szarobrzązowa | zawieszista |
| 38 | Zupa ogonowa wyborowa | KZ-III/38 | | | pikantno-kwaśny | | brązowa z odcieniem pomarańczowym | lekko zawieszista |
| 39 | Zupa pomidorowa wyborowa | KZ-III/39 | | | pomidorowy | | lekko zawieszista | |
| 40 | Zupa grzybowa świąteczna | KZ-III/40 | | | charakterystyczny dla zupy grzybowej | | brązowa z ciemniejszymi kawałkami grzybów | lekko zawieszista |
| 41 | Zupa świąteczna gulaszowa | KZ-III/42 | | | charakterystyczny dla zupy gulaszowej | | jasno do ciemnobrązowej | płynna z widocznymi kawałkami mięsa i przypraw |
| 42 | Zupa jarzynowa na rosół | KZ-III/43 | | | jarzynowo-rosółowy | | wielobarwna | płynna z widocznym makaronem i kawałkami warzyw |
| 43 | Zupa pomidorowa pikantna | KZ-III/44 | | | pomidorowy | | pomarańczowokremowa | płynna z widocznym makaronem i warzywami |
| 44 | Zupa jarzynowa pejzanka | KZ-III/45 | | | charakterystyczny dla zupy jarzynowej | | wielobarwna z odcieniem brunatnym | zawieszista z widocznymi kawałkami warzyw |
| 45 | Kapuśniak ze słodkiej kapusty | KZ-III/46 | | | typowy dla kapuśniaka ze słodkiej kapusty | | szarozielonkawa do jasnobrązowej | zawieszista |
| 46 | Zupa myśliwska | KZ-III/47 | | | kwaskowo-pikantny | | pomarańczowa z odcieniem brunatnym | lekko zawieszista z widocznym makaronem i kawałkami mięsa |

cd. tabl. 1

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Cechy organoleptyczne przed przyrządzeniem | | Cechy organoleptyczne po przyrządzeniu | | | |
|-----|---|-----------------|--|--|--|---|-----------------------------------|---|
| | | | wygląd | zapach | smak | zapach | barwa | konsystencja i wygląd |
| | | | | | | | | |
| 47 | Żurek śląski | KZ-III/48 | produkt sypki; dopuszczalne zbrzylenia wynikające z wsadu surowcowego i stosowanej technologii | przyjemny, właściwy dla surowców i przypraw użytych do produkcji zup; zapachy obce niedopuszczalne | typowy dla żurku, lekko kwaśny | przyjemny, charakterystyczny dla danego rodzaju koncentratu; niedopuszczalny zapach stęchły lub inne zapachy obce | szara | lekko zawieszista |
| 48 | Zupa grochowa błyskawiczna | KZ-IV/1 | | | grochowy z wyczuwalną wędzonką | | żółtoszara | zawieszista z widocznym mącznym |
| 49 | Zupa fasolowa błyskawiczna | KZ-IV/2 | | | fasolowy z wyczuwalną wędzonką | | jasnobrązowa | lekko zawieszista |
| 50 | Zupa z zielonego groszku błyskawiczna | KZ-IV/3 | | | zielonego groszku z wyczuwalną wędzonką | | zielonożółta | lekko zawieszista |
| 51 | Zupa ogonowa błyskawiczna | KZ-IV/4 | | | pikantno-kwaśny | | pomarańczowa z odcieniem brązowym | plynna |
| 52 | Zupa pomidorowa błyskawiczna | KZ-IV/5 | | | pomidorowy | | pomidorowa | plynna |
| 53 | Barszcz czerwony błyskawiczny | KZ-IV/6 | | | kwaśno-słodki | | różowa z odcieniem czerwonym | plynna |
| 54 | Krupnik z mięsem błyskawiczny | KZ-IV/10 | | | charakterystyczny dla krupniku | | szara do jasnobrązowej | plynna z widoczną kaszą, kawałkami mięsa i warzyw |
| 55 | Wyborowy barszcz biały na wędzonce | KZ-IV/11 | | | lekko kwaśny z posmakiem wędzonki | | biała do szarobrązowej | lekko zawieszista |
| 56 | Zupa ryżowa z jarzynami błyskawiczna | KZ-IV/12 | | | ryżowo-jarzykowy | | wielobarwna | zawieszista |
| 57 | Zupa ziemniaczana błyskawiczna "Florida" | KZ-IV/15 | | | charakterystyczny dla zupy ziemniaczanej zabieleniej | | wielobarwna | lekko zawieszista z widocznymi kawałkami warzyw |
| 58 | Zupa gospodarska błyskawiczna | KZ-IV/16 | | | grochowo-ziemniaczany z posmakiem wędzonki | | kremowa do jasnobrązowej | lekko zawieszista |
| 59 | Zupa koperkowa błyskawiczna "Neapolitańska" | KZ-IV/17 | | | koperkowy | | zielonkawożółta | plynna z widocznym koprem i kawałkami warzyw |
| 60 | Zupa fasolowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/18 | | | fasolowo-mięsny | | jasnobrązowa | zawieszista z widocznymi kawałkami mięsa |
| 61 | Zupa makaronowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/20 | makaronowo-jarzykowy | wielobarwna | plynna z widocznym makaronem i kawałkami warzyw | | | |

