

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-79 8133-02
	Koncentraty spożywcze Kisiele w proszku	Zamiast BN-74/8133-02
		Grupa katalogowa XII 53

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są kisiele w proszku.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji i obrocie krajowym.

1.3. Określenia

1.3.1. Kisiele w proszku - produkty otrzymane przez wymieszanie mąki ziemniaczanej, skrobi kukurydzianej, skrobi modyfikowanej ziemniaczanej, cukru, glukozy, kwasów spożywczych, cytrynianu sodu, soli warzonej, witaminy C oraz esencji spożywczych i barwników w stosunku określonym recepturą. Desery z kisielei w proszku należy przyrządzać według przepisu podanego na opakowaniu.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział - wg tabl. 1.

Tablica 1

Grupa	Pod-grupa	Rodzaj	Sortyment
1	2	3	4
Koncentraty deserów popularnych	skrobiowe	aromatyzowane esencjami smakowymi	Kisiel popularny o smaku - cytrynowym - pomarańczowym - porzeczkowym - wiśniowym - żurawinowym
			Kisiel domowy o smaku - cytrynowym - porzeczkowym - wiśniowym - żurawinowym - morelowym - malinowym

cd. tabl. 1

Grupa	Pod-grupa	Rodzaj	Sortyment
1	2	3	4
Koncentraty deserów popularnych	skrobiowe	aromatyzowane esencjami smakowymi	Kisiel z cukrem o smaku - cytrynowym - porzeczkowym - wiśniowym - żurawinowym
		aromatyzowane esencjami smakowymi z dodatkiem witaminy C	Kisiel witaminizowany z cukrem o smaku - cytrynowym - porzeczkowym - żurawinowym - wiśniowym
Koncentraty deserów błyskawicznych		aromatyzowane esencjami smakowymi	Kisiel błyskawiczny o smaku - ananasowym - cytrynowym - malinowym - pomarańczowym - wiśniowym - żurawinowym - truskawkowym

2.2. Przykład oznaczenia kisielu popularnego o smaku cytrynowym:

KISIEL POPULARNY O SMAKU CYTRYNOWYM
BN-79/8133-02

3. WYMAGANIA3.1. Wymagania ogólne

3.1.1. Wymagania dotyczące surowców. Jakość surowców używanych do produkcji kisielei w proszku powinna być zgodna z wymaganiami obowiązujących norm na te produkty oraz z Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 4. VI. 1971 r.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Koncentratów Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 25 kwietnia 1979 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 września 1979 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 13/1979 poz. 69)

3.1.2. Wymagania dotyczące wyrobu przed przyrządzeniem. Kisiele w proszku powinny mieć konsystencję sypkiej masy. Dopuszcza się występowanie zbryleń rozsypujących się podczas przyrządzania kisielu.

3.2. Wymagania szczegółowe
3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące gotowego wyrobu po przyrządzeniu – wg tabl. 2.
3.2.2. Wymagania fizykochemiczne dotyczące gotowego wyrobu – wg tabl. 3.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania				
		Kisiele				
		popularne	domowe	z cukrem	witaminizowane z cukrem	błyskawiczne
1	Stan opakowania jednostkowego	nieuszkodzone, estetycznie zadrukowane, dokładnie zamknięte, prawidłowo oznakowane; dopuszcza się 5% opakowań jednostkowych wadliwych, nie wpływających na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu				
2	Smak	słodkawkowy, zbliżony do smaku owocu deklarowanego w nazwie; niedopuszczalne obce posmaki				
3	Zapach	zbliżony do zapachu owocu deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne obce zapachy				
4	Barwa	zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie; dopuszcza się występowanie zmętnienia pochodzącego od skrobi kukurydzianej				
5	Konsystencja	półstała, ciągliwa; kisieli sporządzonych z udziałem skrobi kukurydzianej – mniej ciągliwa				ciągliwa, lekko płynna, dopuszczalne nieliczne grudki spęgniętej skrobi i ślady nieroztartego barwnika
6	Czas tężenia	nie określa się				około 15 min po przyrządzeniu

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania				
		Kisiele				
		popularne	domowe	z cukrem	witaminizowane z cukrem	błyskawiczne
1	Zawartość wody, %, nie więcej niż	20	20	15	15	10
2	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych	niedopuszczalna				
3	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości	niedopuszczalna				
4	Zawartość kwasu l-askorbinowego, mg %, nie mniej niż	-			50	-
5	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców					
	- ogólna ilość mg/1 kg produktu, nie więcej niż	-		1,5	1,5	-
	- wielkość liniowa jednostkowa, mm, nie większa niż	-		0,3	0,3	-
	- masa jednostkowa, mg, nie więcej niż	-		0,4	0,4	-
6	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia mg/1 kg produktu, nie mniej niż					
	arsenu	1,0				
	ołowiu	2,0				
	miedzi	30,0				
	cynku	50,0				
	cyny	200,0				
7	Masa netto, g, dopuszczalne odchylenia, g	45 ± 2,5 70 ± 4,0 2000 ± 25,0 5000 ± 50,0	65 ± 3,5	80 ± 4,0	80 ± 4,0	63 ± 3,5 90 ± 4,5

