

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-76
	Musztarda	8132-08
		Zamiast BN-71/8132-08
		Grupa katalogowa XII 55

1. WSTĘP

1.1. **Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest musztarda.

1.2. **Określenie**

1.2.1. **Musztarda popularna** — przyprawa otrzymana z częściowo odolejonej mączki gorczyczej oraz wody, kwasów spożywczych, soli kuchennej i przypraw ziołowo-korzennych.

1.2.2. **Musztarda specjalna** — przyprawa otrzymana ze składników wymienionych w 1.2.1 oraz z innych składników nadających jej charakterystyczny smak, zapach i barwę (np. chrzan w musztardzie chrzanowej, papryka w musztardzie paprykowej, pomidory w musztardzie pomidorowej itp.).

1.2.3. **Musztarda delikatesowa** — przyprawa otrzymana ze składników wymienionych w 1.2.1 z dodatkiem lub bez dodatku innych składników nadających jej charakterystyczny smak, zapach lub barwę, wyróżniająca się walorami smakowymi, charakteryzująca się jednolitym w całej masie przemiałem gorczycy z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek gorczycy, cząstek przypraw i cząstek dodatków smakowo-zapachowych.

1.2.4. **Partia** — określona masa musztardy tej samej nazwy, w jednakowych opakowaniach, wyprodukowana przez tego samego producenta, przedstawiona do jednorazowego badania lub odbioru.

1.2.5. **Próbka rozjemcza** — jedno opakowanie jednostkowe z próbki średniej przechowywane przez laboratorium producenta w warunkach określonych w 4.2.1 przez okres 6 tygodni, licząc od daty produkcji.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. **Podział**

2.1.1. **Typy.** W zależności od stopnia przemiału mączki gorczyczej, rozdrobnienia przypraw i dodatków smakowo-zapachowych musztardę dzieli się na typy:

- popularna,
- specjalna,
- delikatesowa.

2.1.2. **Rodzaje**

a) w zależności od proporcji użytych do produkcji odmian mączki gorczyczej oraz dodatków ziołowo-korzennych rozróżnia się następujące rodzaje musztardy popularnej:

- stołowa,
- sarepska,
- kremska.

b) w zależności od dodatku specjalnych składników nadających musztardzie charakterystyczny smak, zapach lub barwę rozróżnia się rodzaje musztardy specjalnej:

- chrzanowa,
- paprykowa,
- pomidorowa,
- miodowa itp.

c) w zależności od proporcji użytych surowców oraz przypraw i dodatków charakterystycznych rozróżnia się następujące rodzaje musztardy delikatesowej:

- stołowa,
- kremska,
- specjalna.

2.2. **Przykład oznaczenia**

a) musztardy popularnej:

Zgłoszona przez Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Przemysłu Gastronomicznego
i Artykułów Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora Ośrodka Badawczo-Rozwojowego
Przemysłu Gastronomicznego i Artykułów Spożywczych dnia 23 marca 1976 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji
i obrotu od dnia 1 października 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 11/1976 poz. 39)

MUSZTARDA KREMSKA BN-76/8132-08

b) musztardy specjalnej:

MUSZTARDA POMIDOROWA BN-76/8132-08

c) musztardy delikatesowej:

MUSZTARDA KREMSKA DELIKATESOWA
BN-76/8132-08

MUSZTARDA POMIDOROWA DELIKATESOWA
BN-76/8132-08

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

Ocet spirytusowy — wg PN-72/A-79733.

Kwas mlekowy — wg PN-65/A-86060.

Kwas cytrynowy spożywczy — wg PN-66/
A-79734.

Cukier biały przemysłowy — wg PN-73/
A-74857.

Sól — wg PN-66/G-92008.

Mączka z gorczycy częściowo odolejonej — wg
BN-70/8132-15.

Ziarno gorczycy — wg PN-74/R-65653.

Woda — wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia
i Opieki Społecznej z dnia 16 listopada 1961 r.

Dodatki smakowo-zapachowe dopuszczone Za-
rządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej
z dnia 4 czerwca 1971 r.