cd. tabl. 1

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Cechy organoleptyczne przed przyrządzeniem | | Cechy organoleptyczne po przyrządzeniu | | | |
|-----|---------------------------------------|-----------------|---|---|---|---|----------------------------------|---|
| | | | wygląd | zapach | smak | zapach | barwa | konsystencja i wygląd |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 62 | Zupa pomidorowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/22 | produkt sypki; dopuszczalne zbrzylenia | przyjemny, właściwy dla surowców i przypraw użytych do produkcji zup; zapachy obecne niedopuszczalne | pomidorowo-mięsny | przyjemny, charakterystyczny dla danego rodzaju koncentratu; niedopuszczalny zapach stęchły lub inne zapachy obecne | pomarańczowa do jasnobrązowej | zawieszista z widocznym ryżem i kawałkami mięsa |
| 63 | Zupa grochowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/23 | wynikające z wsadu surowcowego i stosowanej technologii | | grochowo-mięsny | | szarokremowa do jasnobrązowej | zawieszista z warzywami, kawałkami mięsa |
| 64 | Krupnik polski z mięsem błyskawiczny | KZ-IV/24 | produkt sypki; dopuszczalne zbrzylenia | | charakterystyczny dla krupniku | | szara do jasnobrązowej | zawieszista z widoczną kaszą i kawałkami mięsa i warzyw |
| 65 | Zupa z zielonego groszku z mięsem | KZ-IV/25 | | | zielonego grochu z mięsem | | zielonożółta | lekko zawieszista |
| 66 | Rosół z drobiu | KZ-VI/1 | pasty | | rosółowy | | jasnożółta do jasnobrązowej | płynna |
| 67 | Rosół z kury z wermiszlem | KZ-VI/3 | makaron zlepiony z pastą | | charakterystyczny dla rosółu gotowanego z makaronem | | żółta do jasnopomarańczowej | płynna z widocznym makaronem |
| 68 | Rosół wołowy z wermiszlem | KZ-VI/4 | pasty i sypki makaron | przyjemny, właściwy dla surowców i przypraw użytych do produkcji zup; niedopuszczalny zapach stęchły lub inne zapachy | charakterystyczny dla rosółu gotowanego z makaronem | | żółta do jasnopomarańczowej | płynna z widocznym makaronem |
| 69 | Rosół z kury | KZ-VI/5 | pasty | | rosółowy | | żółta | płynna |
| 70 | Rosół wołowy | KZ-VI/7 | pasty | | rosółowy | | żółtoszara | płynna |
| 71 | Rosół wołowy wyborowy | KZ-VI/11 | pasty | | rosółowy | | żółta | płynna z widocznymi kawałkami warzyw |
| 72 | Rosół wołowy z ryżem | KZ-VI/12 | pasty i sypki ryż | | charakterystyczny dla rosółu gotowanego z ryżem | | jasnożółta do jasnopomarańczowej | płynna z widocznym ryżem |
| 73 | Rosół z drobiu z ryżem | KZ-VI/13 | pasty i sypki ryż | | charakterystyczny dla rosółu gotowanego z ryżem | | jasnożółta do jasnobrązowej | płynna z widocznym ryżem |
| 74 | Rosół wołowy domowy | KZ-VI/14 | makaron zlepiony z pastą | | charakterystyczny dla rosółu gotowanego z makaronem | | żółta do żółtopomarańczowej | płynna z widocznym makaronem i warzywami |
| 75 | Rosół z kury domowy | KZ-VI/15 | makaron zlepiony z pastą | | charakterystyczny dla rosółu gotowanego z makaronem | | żółta do żółtopomarańczowej | płynna z widocznym makaronem i warzywami |

