

wycof. 16.04.96
N.4/96

ob PN-A-94050:1996

UKD 664.871.6

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-86
	Koncentraty sosów	8131-06
		Zamiast BN-74/8131-06
		Grupa katalogowa 1293

1. WSTĘP

1.1. Przedmiotem normy są koncentraty sosów w postaci sypkiej lub pasty.

1.2. Określenia

1.2.1. koncentraty sosów — produkty spożywcze w postaci proszku lub pasty, otrzymywane z odwodnionych, zagęszczonych lub technologicznie spreparowanych surowców roślinnych lub zwierzęcych z dodatkami spożywczymi składnikami smakowymi; po przyrządzeniu zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu stanowią potrawy o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla sosów obiadowych, przygotowanych sposobem tradycyjnym.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Podbranża i grupa — wg PN-74/A-94000.

2.1.2. Podgrupy i wyroby — wg tabl. 1.

Tablica 1

Podgrupa	Nazwa wyrobu	Numer receptury
1	2	3
Sosy zwykłe	Sos cebulowy	KS—I/1
	Sos grzybowy	KS—I/2
	Sos koperkowy	KS—I/3
	Sos pieczeniowy	KS—I/4
	Sos pieczeniowy	KS—I/4a
	Sos włoski	KS—I/5
	Sos pieczarkowy	KS—I/7
	Sos gulaszowy	KS—I/8
	Sos węgierski	KS—I/9
	Sos pomidorowy pikantny	KS—I/10
	Sos szczawiowy	KS—I/13
	Sos mazurski	KS—I/14
	Sos jałowcowy	KS—I/15
	Sos warzywny z pieczarkami	KS—I/16
	Sos grzybowy zabieleny	KS—I/17

cd. tabl. 1

Podgrupa	Nazwa wyrobu	Numer receptury
1	2	3
Sosy zwykłe	Sos piastowski	KS—I/18
	Sos koperkowy	KS—I/4/1
	Sos pieczeniowy	KS—I/4/2
	Sos włoski do zapiekanek	KS—I/4/3
	Sos grzybowy do zapiekanek	KS—I/4/4
	Sos pikantny zabieleny	KS—I/22
	Sos rumiany	KS—I/23
	Sos nelsonski	KS—I/26
	Sos grzybowy ekstra	KS—I/27
	Sos a'la diable	KS—I/28
Sosy błyskawiczne	Sos cebulowy błyskawiczny	KS—II/1
	Sos pieczeniowy błyskawiczny	KS—II/2
	Sos myśliwski błyskawiczny	KS—II/3
	Sos mięsny błyskawiczny	KS—II/4

2.2. Przykład oznaczenia

a) sosu cebulowego wg rec. KS—I/1:

SOS CEBULOWY BN-86/8131-06 rec. KS—I/1

b) sosu cebulowego błyskawicznego wg rec. KS—II/1:

SOS CEBULOWY BŁYSKAWICZNY BN-86/8131-06 rec. KS—II/1

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne

3.1.1. Surowce. Jakość surowców i materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji koncentratów sosów powinna odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm na te produkty.

3.1.2. Wyroby

3.1.2.1. Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, śladów pleśni, szkodników żywnościowych i ich pozostałości — niedopuszczalna.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 15 stycznia 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 10/1986 poz. 20)

3.1.2.2. Wymagania organoleptyczne**a) przed przyrządzeniem**

— **konsystencja** — dla sosu gulaszowego — lekko zlepiająca się,

— dla pozostałych sosów wg tabl. 1, sypka, dopuszczalne zbrylenia, wynikające z wsadu surowcowego, zanikające podczas przyrządzania,

— **zapach** — przyjemny, właściwy dla surowców wchodzących w skład sosu, zapachy obce niedopuszczalne,

b) po przyrządzeniu — zapach i posmaki obce — niedopuszczalne.

3.1.2.3. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż:

arsenu — 0,2,

ołowiu — 0,5,

miedzi — 20,

cynku — 50,

cyny — 50.