Składniki specjalne wg norm przedmiotowych.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

3.2.3. Wymagania mikrobiologiczne — wg
tabl. 3.

3.2.4. **Dopuszczalne odchylenia masy.** Masa net-
to musztardy w opakowaniu nie może się różnić
od masy deklarowanej więcej niż o $\pm 3\%$.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Musztarda popularna			Musztarda specjalna	Musztarda delikatesowa		
		stołowa	sarepska	kremska		stołowa	kremska	specjalna
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Kon- sy- sten- cja	masa półpłynna z nieznaczną wyczuwalnością cząstek gorczycy i przypraw				masa jednolita, gęsta z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek gorczycy, do- datków i przypraw		
2	Bar- wa	szarozółta do jasno- brunatnej	szarozółta do brunatnej z czarnymi punktami	szarozółta do jasnobru- natnej z czar- nymi punk- tami	charaktery- styczna dla użytych do- datków	żółta do ja- snobrunatnej	żółta do jas- nobrunatnej	charaktery- styczna dla użytych do- datków
3	Za- pach	właściwy dla mu- sztardy z lekko wy- czuwalnym zapachem przypraw, bez zapa- chów ob- cych	właściwy dla musztardy, ostry z lekko wyczuwal- nym zapa- chem przy- praw, bez za- pachów ob- cych	właściwy dla musztardy z lekko wyczu- walnym za- pachem przy- praw, bez za- pachów ob- cych	swoisty, za- leżny od uży- tych dodat- ków, bez za- pachów ob- cych	właściwy dla musztardy z wyczuwal- nym zapa- chem przy- praw, bez ob- cych zapa- chów	właściwy dla musztardy z wyczuwal- nym zapa- chem przy- praw, bez ob- cych zapa- chów	właściwy dla musztardy z wyczuwal- nym zapa- chem użytych dodatków, bez obcych zapachów
4	Smak	lekko pieką- cy, bez posmaków obcych	ostry, silnie piekący, bez obcych po- smaków	lekko pieką- cy, słodkawy, bez obcych posmaków	lekko pieką- cy, z wyczu- walnym sma- kiem użytych dodatków, bez obcych posmaków	lekko pieką- cy, słodkawy, wyraźnie wy- czuwalny smak przy- praw, bez ob- cych posma- ków	słodki, wy- czuwalny smak przy- praw, bez ob- cych posma- ków	lekko piekący z wyraźnie wyczuwal- nym smakiem użytych do- datków, bez obcych po- smaków

Tablica 2

Lp.	Wyszczególnienie	Musztarda popularna			Musztarda specjalna	Musztarda delikatesowa		
		stołowa	sarepska	kremska		stołowa	kremska	specjalna
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Sucha masa, % wag., w granicach	20,0 ÷ 24,0	20,0 ÷ 24,0	24,0 ÷ 28,0	18,0 ÷ 28,0	22,0 ÷ 28,0	26,0 ÷ 28,0	24,0 ÷ 27,0
2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., w granicach	2,0 ÷ 2,5	2,0 ÷ 2,5	2,0 ÷ 2,5	1,5 ÷ 3,0	2,2 ÷ 2,5	2,0 ÷ 2,3	2,0 ÷ 2,5
3	Zawartość soli kuchennej, % wag., w granicach	2,0 ÷ 3,0	2,0 ÷ 3,0	2,0 ÷ 3,0	1,0 ÷ 3,0	2,3 ÷ 2,6	2,3 ÷ 2,6	2,3 ÷ 2,6
4	Zawartość cukrów ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, % wag., w granicach	3,0 ÷ 6,0	3,0 ÷ 6,0	8,0 ÷ 12,0	3,0 ÷ 10,0	8,0 ÷ 10,0	12,0 ÷ 14,0	8,0 ÷ 14,0
5	Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	4,0	4,0	4,0	10,0	10,0	10,0	10,0
6	Zawartość arsenu, mg na 1 kg wyrobu, nie więcej niż	0,2						
7	Zawartość ołowiu, mg na 1 kg wyrobu, nie więcej niż	0,4						
8	Zawartość miedzi, mg na 1 kg wyrobu, nie więcej niż	10,0						
9	Zawartość cynku, mg na 1 kg wyrobu, nie więcej niż	15,0						