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Wymagania | | | | | |
|-----|------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---|------------------|---------------------------------------|
| | | | zawartość wody, %, nie więcej niż | zawartość soli, %, nie więcej niż | zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż | zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL, %, nie więcej niż | masa netto g | dopuszczalne odchylenie masy netto, g |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Barszcz biały | KZ-I/1 | 15 | 15 | nie określa się | 0,3 | 60 30 | ±3 ±2 |
| 2 | Zupa fasolowa | KZ-I/2 | 12 | 10 | 7,5 | nie określa się | 50 | ±2 |
| 3 | Zupa grochowa | KZ-I/3 | 12 | 10 | 7,5 | | 50 | ±2 |
| 4 | Krupnik | KZ-I/5 | 12 | 13 | nie określa się | 0,15 | 50 | ±2 |
| 5 | Zupa makaronowa | KZ-I/6 | 12 | 13 | 7,5 | nie określa się | 50 | ±2 |
| 6 | Zupa z zielonego groszku | KZ-I/8 | 12 | 11 | 9,0 | | 50 | ±2 |
| 7 | Żurek kujawski | KZ-I/9 | 15 | 16 | nie określa się | 0,15 | 30 60 1000 | ±1,5 ±3,0 ±2,5 |
| 8 | Zupa grochowa na wędzonce | KZ-II/1 | 14 | 10 | 12 | nie określa się | 50 | ±2 |
| 9 | Zupa grzybowa | KZ-II/3 | 18 | 13 | 7,5 | 0,3 | 50 | ±2 |
| 10 | Zupa jęczmienna z grzybami | KZ-II/4 | 12 | 10 | 7,5 | 0,3 | 50 | ±2 |
| 11 | Zupa jarzynowa z mięsem | KZ-II/5 | 16 | 14 | 5,5 | 0,15 | 50 | ±2 |
| 12 | Zupa makaronowa z mięsem | KZ-II/6 | 12 | 14 | 5,5 | 0,15 | 50 | ±2 |
| 13 | Zupa ryżowa z mięsem | KZ-II/8 | 12 | 13 | 4,5 | 0,15 | 50 | ±2 |
| 14 | Zupa makaronowa na rosole | KZ-II/9 | 13 | 13 | 10,0 | nie określa się | 50 | ±2 |
| 15 | Żur staropolski | KZ-II/10 | 13 | 12 | nie określa się | | 80 | ±4 |
| 16 | Barszcz czerwony | KZ-III/1 | 12 | 12 | nie określa się | 0,25 | 50 | ±2 |
| 17 | Zupa grzybowa z mięsem i makaronem | KZ-III/3 | 12 | 12 | 4,5 | 0,30 | 50 | ±2 |
| 18 | Zupa szczawiowa | KZ-III/4 | 12 | 15 | 10 | 0,30 | 60 | ±2,5 |
| 19 | Krupnik z mięsem | KZ-III/5 | 15 | 10 | 9,0 | nie określa się | 50 | ±2 |
| 20 | Zupa makaronowa z mięsem | KZ-III/6 | 12 | 13 | 10 | | 100 50 | ±4 ±2 |
| 21 | Żurek krakowski | KZ-III/9 | 12 | 12 | 12,0 | | 100 50 | ±4 ±2 |
| 22 | Zupa grochowa - extra | KZ-III/12 | 13 | 12 | 10,0 | | 50 | ±2 |
| 23 | Zupa jarzynowa "Minestra" domowa | KZ-III/13 | 12 | 15 | 19,0 | 0,3 | 80 40 | ±4,0 ±2,0 |
| 24 | Zupa grzybowa z kaszą domowa | KZ-III/14 | 16,0 | 13,0 | 10,0 | 0,30 | 80 40 | ±4 ±2 |
| 25 | Zupa grzybowa - domowa | KZ-III/16 | 16,0 | 15,0 | 16,5 | 0,30 | 80 40 | ±4 ±2 |