3.2. Wymagania szczegółowe**3.2.1. Wymagania organoleptyczne dla koncentratów sosów po przyrządzeniu — wg tabl. 2.****Tablica 2**

Lp.	Nazwa wyrobu	Numer receptury	Smak	Barwa	Konsystencja i wygląd
1	2	3	4	5	6
1	Sos cebulowy	KS—I/1	cebulowy	jasnobrązowa	zawieszista z widocznymi cząstkami cebuli
2	Sos grzybowy	KS—I/2	grzybowo-przyprawowy	jasnobrązowa	zawieszista z widocznymi kawałkami grzybów
3	Sos koperkowy	KS—I/3	koperkowy	zielonkawokremowa	zawieszista z widocznym zielonym koperkiem
4	Sos pieczeniowy	KS—I/4	pieczeniowo-pikantny	jasnobrązowa	zawieszista
5	Sos pieczeniowy	KS—I/4a	zbliżony do sosu z pieczonego mięsa	brązowa	lekko zawieszista do zawiesistej
6	Sos włoski	KS—I/5	pomidorowo-przyprawowy	pomarańczowa z dopuszczalnym lekkim odcieniem brązowym	lekko zawieszista
7	Sos pieczarkowy	KS—I/7	pieczarkowy	kremowoszara z odcieniem brązowym	zawieszista z widocznymi kawałkami pieczarek
8	Sos gulaszowy	KS—I/8	mięсно-pikantny	brązowa	zawieszista z widocznymi cząstkami mięsa
9	Sos węgierski	KS—I/9	ostry-piekący	pomarańczowobrunatna	zawieszista
10	Sos pomidorowy pikantny — do pizzy — do II dań	KS—I/10	pomidorowy, pikantny	pomarańczowobrunatna	— bardzo zawieszista — lekko zawieszista
11	Sos szczawiowy	KS—I/13	kwaśny, charakterystyczny dla szczawiu	szarozielona	płynna do lekko zawiesistej lub zawieszista
12	Sos mazurski	KS—I/14	kwaśny z lekko wyczuwalnym posmakiem grzybów i czosnku	szarobrązowa	lekko zawieszista do zawiesistej
13	Sos jałowcowy	KS—I/15	jałowcowy, pikantny	pomarańczowa do jasnobrązowej	lekko zawieszista z widocznymi kawałkami warzyw
14	Sos warzywny z pieczarkami	KS—I/16	warzywny z posmakiem pieczarek	szara do brązowej	zawieszista z cząstkami warzyw i pieczarek
15	Sos grzybowy zabelany	KS—I/17	grzybowy	kremowobrązowa	lekko zawieszista z drobnymi kawałkami grzybów
16	Sos piastowski	KS—I/18	lekko kwaśny z wyczuwalnymi przyprawami	kremowa z dopuszczalnym odcieniem szarym i widocznym majerankiem	lekko zawieszista z widocznymi przyprawami
17	Sos koperkowy	KS—I/4/1	charakterystyczny dla sosu koperkowego	szarozielona	lekko zawieszista, płynna
18	Sos pieczeniowy	KS—I/4/2	charakterystyczny dla sosu pieczeniowego, lekko kwaśny	brązowa	lekko zawieszista, płynna

cd. tabl. 2

Lp.	Nazwa wyrobu	Numer receptury	Smak	Barwa	Konsystencja i wygląd
1	2	3	4	5	6
19	Sos włoski do zapiekanek	KS—I/4/3	typowy dla użytych składników, z wyczuwalnym posmakiem sera	pomarańczowa do brunatnej	nie normalizuje się
20	Sos grzybowy do zapiekanek	KS—I/4/4	grzybowy z wyczuwalnym posmakiem sera	szarobrązowa	nie normalizuje się
21	Sos pikantny zabelany	KS—I/22	pikantny, przyprawowy	jasnobrązowa	lekko zawieszista do zawieszistej
22	Sos rumiany	KS—I/23	przypieczonej cebuli z posmakiem wędzonki	jasnobrązowa do ciemnobrązowej	zawieszista
23	Sos nelsonski	KS—I/26	grzybowo-cebulowy	jasnobrązowa	zawieszista
24	Sos grzybowy ekstra	KS—I/27	grzybowy z wyczuwalnymi warzywami	brązowa z odcieniem zielonkawym	zawieszista
25	Sos a'la diable	KS—I/28	pieczarkowo-jarzynowy	brązowa	zawieszista z widocznymi częściami warzyw i pieczarek
26	Sos cebulowy błyskawiczny	KS—II/1	cebulowy	szarokremowa	zawieszista
27	Sos pieczeniowy błyskawiczny	KS—II/2	pieczeniowo-mięsny	jasnobrązowa	zawieszista
28	Sos myśliwski błyskawiczny	KS—II/3	mięsny, pikantny, z wyczuwalnym posmakiem wędzonki	brązowa	lekko zawieszista z widocznymi kawałkami mięsa
29	Sos mięsny błyskawiczny	KS—II/4	mięsno-przyprawowy	brązowa	lekko zawieszista z widocznymi kawałkami mięsa