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1	Obecność drożdży i pleśni w 0,1 g produktu	niedopuszczalna	metoda płytkowa wg PN-66/A-75052
2	Obecność pałeczek z grupy okrężnicy (miano coli) w 0,1 g produktu	niedopuszczalna	metoda namnażania na podłożach wybiórczych wg PN-66/A-75052
3	Obecność laseczek przetrwalnikujących bez-tlenowych w 0,1 g produktu	niedopuszczalna	wg PN-66/A-75052
4	Obecność enterokoków w 0,1 g produktu	niedopuszczalna	wg PN-66/A-75052
5	Obecność drobnoustrojów chorobotwórczych z grupy Shigella i Salmonella, gronkowców i paciorkowców	niedopuszczalna	wg PN-75/A-04024 oraz PN-64/A-04023

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania jednostkowe dla obrotu detalicznego stanowią słoje zamknięte szczelnie wieczkiem lub nakrętką z tworzywa wg BN-74/6833-15 oraz inne opakowania odporne na działanie kwasów spożywczych pojemności do 1,0 kg produktu i wymiarach wg PN-64/O-79021.

Opakowania do musztardy muszą być wykonane z materiałów dopuszczonych przez Państwowy Zakład Higieny do stosowania dla artykułów spożywczych. Dopuszcza się większe opakowania jednostkowe z przeznaczeniem dla jednostek żywienia zbiorowego lub na specjalne życzenie odbiorcy.

Na wszystkich opakowaniach jednostkowych należy podać:

- a) oznaczenie wg 2.2,
- b) nazwę i adres producenta lub znak firmowy,
- c) datę produkcji,
- d) masę netto,
- e) cenę detaliczną.

4.1.2. Opakowania transportowe, stanowią skrzynki drewniane, pudła kartonowe wg PN-72/D-79601 i PN-73/O-79402 lub inne opakowania dostatecznie zabezpieczające wyrób przed uszkodzeniem o wymiarach wg PN-71/O-79033.

Na wszystkich rodzajach opakowań transportowych należy podać:

- a) oznaczenie wg 2.2,
- b) nazwę i adres producenta,
- c) datę produkcji,
- d) masę netto wyrobu w opakowaniu jednostkowym,
- e) liczbę opakowań jednostkowych.

4.1.3. Formowanie jednostek ładunkowych. W przypadku stosowania paletyzacji, jednostki ładunkowe należy formować na paletach o wymiarach 800×1200 mm. Ładunek na palecie powinien być zabezpieczony przed przesunięciem i deformacją.

4.2. Warunki i okresy przechowywania

4.2.1. Warunki przechowywania. Musztardę należy przechowywać w pomieszczeniach przewietrzonych, czystych, wolnych od obcych zapachów, w temperaturze $2 \div 20^{\circ}\text{C}$ przy wilgotności względnej powietrza nie przekraczającej 75%.

Musztardę należy zabezpieczyć przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

4.2.2. Okres przechowywania. Okres przechowywania w warunkach wg 4.2.1, w których musztarda powinna być zgodna z wymaganiami wynosi, licząc od daty produkcji, nie mniej niż 6 tygodni.

4.3. Transport. Musztardę należy przewozić w warunkach zabezpieczających produkt przed uszkodzeniem, zepsuciem lub zanieczyszczeniem oraz działaniem wpływów atmosferycznych. Środki transportowe powinny być wolne od obcych zapachów.

Wagony należy ładować do granic wykorzystania z tym, że w przestrzeni międzydrzwiowej szerokość ładunku powinna być nieco mniejsza niż w pozostałej części wagonu. Drzwi wagonu należy zabezpieczyć deskami. W temperaturze poniżej minus 5°C podłogę, ściany boczne i czołowe wagonu należy wyłożyć tekturą falistą lub matami. Ładowanie i wyładowanie wagonów regulują Przepisy o ładowaniu i wyładowywaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzanie stanu opakowania i prawidłowości oznakowania,
- b) sprawdzanie wyglądu, barwy, zapachu i smaku,
- c) sprawdzanie masy netto,
- d) oznaczanie zawartości suchej masy,
- e) oznaczanie kwasowości ogólnej,
- f) oznaczanie zawartości soli kuchennej,
- g) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,
- h) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- i) oznaczanie zawartości arsenu,
- j) oznaczanie zawartości ołowiu,
- k) oznaczanie zawartości miedzi,
- l) oznaczanie zawartości cynku,
- ł) oznaczanie obecności drożdży i pleśni,
- m) oznaczanie obecności pałeczek z grupy okrężnicy,
- n) oznaczanie obecności laseczek przetrwalnikujących beztlenujących,
- o) oznaczanie obecności enterokoków,
- p) oznaczanie obecności drobnoustrojów chorobotwórczych z grupy Shigella i Salmonella, gronkowców i paciorkowców.