cd. tabl. 2

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Wymagania | | | | | |
|-----|--|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---|--------------|---------------------------------------|
| | | | zawartość wody, %, nie więcej niż | zawartość soli, %, nie więcej niż | zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż | zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL, %, nie więcej niż | masa netto g | dopuszczalne odchylenie masy netto, g |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 26 | Zupa grochówka - domowa | KZ-III/17 | 14,0 | 12,0 | 8,0 | nie określa się | 80 40 | ±4 ±2 |
| 27 | Barszcz moskiewski na wędzonce - zupa domowa | KZ-III/18 | 16,0 | 12,0 | 11,0 | 0,20 | 74 37 | ±3,5 ±1,5 |
| 28 | Zupa z porów - domowa | KZ-III/19 | 12,0 | 11,0 | 15,0 | 0,40 | 100 50 | ±4,0 ±2,0 |
| 29 | Zupa cebulowa francuska | KZ-III/26 | 16,0 | 10,0 | 17,0 | nie określa się | 60 | ±2,5 |
| 30 | Zupa selerowa - domowa | KZ-III/27 | 16,0 | 10,0 | 17,0 | 0,3 | 80 | ±4,0 |
| 31 | Zupa pieczarkowa | KZ-III/28 | 12,0 | 12,0 | 16,0 | 0,40 | 45 | ±2,0 |
| 32 | Krupnik ryżowy - posiłek jednodaniowy | KZ-III/30 | 12,0 | 10,0 | 10,0 | nie określa się | 100 | ±5 |
| 33 | Zupa wiejska - posiłek jednodaniowy | KZ-III/31 | 15,0 | 7,0 | 15,0 | | 100 | ±5 |
| 34 | Zupa bieszczadzka - posiłek jednodaniowy | KZ-III/32 | 14,0 | 8,0 | 12,0 | | 100 | ±5 |
| 35 | Zupa gulaszowa - węgierska | KZ-III/33 | 14,0 | 14,0 | 12,0 | | 50 | ±2 |
| 36 | Zupa makaronowa z mięsem i grzybami | KZ-III/34 | 12,0 | 12,0 | nie określa się | 0,30 | 45 | ±2 |
| 37 | Zupa staropolska | KZ-III/35 | 12,0 | 10,0 | 14,0 | 0,40 | 50 | ±2 |
| 38 | Zupa ogonowa wyborowa | KZ-III/38 | 17,0 | 14,0 | 12,0 | nie określa się | 100 | ±4 |
| 39 | Zupa pomidorowa wyborowa | KZ-III/39 | 16,0 | 16,0 | 17,0 | | 100 | ±4 |
| 40 | Zupa grzybowa świąteczna | KZ-III/40 | 17,0 | 16,0 | nie określa się | 0,3 | 80 | ±3,5 |
| 41 | Zupa świąteczna gulaszowa | KZ-III/42 | 15,0 | 17,0 | nie określa się | nie określa się | 80 | ±3,5 |
| 42 | Zupa jarzynowa na rosole | KZ-III/43 | 13,0 | 14,0 | nie określa się | | 70 | ±4,0 |
| 43 | Zupa pomidorowa pikantna | KZ-III/44 | 17,0 | 13,0 | nie określa się | | 70 | ±4,0 |
| 44 | Zupa jarzynowa pejzanka | KZ-III/45 | 13,0 | 10,0 | nie określa się | 0,3 | 50 | ±3,5 |
| 45 | Kapuśniak ze słodkiej kapusty | KZ-III/46 | 14,0 | 12,0 | 11,0 | nie określa się | 80 | ±4,0 |
| 46 | Zupa myśliwska | KZ-III/47 | 18,0 | 12,0 | nie określa się | 0,30 | 80 | ±5,0 |
| 47 | Żurek śląski | KZ-III/48 | 12,0 | 12,0 | 17,0 | nie określa się | 90 | ±4,0 |
| 48 | Zupa grochowa błyskawiczna | KZ-IV/1 | 14 | 10 | 16,0 | | 50 | ±2 |
| 49 | Zupa fasolowa błyskawiczna | KZ-IV/2 | 14 | 10 | 15,0 | | 50 | ±2 |