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Nazwa wyrobu	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
1	2	3	4	5	6	7
1	Sos cebulowy	KS—I/1	14	14	11	0,10
2	Sos grzybowy	KS—I/2	16	13	14	0,30
3	Sos koperkowy	KS—I/3	15	14,5	14	0,15
4	Sos pieczeniowy	KS—I/4	15	17	12	0,10
5	Sos pieczeniowy	KS—I/4a	13,5	12,5	12,5	0,10
6	Sos włoski	KS—I/5	17	13,5	10	0,10
7	Sos pieczarkowy	KS—I/7	13	10,5	14	0,30
8	Sos gulaszowy	KS—I/8	15	13,5	17	0,15
9	Sos węgierski	KS—I/9	16	11	13,5	0,15
10	Sos pomidorowy pikantny	KS—I/10	15,5	10,5	10	0,20
11	Sos szczawiowy	KS—I/13	12	12	14	0,30
12	Sos mazurski	KS—I/14	12	10,5	9	0,40
13	Sos jałowcowy	KS—I/15	16,5	12	13	0,30
14	Sos warzywny z pieczarkami	KS—I/16	13	10	9	0,30
15	Sos grzybowy zabelany	KS—I/17	12	13	10,5	0,40
16	Sos piastowski	KS—I/18	12	13,5	13,00	0,30

cd. tabl. 3

Lp.	Nazwa wyrobu	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
1	2	3	4	5	6	7
17	Sos koperkowy	KS—I/4/1	12	10,5	6	0,20
18	Sos pieczeniowy	KS—I/4/2	16	11,5	8	0,20
19	Sos włoski do zapiekanek	KS—I/4/3	17	6	nie normalizuje się	0,15
20	Sos grzybowy do zapiekanek	KS—I/4/4	13	6	nie normalizuje się	0,30
21	Sos pikantny zabelany	KS—I/22	13,5	12,5	14,5	0,10
22	Sos rumiany	KS—I/23	13	11	16	0,10
23	Sos nelsonski	KS—I/26	12	9	16	0,20
24	Sos grzybowy ekstra	KS—I/27	13	12	15	0,30
25	Sos a'la diable	KS—I/28	13	15	16,5	0,20
26	Sos cebulowy błyskawiczny	KS—II/1	14	15	14	0,10
27	Sos pieczeniowy błyskawiczny	KS—II/2	15	16	15	0,10
28	Sos myśliwski błyskawiczny	KS—II/3	16	12	18	0,20
29	Sos mięsny błyskawiczny	KS—II/4	13	12	18	0,20

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być suche, czyste, nieuszkodzone, bez zapachów, zabezpieczające właściwą jakość i trwałość wyrobu, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych. Nadruk na opakowaniach powinien być wyraźny i trwały.

Dopuszcza się 5% opakowań jednostkowych wadliwych w zakresie wykonania i oznakowania opakowań, w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny opakowań.

4.1.2. Opakowania i materiały opakowaniowe

a) folia aluminiowa (papier) polietylen — wg PN-73/H-92922,

b) torby papierowe 3-warstwowe — wg PN-72/P-79004,

c) pudła składane — wg PN-73/O-79402,

d) taśma papierowa — wg PN-75/P-50551,

e) inne materiały opakowaniowe i opakowania uznane przez upoważnione instytucje badawcze za równorzędne lub lepsze, spełniające wymagania wg 4.1.1.

4.1.3. Sposób pakowania — wg BN-72/8130-01.

4.1.4. Opakowania jednostkowe stanowią:

a) torebki wykonane z materiału wg 4.1.2a), z barwnym nadrukiem,

b) torby z dnem krzyżowym — wg 4.1.2b).

4.1.5. Opakowania transportowe stanowią pudła składane wg 4.1.2c) o wymiarach zgodnych z PN-78/O-79021; pudła powinny być zabezpieczone przed

otwarceniem przez oklejenie taśmą wg 4.1.2d) na styku klap lub krzyżowo.