Badania pełne należy przeprowadzać dwa razy do roku, a oznaczanie zawartości metali dodatkowo po każdorazowej zmianie aparatury.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1 a)÷f). Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek i przygotowanie średniej próbki laboratoryjnej

5.2.1. Pobieranie próbek — wg tabl. 4.

5.2.2. Przygotowanie średniej próbki laboratoryjnej — wg PN-72/A-75050.

Tablica 4

Pobieranie próbek z opakowań o zawartości od 1 do 10 kg produktu							
Liczba opakowań w partii	do 15	16÷25	26÷63	64÷160	powyżej 160		
Liczba opakowań, z których należy pobrać próbki	4	5	6	9	10		
Pobieranie próbek z opakowań o zawartości do 1 kg produktu, dostarczonych w opakowaniach transportowych							
Liczba opakowań transportowych w partii	do 15	16÷25	26÷63	64÷160	161÷250	251÷400	401÷1000
Liczba opakowań transportowych, z których należy pobrać próbki	3	4	5	6	7	8	10
Łączna liczba opakowań jednostkowych przeznaczonych do badań	5	7	8	9	10	10	10
w tym:							
— do badań organoleptycznych i mikrobiologicznych	3	4	5	5	6	6	6
— do badań fizykochemicznych	2	3	3	4	4	4	4

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzanie stanu opakowania i prawidłowości oznakowania wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Sprawdzanie masy netto wykonać przez zważenie zawartości opakowania z dokładnością do 5 g.

5.3.3. Sprawdzanie wyglądu, barwy, smaku i zapachu — wykonać organoleptycznie.

5.3.4. Oznaczanie suchej masy

5.3.4.1. Wykonanie oznaczania. Z próbki musztardy przygotowanej wg 5.2.2 odważyć z dokładnością do czwartego miejsca po przecinku około 3 g musztardy do uprzednio wysuszonego i wytarowanego naczynka wagowego, z pięciokrotną w stosunku do odważki musztardy ilością wyprażonego piasku morskiego oraz krótkim pręcikiem szklanym i wstawić do suszarki o temperaturze 60°C na około 4 godz, często mieszając. Następnie naczynko suszyć do stałej wagi w temperaturze 105°C.

5.3.4.2. Obliczanie wyniku oznaczania. Zawartość suchej masy (X_1) obliczyć w procentach wagowych wg wzoru

$$X_1 = \frac{c-a}{b-a} \cdot 100$$

w którym:

a — masa naczynka z piaskiem i pręcikiem szklanym, g,

b — masa naczynka z piaskiem i pręcikiem szklanym oraz odważką musztardy (przed suszeniem), g,

c — masa naczynka z piaskiem i pręcikiem szklanym oraz pozostałością po suszeniu, g.

5.3.5. Oznaczanie kwasowości ogólnej

5.3.5.1. Odczynniki i roztwory

a) Fenoftaleina, roztwór alkoholowy 1-procentowy.

b) Wodorotlenek sodowy, roztwór 0,1 N.

5.3.5.2. Wykonanie oznaczania. Z próbki musztardy przygotowanej wg 5.2.2 odważyć w zlewce pojemności 0,1 dm³ 1 g musztardy z dokładnością do 0,01 g, następnie dodać 0,05 dm³ wody destylowanej i 1÷5 kropeł 1-procentowego alkoholowego roztworu fenoloftaleiny. Miareczkować z biurety 0,1 N roztworem wodorotlenku sodowego, aż do wystąpienia różowego zabarwienia, utrzymującego się w ciągu 30 s.

5.3.5.3. Obliczanie wyniku oznaczania. Kwasowość ogólną w przeliczeniu na kwas octowy (X_2) obliczyć w procentach wagowych wg wzoru

$$X_2 = \frac{a \cdot 6,0 \cdot 100}{b}$$

w którym:

a — ilość ściśle 0,1 N roztworu wodorotlenku sodowego zużytego do miareczkowania, dm³,

6,0 — ilość gramów kwasu octowego odpowiadająca 1 dm³ 0,1 N roztworowi wodorotlenku sodowego, g/dm³,

b — masa odważki musztardy, g.