cd. tabl. 2

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Wymagania | | | | | |
|-----|--|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---|--------------|---------------------------------------|
| | | | zawartość wody, %, nie więcej niż | zawartość soli, %, nie więcej niż | zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż | zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL, %, nie więcej niż | masa netto g | dopuszczalne odchylenie masy netto, g |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 50 | Zupa z zielonego groszku błyskawiczna | KZ-IV/3 | 14 | 11 | 10,0 | nie określa się | 50 | ±2 |
| 51 | Zupa ogonowa błyskawiczna | KZ-IV/4 | 15 | 14 | 16,5 | | 50 | ±2 |
| 52 | Zupa pomidorowa błyskawiczna | KZ-IV/5 | 15 | 10 | 10,0 | | 50 | ±2 |
| 53 | Barszcz czerwony błyskawiczny | KZ-IV/6 | 5 | 19 | nie określa się | | 60 | ±3 |
| 54 | Krupnik z mięsem błyskawiczny | KZ-IV/10 | 15 | 11 | 9,0 | 0,15 | 50 | ±2 |
| 55 | Wyborowy barszcz biały na wędzonce | KZ-IV/11 | 12 | 13 | 9,0 | 0,15 | 50 | ±2 |
| 56 | Zupa ryżowa z jarzynami błyskawiczna | KZ-IV/12 | 14 | 12 | 12,0 | nie określa się | 50 | ±2 |
| 57 | Zupa ziemniaczana błyskawiczna "Florida" | KZ-IV/15 | 12 | 9 | 11,0 | 0,3 | 50 | ±2 |
| 58 | Zupa gospodarska błyskawiczna | KZ-IV/16 | 13 | 9 | 12,0 | nie określa się | 50 | ±2 |
| 59 | Zupa koperkowa błyskawiczna "Neapolitańska" | KZ-IV/17 | 15 | 11 | nie określa się | 0,3 | 50 | ±2 |
| 60 | Zupa fasolowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/18 | 8 | 11 | 16,0 | 0,15 | 65 | ±3 |
| 61 | Zupa makaronowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/20 | 10 | 10 | 14,0 | 0,3 | 65 | ±3 |
| 62 | Zupa pomidorowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/22 | 16 | 11 | 13,0 | nie określa się | 65 | ±3 |
| 63 | Zupa grochowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/23 | 13 | 10 | 11,0 | | 65 | ±3 |
| 64 | Krupnik polski z mięsem błyskawiczny | KZ-IV/24 | 13 | 8 | 10,0 | | 65 | ±3 |
| 65 | Zupa z zielonego groszku z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/25 | 12 | 9 | 12,0 | | 65 | ±3 |
| 66 | Rosół z drobiu | KZ-VI/1 | 12 | 44 | 25,0 | | 10 | ±1 |
| 67 | Rosół z kury z wermiszalem | KZ-VI/3 | 12 | 16 | 7,0 | | 65 | ±4 |
| 68 | Rosół wołowy z wermiszalem | KZ-VI/4 | 12 | 16 | 15,0 | | 65 | ±4 |
| 69 | Rosół z kury | KZ-VI/5 | 8 | 44 | 28,0 | 1000 10 | ±30 ±1 | |
| 70 | Rosół wołowy | KZ-VI/7 | 8 | 43 | 27,0 | 11 | ±1 | |
| 71 | Rosół wołowy wyborowy | KZ-VI/11 | 9 | 45 | 27,0 | 10 | ±1 | |
| 72 | Rosół wołowy z ryżem | KZ-VI/12 | 14,0 | 16 | 10,0 | 95 | ±6 | |

cd. tabl. 2

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Wymagania | | | | | |
|-----|------------------------|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---|--------------|---------------------------------------|
| | | | zawartość wody, %, nie więcej niż | zawartość soli, %, nie więcej niż | zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż | zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL, %, nie więcej niż | masa netto g | dopuszczalne odchylenie masy netto, g |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 73 | Rosół z drobiu z ryżem | KZ-VI/13 | 16,0 | 17 | 7,0 | nie określa się | 95 | ±6 |
| 74 | Rosół wołowy domowy | KZ-VI/14 | 12,0 | 16 | 9,0 | | 80 | ±5 |
| 75 | Rosół z kury domowy | KZ-VI/15 | 12,0 | 16 | 9,0 | | 80 | ±5 |

3.3. Wymagania wspólne

3.3.1. Dopuszczalne odchylenia masy netto dla koncentratów w opakowaniach

- a) 500 g ±10 g,
- b) 1000 g ± 20 g,
- c) 1500 g ± 30 g,
- d) 2000 g ± 40 g,
- e) 2500 g ± 50 g,
- f) 5000 g ± 100 g.

3.3.2. Ślady pleśni, zanieczyszczenia mechaniczne oraz szkodniki żywnościowe i ich pozostałości - niedopuszczalne.

3.3.3. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia w 1 kg koncentratu, mg, nie więcej niż:

- arsenu - 1,
- ołowiu - 2,
- miedzi - 30,
- cynku - 50,
- cyny - 200.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie - wg BN-72/8130-01, z tym że dopuszcza się inne opakowania nie wymienione w BN-72/8130-01, uznane przez władze sanitarne za właściwe do pakowania artykułów żywnościowych, zabezpieczające właściwą jakość i trwałość wyrobów.