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

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

4.1.2. Materiały opakowaniowe i opakowania

- a) papier offsetowy kl. I - wg PN-59/P-95077,
- b) papier pakowy siarczynowy - wg BN-66/7326-01,
- c) papier pergaminowy - wg BN-67/7326-02,
- d) papier powlekany polietylenem - wg BN-67/7326-09,
- e) papier powlekany diofanem,
- f) torby papierowe z dnem krzyżowym - wg PN-72/O-79004,
- g) inne materiały opakowaniowe spełniające wymagania wg 4.1.1.

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

4.1.4. Opakowanie jednostkowe stanowią:

- a) torebki zaklejone na pojedynczą zakładkę wykonane z materiałów wg 4.1.2a), b), c) z barwnym nadrukiem,
- b) torebki termozgrzewalne wykonane z materiałów wg 4.1.2d), e) z barwnym nadrukiem,
- c) torby z dnem krzyżowym z papieru natronowego wg 4.1.2f).

4.1.5. Opakowanie transportowe stanowią pudła z tektury litej o wymiarach wg PN-71/O-79033, wykonane wg PN-73/O-79402, zawierające deklarowaną liczbę opakowań jednostkowych. Pudła powinny być zabezpieczone przed otwarciem taśmą powlekana klejem wg PN-75/P-50551, na styku klap lub krzyżowo.

4.1.6. Znakowanie. Na opakowaniu jednostkowym powinny się znajdować co najmniej następujące dane:

- a) nazwa, siedziba i znak wytwórni,
- b) oznaczenie wg 2.2,
- c) masa netto,
- d) cena detaliczna,
- e) podstawowe składniki,
- f) data produkcji,
- g) sposób przyrządzania,
- h) napis "Sztucznie barwiony" - w przypadku stosowania barwników i "Aromatyzowany".

Wszystkie znaki na opakowaniu powinny być wykonane wg BN-72/8130-01.

Na opakowaniu transportowym powinny znajdować się co najmniej następujące dane:

- nazwa i adres producenta,

- oznaczenie wg 2.2,
- liczba sztuk opakowań jednostkowych lub masa netto,
- data produkcji,
- sposób przechowywania,
- cena detaliczna.

Na opakowaniu transportowym powinna znajdować się kartka kontrolna lub stempel z numerem pakowacza.

4.2. Przechowywanie - wg BN-72/8130-01, z tym że okres przechowywania wynosi dla:

- kisieli popularnych - 6 miesięcy,
- kisieli domowych - 6 miesięcy,
- kisieli cukrem - 6 miesięcy,
- kisieli witaminizowanych - 6 miesięcy,
- kisieli błyskawicznych - 6 miesięcy,
- w torebkach klejonych - 5 miesięcy,
- w torebkach termozgrzewalnych - 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 opakowania,
 - b) sprawdzanie cech organoleptycznych przed i po przyrządzeniu,
 - c) oznaczanie zawartości wody,
 - d) sprawdzanie obecności zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników żywnościowych i ich pozostałości,
 - e) oznaczanie kwasu l-askorbinowego,
 - f) oznaczanie czasu tężenia,
 - g) oznaczanie masy netto,
 - h) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych,
 - i) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.
- Badania pełne należy wykonywać w przypadku:
- nowo uruchomionej produkcji,
 - zmiany procesu technologicznego, zmiany aparatury lub jej remontu,
 - sporu oraz na żądanie instytucji kontrolujących,
 - okresowej kontroli przeprowadzonej nie rzadziej niż jeden raz w miesiącu - dla badań wg poz. a) ÷ h) oraz co 12 miesięcy - dla badania wg poz. i).

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1a), b), d) oraz g). Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii wyrobu.

5.2. Kontrola jakości - wg BN-69/8133-03,

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzanie stanu opakowania, znakowania opakowań, cech organoleptycznych, zawartości wody, obecności zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników żywnościowych i ich pozostałości, zawartości kwasu l-askorbinowego, czasu tężenia, masy netto - wg BN-69/8133-03,

5.3.2. Sprawdzanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych - wg PN-70/A-74855.

5.3.3. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

a) arsenu - wg PN-59/A-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 Państwowego Zakładu Higieny 1955 T. 6.