5.3.6. Oznaczanie zawartości soli kuchennej

5.3.6.1. Odczynniki i roztwory

a) Wodorotlenek sodowy, roztwór 0,1 N.

b) Chromian potasowy, roztwór 10-procentowy.

c) Azotan srebra, roztwór 0,1 N.

5.3.6.2. Wykonanie oznaczania. Z próbki musztardowej przygotowanej wg 5.2.2 odważyć 1 g musztardy z dokładnością do 0,01 g, w kolbie stożkowej, następnie dodać 0,05 dm³ wody destylowanej. Roztwór zobojętnić 0,1 N roztworem wodorotlenku sodowego wobec papierka lakmusowego. Następnie dodać 3÷5 kropeł roztworu chromianu potasowego jako wskaźnika i miareczkować 0,1 N roztworem azotanu srebra do wystąpienia żółto-brunatnego zabarwienia.

5.3.6.3. Obliczanie wyniku oznaczania. Zawartość soli kuchennej (X_3) obliczyć w procentach wagowych wg wzoru

$$X_3 = \frac{a \cdot 5,845 \cdot 100}{b}$$

w którym:

a — ilość ściśle 0,1 N roztworu azotanu srebra zużytego do miareczkowania, dm³,

5,845 — ilość gramów NaCl odpowiadająca 1 dm³ 0,1 N roztworu azotanu srebra, g/dm³,

b — masa odważki musztardy, g.

5.3.7. Oznaczanie zawartości cukrów ogółem — wg PN-71/A-75101.

5.3.8. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-73/A-82111.

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

5.3.10. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-59/A-04011.

5.3.11. Oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-59/A-04012.

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

5.3.13. Oznaczanie obecności drożdży i pleśni — wg PN-66/A-75052.

5.3.14. Oznaczanie obecności pałeczek z grupy okrężnicy — wg PN-66/A-75052.

5.3.15. Oznaczanie obecności laseczek przetrwalnikujących beztlenowych — wg PN-72/A-75050.

5.3.16. Oznaczanie obecności drobnoustrojów chorobotwórczych z grupy Shigella i Salmonella, gronkowców i paciorkowców — wg PN-75/A-04024 oraz PN-64/A-04023.

5.3.17. Oznaczanie obecności enterokoków — wg PN-66/A-75052.

5.4. Ocena partii. Partię musztardy należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim wymaganiom wg rozdz. 3 i 4.

KONIEC

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Przemysłu Gastronomicznego i Artykułów Spożywczych, Łódź.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8132-08

- a) dokonano podziału musztardy na typy i rodzaje,
- b) wprowadzono typ musztardy delikatesowej wyróżniającej się odrębnymi cechami organoleptycznymi i fizykochemicznymi,
- c) wprowadzono obowiązek wykonywania badań mikrobiologicznych w programie badań pełnych,
- d) uzupełniono normę o tablicę wyszczególniającą wielkość pobieranych próbek w zależności od rodzaju oraz pojemności opakowań i liczebności partii,
- e) wprowadzono pojęcie próbki rozjemczej oraz obowiązek jej przechowywania do czasu upływu minimalnego okresu przechowywania,
- f) zmodyfikowano metody oznaczania suchej masy, kwasowości ogólnej, soli kuchennej poprzez zmiany odważek, w celu zwiększenia dokładności oznaczeń.

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-64/A-04023 Artykuły żywnościowe. Wykrywanie drobnoustrojów z rodziny Enterobacteriaceae
- PN-75/A-04024 Artykuły żywnościowe. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych
- PN-73/A-74857 Cukier biały przemysłowy
- 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
- PN-72/A-79733 Ocet spirytusowy
- PN-66/A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy
- PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-65/A-86060 Kwas mlekowy spożywczy
- PN-72/D-79601 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy zbijane
- PN-66/G-92008 Sól
- PN-64/O-79021 System wymiarowy opakowań
- PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadłościenne. Szereg wymiarowy
- PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła
- PN-74/R-65653 Rośliny oleiste. Nasiono gorczycy
- BN-70/8132-15 Mączka z gorczycy częściowo odolejonej
- BN-74/6833-15 Opakowania jednostkowe szklane. Słoiki do musztardy
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 16 listopada 1961 r. (Dz.U. nr 59 z dnia 12 grudnia 1961 r.) w sprawie warunków, jakim powinna odpowiadać woda do picia i celów gospodarczych.
- Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 4 czerwca 1971 r. (Dz. U. MPSiS nr 14 z dnia 26 lipca 1971 r.) w sprawie wykazu dozwolonych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i używkach oraz na ich powierzchni
- Przepisy o ładowaniu i wyladowywaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej (Załącznik nr 10 do artykułu 27 ust. 4 pkt 4 DKP).
- 4. Autorzy projektu normy** — mgr inż. A. Chiciak, Ogólnobranżowe Zjednoczenie Wiodące Produkcji Octu i Musztardy, mgr inż. Krystyna Radłowska, Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Przemysłu Gastronomicznego i Artykułów Spożywczych, Łódź.