Dopuszcza się 4% opakowań z wadami nie rzutującymi na jakość zdrowotną wyrobu.

4.2. Znakowanie. Na wszystkich opakowaniach należy umieścić co najmniej następujące dane:

- a) nazwa, adres i znak firmowy Zakładu,
- b) oznaczenie wg 2.2,
- c) cena detaliczna,
- d) data produkcji,
- e) sposób przyrządzenia,
- f) masa netto,

g) podstawowe surowce,

h) sposób przechowywania.

Na opakowaniach transportowych należy umieścić okres przechowywania.

Na opakowaniach zbiorczych i transportowych poza napisami, wymienionymi w poz. a) - e) należy podać:

- i) liczbę sztuk opakowań jednostkowych,
- j) numer pakowaczki.

Na opakowaniach jednostkowych poniżej 20 g nie obowiązuje znakowanie datą produkcji.

Dopuszcza się znakowanie w języku angielskim i niemieckim.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Warunki przechowywania - wg BN-72/8130-01.

4.3.2. Okresy przechowywania w warunkach podanych w BN-72/8130-01, w których koncentraty zakupione powinny być zgodne z normą - wg tabl. 3.

Tablica 3

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Okres przechowywania licząc od daty produkcji, miesięcy, nie mniej niż |
|-----|---------------------------|-----------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Barszcz biały | KZ-I/1 | 6 |
| 2 | Zupa fasolowa | KZ-I/2 | 9 |
| 3 | Zupa grochowa | KZ-I/3 | 9 |
| 4 | Krupnik | KZ-I/5 | 9 |
| 5 | Zupa makaronowa | KZ-I/6 | 12 |
| 6 | Zupa z zielonego groszku | KZ-I/8 | 9 |
| 7 | Żurek kujawski | KZ-I/10 | 6 |
| 8 | Zupa grochowa na wędzonce | KZ-II/1 | 9 |
| 9 | Zupa grzybowa | KZ-II/3 | 9 |

cd. tabl. 3

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Okres przechowywania, licząc od daty produkcji, miesiące, nie mniej niż |
|-----|--|-----------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 10 | Zupa jęczmienna z grzybami | KZ-II/4 | 9 |
| 11 | Zupa jarzynowa z mięsem | KZ-II/5 | 6 |
| 12 | Zupa makaronowa z mięsem | KZ-II/6 | 6 |
| 13 | Zupa ryżowa z mięsem | KZ-II/8 | 6 |
| 14 | Zupa makaronowa na rosole | KZ-II/9 | 6 |
| 15 | Żur staropolski | KZ-II/10 | 6 |
| 16 | Barszcz czerwony | KZ-III/1 | 9 |
| 17 | Zupa grzybowa z mięsem i makaronem | KZ-III/3 | 9 |
| 18 | Zupa szczawiowa | KZ-III/4 | 6 |
| 19 | Krupnik z mięsem | KZ-III/5 | 6 |
| 20 | Zupa makaronowa z mięsem | KZ-III/6 | 6 |
| 21 | Żurek krakowski | KZ-III/9 | 9 |
| 22 | Zupa grochowa - ekstra | KZ-III/12 | 9 |
| 23 | Zupa jarzynowa "Minestra" domowa | KZ-III/13 | 6 |
| 24 | Zupa grzybowa z kaszą domowa | KZ-III/14 | 6 |
| 25 | Zupa grzybowa - domowa | KZ-III/16 | 6 |
| 26 | Zupa grochówka - domowa | KZ-III/17 | 6 |
| 27 | Barszcz moskiewski na wędzonce - zupa domowa | KZ-III/18 | 6 |
| 28 | Zupa z porów - domowa | KZ-III/19 | 6 |
| 29 | Zupa cebulowa - francuska | KZ-III/26 | 6 |
| 30 | Zupa selerowa - domowa | KZ-III/27 | 6 |
| 31 | Zupa pieczarkowa | KZ-III/28 | 6 |
| 32 | Krupnik ryżowy - posiłek jednodaniowy | KZ-III/30 | 6 |
| 33 | Zupa wiejska - posiłek jednodaniowy | KZ-III/31 | 6 |
| 34 | Zupa bieszczadzka - posiłek jednodaniowy | KZ-III/32 | 6 |
| 35 | Zupa gulaszowa - węgierska | KZ-III/33 | 9 |
| 36 | Zupa makaronowa z mięsem i grzybami | KZ-III/34 | 6 |
| 37 | Zupa staropolska | KZ-III/35 | 6 |
| 38 | Zupa ogonowa wyborowa | KZ-III/38 | 6 |
| 39 | Zupa pomidorowa wyborowa | KZ-III/39 | 6 |
| 40 | Zupa grzybowa świąteczna | KZ-III/40 | 6 |
| 41 | Zupa świąteczna gulaszowa | KZ-III/42 | 6 |
| 42 | Zupa jarzynowa na rosole | KZ-III/43 | 6 |