5.4. Ocena partii, Partię kisieli w proszku należy uznać za zgodną z postanowieniami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

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

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8133-02

- a) wprowadzono nowe badania,
- b) zmieniono wskaźniki zawartości kwasu l-askorbinoowego,
- c) wprowadzono nowe wyroby, które były określane następującymi normami zakładowymi:
ZN-78/MPSS-H-5-533 Kisiele z cukrem o smaku owocowym,
ZN-78/MPSS-H-2-565 Kisiele popularne o różnych smakach,
ZN-78/MPSS-H-5-568 Kisiele domowe,
ZN-78/MPSS-H-2-582 Kisiele błyskawiczne.

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 cynku
PN-70/A-74855 Cukier. Metody badań
PN-74/A-94000 Koncentraty spożywcze. Klasyfikacja nazw i określenia
PN-72/O-79004 Torby papierowe do pakowania towarów

PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadocienne. Szereg wymiarowy
PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudeła
PN-75/P-50551 Taśma papierowa powleczone klejem
PN-59/P-95007 Wytwory papiernicze. Papier i karton offsetowy
BN-66/7326-01 Papiery pakowe zwykłe
BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe
BN-67/7326-09 Papiery i kartony pakowe powlekane polietylenem
BN-72/8130-01 Koncentraty spożywcze. Pakowanie, przechowywanie, transport. Wymagania podstawowe
BN-69/8133-03 Koncentraty ciast, deserów, napojów i przypraw do ciast. Pobieranie próbek i metody badań
Roczniki, Państwowego Zakładu Higieny. T. 6, nr 3 1955r. Oznaczanie zawartości cyny
Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 4.VI.1971 r. Systematyczny Wykaz Wyrobów(SWW), GUS. Warszawa: Wydawnictwa Katalogów i Cenników 1975

4. Symbol wg SWW - 2523-12.

5. Autor projektu normy - mgr inż. Maria Rutkowska - Kujawskie Zakłady Koncentratów Spożywczych.

1. W punkcie 3.2.2 w tabl. 3, lp. 7, pod wszystkimi rubrykami dopisuje się: 200 ± 8 ; w lp. 7, w rubr. dla kisieli z cukrem, dopisuje się: 60 ± 3 ; w lp. 7, w rubr. dla kisieli zwykłych, dopisuje się: $65 \pm 3,5$.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/82 poz. 59
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/82 poz. 66
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 10—11/82 poz. 95
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 12/83 poz. 77

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/84 poz. 57)

1. W punkcie 3.2.2. Wymagania fizykochemiczne, w tabl. 3, dopisuje się:
- w rubr. 1: Lp. 8,
 - w rubr. 2: Cechy, zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1 dm^2 , nie więcej niż,
 - w rubrykach: Wymagania dla: kisieli popularnych domowych i kisieli zwykłych, wpisuje się: 70, z dopuszczalną tolerancją do 20%, dla kisieli z cukrem wpisuje się: 40, z dopuszczalną tolerancją do 20%.

2. W punkcie 5.1.1. **Badania pełne obejmują**, dopisuje się:
- j) oznaczanie ilości zanieczyszczeń makroskopowych; w ostatnim zdaniu po słowach: wg poz. a)÷h), dopisuje się: oraz j).

3. W punkcie 5.3. **Opis badań**, dopisuje się: 5.3.4. **Oznaczanie ilości zanieczyszczeń makroskopowych** wg PN-84/A-74706.

4. W **INFORMACJACH DODATKOWYCH**, w p. 3. **Normy i dokumenty związane**, dopisuje się: PN-84/A-74706 Przetwory skrobiowe. Metody badań krochmali.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/82, poz. 59
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/82, poz. 66
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 10—11/82, poz. 95
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/83, poz. 27
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 12/83, poz. 77
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/84, poz. 57

(Biuletyn PKNMiJ nr 1/87, poz. 5)

1. W punkcie 2.1, tabl. 1, grupa: koncentraty deserów popularnych, podgrupa: skrobiowe rodzaj: — aromatyzowane esencjami smakowymi, dopisuje się:

Kisiele zwykle o różnych smakach

- kisiel o smaku cytrynowym
- kisiel o smaku pomarańczowym
- kisiel o smaku porzeczkowym
- kisiel o smaku wiśniowym
- kisiel o smaku żurawinowym.

2. W punkcie 3.2.1, tabl. 2, Kisiele, wpisuje się dodatkową rubrykę: zwykle, przy czym wymagania ujęte pod lp. 1÷6 pozostają jak dla kisieli popularnych.

3. W punkcie 3.2.2, tabl. 3, Kisiele dopisuje się dodatkową rubrykę: zwykle, przy czym wymagania ujęte pod lp. 1÷7 pozostają jak dla kisieli popularnych.