W punkcie 4.2.2. Okres przechowywania dopisuje się następującą treść: Okresy przechowywania mogą być dłuższe dla produkcji danego zakładu, o ile zostały potwierdzone wynikami badań przechowalniczych dostępnych do wyglądu kompetetnym jednostkom resortu zdrowia.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/81 poz. 99
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/84 poz. 44
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/86 poz. 43
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/87 poz. 49
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/91 poz. 71
zmiana 7 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/92 poz. 46

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/92 poz. 46)

przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Fermentacyjnego

17 **BN-76/8132-08 Musztarda**
1255

zmiana 5
86.12.30

W tablicy 2, w rubr. Musztarda delikatesowa stołowa i kremowa, lp. 3 Zawartość soli kuchennej, wag., w granicach, zamiast: 2,3—2,6, powinno być: 2,0—2,6.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/81 poz. 99
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/84 poz. 44
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/86 poz. 43
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/87 poz. 49)

przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Fermentacyjnego

10 **BN-76/8132-08 Musztarda**
1255

zmiana 3
86.01.22

W punkcie 3.2.3. Wymagania mikrobiologiczne, w tabl. 3, zamiast: Obecność laseczek przetrwalnikujących beztlenowych w 0,1 g produktu, niedopuszczalna,

powinno być: Obecność laseczek przetrwalnikujących beztlenowych w 0,01 g produktu, niedopuszczalna.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/81 poz. 99
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/84 poz. 44

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/86 poz. 43)

przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Fermentacyjnego

- 15 **BN-76/8132-08 Musztarda** **zmiana 2**
1255 21.2.84 r.
- W punkcie 1.2.1. **Musztarda popularna**, po słowach: przyprawa otrzymana z częściowo odolejonej mąki gorczyczej, dopisuje się: lub z ziarna gorczycy.
- zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/81 poz. 99 (Biuletyn PKNMiJ nr 6/84 poz. 44)

przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia
Przemysłu Owocowo-Warzywnego

- 33 **BN-76/8132-08 Musztarda** **zmiana 1**
1255 4.6.81 r.
- W punkcie 1.2.1: **Musztarda popularna**, po słowach soli kuchennej dodać: cukru.
- (Biuletyn PKNMiJ nr 10/81 poz. 99)
- 48 **BN-76/8132-08 Musztarda** **zmiana 4**
1255 86.07.03
- Tablica 2 — Musztarda delikatesowa, specjalna, lp. 3. Zawartość soli kuchennej, % wag., w granicach, kol. 9, zamiast: 2,3÷2,6, powinno być: 2,0÷2,6.
- zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/81 poz. 99 (Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93)
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/84 poz. 44
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/86 poz. 43

10. **BN-76/8132-08 Musztarda** **zmiana 7**
1255 92.04.22
- W punkcie 4.2.2. **Okres przechowywania**, zamiast: wynosi nie mniej niż, powinno być: wynosi.
- zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/81 poz. 99
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/84 poz. 44
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/86 poz. 43
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/87 poz. 49
zmiana 6 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/91 poz. 71

przez Dyrektora Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego

5. **BN-76/8132-08 Musztarda**
1265

zmiana 6
91.06.24

W punkcie 3. **Wymagania**, tabl. 2 — Musztarda popularna, lp. 5, Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż, zamiast: 4,0, powinno być: 6,0 dla musztardy popularnej produkowanej przez Bydgoskie Zakłady Przemysłu Owocowo-Warzywnego w Fordonie.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/81 poz. 99
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/84 poz. 44
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/86 poz. 43
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93
zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/87 poz. 49

(Biuletyn PKNMiJ nr 10/91 poz. 71)