cd. tabl. 3

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Okres przechowywania, licząc od daty produkcji, miesiące, nie mniej niż |
|-----|--|-----------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 43 | Zupa pomidorowa pikantna | KZ-III/44 | 6 |
| 44 | Zupa jarzynowa pejzanka | KZ-III/45 | 6 |
| 45 | Kapuśniak ze słodkiej kapusty | KZ-III/46 | 6 |
| 46 | Zupa myśliwska | KZ-III/47 | 6 |
| 47 | Żurek śląski | KZ-III/48 | 6 |
| 48 | Zupa grochowa błyskawiczna | KZ-IV/1 | 6 |
| 49 | Zupa fasolowa błyskawiczna | KZ-IV/2 | 6 |
| 50 | Zupa z zielonego groszku błyskawiczna | KZ-IV/3 | 6 |
| 51 | Zupa ogonowa błyskawiczna | KZ-IV/4 | 6 |
| 52 | Zupa pomidorowa błyskawiczna | KZ-IV/5 | 6 |
| 53 | Barszcz czerwony błyskawiczny | KZ-IV/6 | 6 |
| 54 | Krupnik z mięsem błyskawiczny | KZ-IV/10 | 6 |
| 55 | Wyborowy barszcz biały na wędzonce | KZ-IV/11 | 6 |
| 56 | Zupa ryżowa z jarzynami błyskawiczna | KZ-IV/12 | 6 |
| 57 | Zupa ziemniaczana błyskawiczna "Florida" | KZ-IV/15 | 6 |
| 58 | Zupa gospodarska błyskawiczna | KZ-IV/16 | 6 |
| 59 | Zupa koperkowa błyskawiczna "Neapolitańska" | KZ-IV/17 | 6 |
| 60 | Zupa fasolowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/18 | 6 |
| 61 | Zupa makaronowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/20 | 6 |
| 62 | Zupa pomidorowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/22 | 6 |
| 63 | Zupa wyborowa z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/23 | 6 |
| 64 | Krupnik polski z mięsem błyskawiczny | KZ-IV/24 | 6 |
| 65 | Zupa z zielonego groszku z mięsem błyskawiczna | KZ-IV/25 | 6 |
| 66 | Rosół z drobiu | KZ-VI/1 | 6 |
| 67 | Rosół z kury z wermiszelem | KZ-VI/3 | 6 |
| 68 | Rosół wołowy z wermiszelem | KZ-VI/4 | 6 |
| 69 | Rosół z kury | KZ-VI/5 | 6 |
| 70 | Rosół wołowy | KZ-VI/7 | 6 |
| 71 | Rosół wołowy wyborowy | KZ-VI/11 | 6 |

cd. tabl. 3

| Lp. | Nazwa koncentratu | Numer receptury | Okres przechowywania, licząc od daty produkcji, miesięcy, nie mniej niż |
|-----|------------------------|-----------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 72 | Rosół wołowy z ryżem | KZ-VI/12 | 6 |
| 73 | Rosół z drobiu z ryżem | KZ-VI/13 | 6 |
| 74 | Rosół wołowy domowy | KZ-VI/14 | 6 |
| 75 | Rosół z kury domowy | KZ-VI/15 | 6 |

4.4. Transport - wg BN-72/8130-01.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzanie cech organoleptycznych przed przyrządzeniem (wyglądu i zapachu),
- b) sprawdzanie cech organoleptycznych po przyrządzeniu (smaku, zapachu, barwy, wyglądu i konsystencji),
- c) sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,
- d) sprawdzanie masy netto opakowania jednostkowego,
- e) sprawdzanie obecności zanieczyszczeń mechanicznych,
- f) sprawdzanie obecności szkodników żywnościowych i ich pozostałości,
- g) oznaczanie zawartości wody,
- h) oznaczanie zawartości soli kuchennej,
- i) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- j) oznaczanie substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10-procentowym roztworze kwasu solnego,
- k) oznaczanie zawartości arsenu,
- l) oznaczanie zawartości ołowiu,
- ł) oznaczanie zawartości miedzi,
- m) oznaczanie zawartości cynku,
- n) oznaczanie zawartości cyny.