4. W punkcie 3.2.2, tabl. 3, lp. 7

- w rubryce dotyczącej kisieli zwykłych i popularnych, dopisuje się: 90 $\pm 4,5$
- w rubrykach dla wszystkich asortymentów kisieli, dopisuje się:

250 $\pm 7,5$
500 ± 15
800 ± 20

5. W punkcie 4.1.2 dopisuje się:

h) torebki z folii polietylenowej — wg BN-72/6414-02.

6. W INFORMACJACH DODATKOWYCH, w p. 3 dopisuje się:

BN-72/6414-02 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Torby z folii polietylenowej zgrzewane.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/82 poz. 59

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/82 poz. 66)

W punkcie 3.2.2, w tabl. 3, lp. 7, w rubryce dotyczącej kisieli z cukrem, dopisuje się: 5000 ± 50 .

(Biuletyn PKNMiJ nr 10—11/82 poz. 95)

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/82 poz. 59
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/82 poz. 61

10 **BN-79/8133-02 Koncentraty spożywcze. Kisiele w proszku**
1253

zmiana 4
3.1.83 r.

1. W punkcie 2.1, w tabl. 1, w kol. 4, na końcu każdej grupy sortymentowej, dopisuje się: i innych smakach owocowych.

2. W punkcie 3.2.2, w tabl. 3 lp. 7, w kolumnie dotyczącej kisieli z cukrem, dopisuje się:

120 $\pm$ 5,

160 $\pm$ 6,

500÷2500 $\pm$ 20 g/kg,

5000 i powyżej $\pm$ 10 g/kg.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/82 poz. 59

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/82 poz. 66

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 10—11/82 poz. 93

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/83 poz. 27)

14 **BN-79/8133-02 Koncentraty spożywcze. Kisiele w proszku**
1293

zmiana 2
4.3.82 r.

1. W punkcie 2.1, tabl. 1, grupa: koncentraty deserów popularnych, podgrupa: skrobiowe rodzaj: — aromatyzowane esencjami smakowymi, dopisuje się:

Kisiele zwykłe o różnych smakach

- kisiel o smaku cytrynowym
- kisiel o smaku pomarańczowym
- kisiel o smaku porzeczkowym
- kisiel o smaku wiśniowym
- kisiel o smaku żurawinowym.

2. W punkcie 3.2.1, tabl. 2, Kisiele, wpisuje się dodatkową rubrykę: zwykłe, przy czym wymagania ujęte pod lp. 1÷6 pozostają jak dla kisieli popularnych.

3. W punkcie 3.2.2, tabl. 3, Kisiele dopisuje się dodatkową rubrykę: zwykłe, przy czym wymagania ujęte pod lp. 1÷7 pozostają jak dla kisieli popularnych.

4. W punkcie 3.2.2, tabl. 3, lp. 7

- w rubryce dotyczącej kisieli zwykłych i popularnych, dopisuje się: 90 ±4,5
- w rubrykach dla wszystkich asortymentów kisieli, dopisuje się:

250 ±7,5
500 ±15
800 ±20

5. W punkcie 4.1.2 dopisuje się:

h) torebki z folii polietylenowej — wg BN-72/6414-02.

6. W **INFORMACJACH DODATKOWYCH**, w p. 3 dopisuje się:

BN-72/6414-02 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Torby z folii polietylenowej zgrzewane.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/82 poz. 59

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/82 poz. 66)

9 **BN-79/8133-02 Koncentraty spożywcze. Kisiele w proszku**
1293

zmiana 5
25.7.83 r.

1. W punkcie 2.1., tabl. 1, grupa: koncentraty deserów popularnych, podgrupa skrobiowe, rodzaj: aromatyzowane esencjami spożywczymi, kol. 4, sortymenty, po kisielach domowych, dopisuje się:

Kisiele domowe z cukrem o smakach:

- cytrynowym,
- pomarańczowym,
- wiśniowym,
- żurawinowym,
- morelowym,
- malinowym i innych smakach owocowych.

2. W punkcie 3.2.1. **Wymagania organoleptyczne**, tabl. 2 wpisuje się dodatkową rubrykę: Kisiele domowe z cukrem, przy czym wymagania ujęte pod lp. 1÷6 pozostają takie same jak dla kisieli z cukrem.

3. W punkcie 3.2.2. **Wymagania fizykochemiczne**, tabl. 3 wpisuje się dodatkową rubrykę: Kisiele domowe z cukrem, przy czym wymagania ujęte pod lp. 1÷6 pozostają takie same jak dla kisieli z cukrem, natomiast pod lp. 7, dopisuje się: 90 ±4,5.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/82 poz. 59
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/82 poz. 66
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 10—11/82 poz. 85
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/83 poz. 27

(Biuletyn PKNMiJ nr 12/83 poz. 77)