4.1.6. Znakowanie

4.1.6.1. Znakowanie opakowań jednostkowych. Na opakowaniach jednostkowych należy umieścić co najmniej następujące oznaczenia:

- a) nazwę, adres i znak firmowy producenta,
- b) oznaczenie wyrobu wg 2.2,
- c) masę netto,
- d) datę produkcji,
- e) cenę detaliczną,
- f) podstawowe surowce,
- g) sposób przyrządzania,
- h) sposób przechowywania.

Wszystkie znaki na opakowaniach jednostkowych powinny być wykonane zgodnie z PN-76/O-79251.

4.1.6.2. Znakowanie opakowań transportowych. Na opakowaniach transportowych, poza oznaczeniami wymienionymi w 4.1.6.1a) ÷ e) i h) należy umieścić:

- a) okres przechowywania,
- b) liczbę sztuk opakowań jednostkowych.

Na opakowaniach transportowych lub wewnątrz powinna znajdować się kartka kontrolna lub stempel z numerem pakowaczki.

Wszystkie znaki na opakowaniach transportowych powinny być wykonane zgodnie z PN-85/O-79252.

4.1.7. Dopuszczalne odchylenia masy netto dla koncentratów sosów w opakowaniach jednostkowych o masie netto:

- | | |
|----------------------|---------------|
| do 100 g | $\pm 5\%$, |
| powyżej 100 do 250 g | $\pm 4\%$, |
| powyżej 250 do 500 g | $\pm 3\%$, |
| powyżej 500 g | $\pm 2,5\%$. |

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania — wg BN-72/8130-01.

4.2.2. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-72/8130-01, w którym koncentraty sosów powinny odpowiadać wymaganiom normy, licząc od daty produkcji, wynosi:

- dla sosu włoskiego do zapiekaneek i sosu grzybowego do zapiekaneek — 4 miesiące,
- dla pozostałych sosów — 6 miesięcy.

4.3. Transport — wg BN-72/8130-01.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują

a) sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,

b) sprawdzanie masy netto opakowań jednostkowych,

c) sprawdzanie obecności zanieczyszczeń mechanicznych,

d) sprawdzanie obecności śladów pleśni oraz szkodników żywnościowych i ich pozostałości,

e) sprawdzanie cech organoleptycznych przed przyrządzeniem (konsystencji i zapachu),

f) sprawdzanie cech organoleptycznych po przyrządzeniu (smaku, zapachu, barwy, wyglądu i konsystencji),

g) oznaczanie zawartości wody,

h) oznaczanie zawartości soli kuchennej,

i) oznaczanie zawartości tłuszczu,

j) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego,

k) oznaczanie zawartości arsenu;

l) oznaczanie zawartości ołowiu,

m) oznaczanie zawartości miedzi,

n) oznaczanie zawartości cynku,

o) oznaczanie zawartości cyny.

Badania pełne należy wykonywać w przypadku:

— nowo uruchomionej produkcji,

— zmiany procesu technologicznego, zmiany aparatury lub jej remontu,

— sporu i na żądanie instytucji kontrolujących,

— okresowej kontroli przeprowadzanej nie rzadziej niż dwa razy w roku dla badań wg a) ÷ j), co 2 lata dla badań wg k) i l) oraz co 4 lata dla badań wg m) ÷ o) lub na bieżąco, w przypadku istniejących zastrzeżeń.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1 a) ÷ e) oraz f).

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

5.2. Pobieranie i przygotowywanie próbek do badań — wg BN-81/8131-03.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania, masy netto opakowań jednostkowych, obecności zanieczyszczeń mechanicznych, śladów pleśni, obecności szkodników żywnościowych i ich pozostałości, cech organoleptycznych przed i po przyrządzeniu, oznaczanie zawartości wody, soli kuchennej, tłuszczu i zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego — wg BN-81/8131-03.

5.3.2. Oznaczanie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010.

5.3.3. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-80/A-04011.

5.3.4. Oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-80/A-04012.

5.3.5. Oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013.

5.3.6. Oznaczanie zawartości cyny — wg PN-80/A-04014.

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

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

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

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8131-04

- a) wprowadzono nowe wyroby, objęte dotychczas normami zakładowymi,
- b) uzupełniono wskaźniki fizykochemiczne,
- c) uaktualniono dopuszczalną zawartość oraz częstotliwość badań metali szkodliwych dla zdrowia.