Badania pełne należy przeprowadzić co najmniej jeden raz w miesiącu, z wyjątkiem oznaczania zawartości metali

szkodliwych dla zdrowia, które należy przeprowadzać den raz na dwa lata, na żądanie odbiorcy lub organów kontroli i nadzoru oraz w przypadku nowo uruchomionej produkcji i zmian technologicznych.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1 b), c), d), e) oraz f).

Badania niepełne należy przeprowadzać przy bieżącej kontroli produkcji i przy odbiorze partii towaru.

5.2. Pobieranie próbek i przygotowanie próbek do badań - wg BN-70/8131-03.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie cech organoleptycznych przed przyrządzeniem, stanu opakowań i prawidłowości oznakowania, masy netto opakowań jednostkowych, obecności zanieczyszczeń mechanicznych, obecności szkodników żywnościowych, oznaczenie zawartości wody, soli kuchennej, tłuszczu i zawartości substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10-procentowym roztworze kwasu solnego - wg BN-8131-03.

5.3.2. Oznaczenie zawartości arsenu - wg PN-A-04010.

5.3.3. Oznaczenie zawartości ołowiu - wg PN-A-04011.

5.3.4. Oznaczenie zawartości miedzi - wg PN-A-04012.

5.3.5. Oznaczenie zawartości cynku - wg PN-A-04013.

5.3.6. Oznaczenie zawartości cyny należy wykonać metodą ditiolową podaną w Rocznikach PZH.

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

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Dopuszcza się stosowanie opakowań z nieaktualnym oznakowaniem do czasu wyczerpania zapasów.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań. PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie wartości cynku
2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8131-04
- a) włączono nowe wyroby, PN-74/A-94000 Koncentraty spożywcze. Klasyfikacja, nazwy i określenia
- b) uaktualniono wskaźniki fizykochemiczne np. zawartość soli, wody. BN-72/8130-01 Koncentraty spożywcze. Pakowanie, przechowywanie i transport
3. Normy i dokumenty związane BN-70/8131-03 Koncentraty obiadowe. Pobieranie próbek i metody badań
- PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie wartości arsenu za- Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1955, t. VI, nr 3
- PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie wartości ołowiu za- 4. Symbol wg SWW - 2521-1.
- PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie wartości miedzi za- 5. Autor projektu normy - mgr inż. Barbara Orłowska - Płotka - Poznańskie Zakłady Koncentratów Spożywczych AMINO.

8 **BN-77/8131-04 Koncentraty zup**
1258

zmiana 4
3.1.83 r.

1. W punkcie 3.2.2, tabl. 2, lp. 28, Zupa z porów — domowa, w kol. 8, dopisuje się: 75 i odpowiednio w kol. 9 dopisuje się: $\pm 3,5$.

2. W punkcie 4.3.2. **Okresy przechowywania**, tabl. 3, kol. 4, lp. 1 i lp. 7, zamiast: 6, wpisuje się: 4.

zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 9/78 poz. 87
zmiana 2 — Biuletyn PKNiM nr 11—12/79 poz. 99
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 8—9/82 poz. 84

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/83 poz. 27)

przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Koncentratów Spożywczych

11 **BN-77/8131-04 Koncentraty zup**
1293

zmiana 3
12.5.81 r.

W punkcie 3.2.2. **Wymagania fizykochemiczne**, tabl. 2, poz. 1, kol. 8 dopisuje się: 90 i odpowiednio w kol. 9 dopisuje się $\pm 4,5$.

zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 9/78 poz. 87
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/79 poz. 99

(Biuletyn PKNMiJ nr 8—9/82 poz. 84)

1. W punkcie 3.2.2. **Wymagania fizykochemiczne**, w tabl. 2, na str. 8, w poz. 29 i 31, w kol. 5, zamiast dotychczasowych wskaźników: 10,0 i 12,0, wpisuje się odpowiednio: 21,5 i 13,5.

2. W punkcie 4.2. **Znakowanie** dopisuje się następującą treść:

Dopuszcza się do obrotu wyroby w opakowaniach eksportowych z nadrukiem w języku obcym wraz z oznakowaniem eksportowym. Oznakowanie na opakowaniu transportowym musi być uzupełnione brakującymi danymi na opakowaniu jednostkowym.

(Biuletyn PKNiM nr 9/78 poz. 87)