3. Normy i dokumenty związane

- PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
- PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu
- PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi
- PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku
- PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny
- PN-74/A-94000 Koncentraty spożywcze. Klasyfikacja, nazwy i określenia

PN-73/H-92922 Aluminium. Folia laminowana

PN-78/O-79021 Opakowania. System wymiarowy

PN-76/O-79251 Opakowania jednostkowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-85/O-79252 Opakowania transportowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

PN-75/P-50551 Taśma papierowa powleczona klejem

PN-72/P-79004 Torby papierowe do pakowania towarów

BN-72/8130-01 Koncentraty spożywcze. Pakowanie, przechowywanie, transport. Wymagania podstawowe

BN-81/8131-03 Koncentraty obiadowe. Pobieranie próbek i metody badań

4. Symbol wg SWW — 2521-3.

5. Autorzy projektu normy — mgr Iwona Skorupska — Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań; mgr Maria Żurawska — Kaliskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, Kalisz; mgr Halina Pawlak — Poznańskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, Poznań.

1. W punkcie **2.1.2. Podgrupy i wyroby**, w tabl. 1, w kol. 2 i 3, zamiast: Sos myśliwski błyskawiczny KS-II/3, wpisuje się: Sos myśliwski KS-I/29.

2. W punkcie **3.2.1. Wymagania organoleptyczne** dla koncentratów sosów po przyrządzeniu, w tabl. 2, lp. 28, w kol. 2, skreśla się słowo: błyskawiczny, w kol. 3, zamiast: KS-II/3, wpisuje się: KS-I/29.

3. W punkcie **3.2.2. Wymagania fizykochemiczne**, w tabl. 3, lp. 28 w kol. 2, skreśla się słowo: błyskawiczny, w kol. 3, zamiast: KS-II/3, wpisuje się: KS-I/29.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/87 poz. 72

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/89 poz. 76

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/92 poz. 3

zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/92 poz. 31

zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/92 poz. 41

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/93 poz. 63)

6. **BN-86/8131-06 Koncentraty sosów**
1255

zmiana 4
92.05.25

W punkcie 3.2.2. **Wymagania fizykochemiczne**, tabl. 3, lp. 28. Sos myśliwski błyskawiczny, w kol. 6. Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż — zamiast: 18,0, powinno być: 12,0.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/87 poz. 72
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/89 poz. 76
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/92 poz. 31

(Biuletyn PKNMiJ nr 8/92 poz. 41)

10. **BN-86/8131-06 Koncentraty sosów**
1293

zmiana 4
92.03.20

W odpowiednich punktach normy dotyczących postanowień odnośnie oznaczania wyrobu, skreśla się: Cenę detaliczną.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/87, poz. 72
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/89, poz. 76
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/92, poz. 11

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/92, poz. 31)

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych

13. **BN-86/8131-06 Koncentraty sosów**
1293

zmiana 1
87.03.25

W punkcie 3.2.1. **Wymagania organoleptyczne** dla koncentratów sosów po przyrządzeniu, w tabl. 2, lp. 18, Sos pieczeniowy, w kol. 5, wymagania dla barwy, zamiast: brązowa, powinno być: brązowa do jasnobrązowej z odcieniem szarym.

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/87 poz. 72)

12 **BN-86/8131-06 Koncentraty sosów**
1293

zmiana 2
89.04.10

W punkcie 4.1.6.1. **Znakowanie opakowań jednostkowych** dopisuje się: okres przechowywania.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/87 poz. 72

(Biuletyn PKNMiJ nr 8/89 poz. 76)

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych

5. **BN-86/8131-06 Koncentraty sosów**
1255

zmiana 3
91.11.05

W punkcie 3.2.1. **Wymagania organoleptyczne** dla koncentratów sosów po przyrządzeniu, w tabl. 2, lp.19 Sos włoski do zapiekanek, lp. 20 Sos grzybowy do zapiekanek, w kol. 4 — z określeń smaku skreśla się słowa: z wyczuwalnym posmakiem sera.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/87 poz. 72.
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/89 poz. 76

(Biuletyn PKNMiJ nr 1/92 poz. 4)