

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-85
	Wyroby garmażeryjne Półprodukty i wyroby gotowe warzywno-owocowe	8154-01
	Wymagania ogólne	Zamiast BN-75/8154-01 Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania ogólne dotyczące półproduktów i wyrobów gotowych warzywno-owocowych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur, w produkcji, obrocie i kontroli.

1.3. Określenia

1.3.1. wyroby garmażeryjne warzywno-owocowe — półprodukty, wyroby gotowe, potrawy kulinarne zawierające w składzie surowcowym ponad 50% różnych rodzajów warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków i ich przetworów, z dodatkiem lub bez dodatku składników wiążących, smakowych, a także surowców mięsnych i podrobowych w ilości nie większej niż 25%.

1.3.2. półprodukty warzywno-owocowe — wyroby spożywcze produkowane z jednego lub kilku rodzajów warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków i ich przetworów z dodatkiem lub bez dodatku składników wiążących, smakowych, surowców mięsnych i podrobowych; ilość, rodzaj surowców i dodatków, a także sposób ich przetworzenia określono w recepturze; wymagają przed spożyciem dalszych zabiegów kulinarnych.

1.3.3. wyroby gotowe warzywno-owocowe — wyroby i potrawy kulinarne produkowane z jednego lub kilku rodzajów warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków i ich przetworów, z dodatkiem lub bez dodatku składników wiążących, smakowych, surowców mięsnych i podrobowych; ilość, rodzaj surowców i dodatków, a także sposób i stopień ich przetworzenia określono w recepturze; przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmażeryjne warzywno-owocowe dzieli się na:

— półprodukty,

— wyroby gotowe.

Półprodukty w zależności od użytego surowca i rodzaju obróbki dzieli się na następujące podgrupy:

- warzywa surowe obierane,
- warzywa gotowane,
- warzywa nadziewane,
- porcje na zupy,
- nadzienia,
- przeciery.

Wyroby gotowe dzieli się na następujące podgrupy:

- surówki,
- kotlety i klopsy,
- zapiekanki,
- gołąbki,
- warzywa nadziewane,
- warzywa zasmażane: kapusta zasmażana z grzybami, grochem,
- gulasze,
- pasztety,
- bloki,
- wyroby z ziemniaków i przetworów ziemniaczanych: zapiekanki, kluski, placki, kiszka ziemniaczana, baba ziemniaczana, prażynki.

2.2. Przykład oznaczenia wyrobów garmażeryjnych warzywno-owocowych:

MARCHEW OBIERANA BN-85/8154-01

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom wg obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania dotyczące półproduktów i wyrobów gotowych

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące półproduktów warzywnych: warzywa surowe obierane, warzywa gotowane, warzywa nadziewane — wg tabl. 1.

Zgłoszona przez SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów

Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów dnia 25 maja 1985 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 9/1985 poz. 17)

Tablica 1

Cecha	Wymagania		
	warzywa surowe	warzywa gotowane	warzywa nadziewane
Wygląd ogólny	warzywa jednego rodzaju lub zestaw różnych warzyw umytych, obranych i oczyszczonych z części niejadalnych; rozdrobnionych lub nierozdrobnionych; barwa właściwa dla użytych surowców; niedopuszczalne warzywa nadgniłe, wyschnięte, o zmienionej barwie, półprodukty pakowane w torebki lub ułożone w jednej warstwie na tackach i półmiskach	warzywa jednego rodzaju umyte, obrane i oczyszczone z części niejadalnych, ugotowane; barwa charakterystyczna dla każdego rodzaju warzyw poddanych procesowi gotowania; niedopuszczalne warzywa zagniecione, połamane, przypalone, z nalotem pleśni	warzywa wypełnione nadzieniem, kształt naturalny warzywa, na powierzchniach ciętych widoczne nadzienie; barwa zewnętrzna charakterystyczna dla zastosowanego warzywa, na przekroju niejednolita
Konsystencja i struktura	charakterystyczna dla użytych warzyw, jędrna, soczysta; niedopuszczalna miękka świadcząca o procesie gnilnym lub wysuszone	warzywa miękkie, lecz nierozgotowane, zachowujące swój kształt pierwotny lub nadany w procesie technologicznym; niedopuszczalna zbyt twarda lub mazista	warzyw — jędrna, nadzienia — jednolita, związanie dobre
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gorzki, stęchły, gnilny lub inny obcy		

3.2.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące półproduktów warzywnych: porcje na zupy, nadzienia, przeciery — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	
	porcje na zupy	nadzienia, przeciery
Wygląd ogólny	zestaw różnych warzyw umytych, obranych i oczyszczonych z części niejadalnych, rozdrobnionych lub nierozdrobnionych, z dodatkiem mięsa z kością, kości, podrobów; barwa właściwa dla użytych surowców, niedopuszczalna zmieniona	jednolita masa z równomiernie rozdrobnionych surowców lub gotowanych ziemniaków, gotowanych warzyw, grzybów; barwa charakterystyczna dla użytych składników przecieru ziemniaczanego szarokremowa, na powierzchni ciemnoszara
Konsystencja i struktura	charakterystyczna dla użytych składników: warzyw — jędrna, soczysta; niedopuszczalna miękka świadcząca o procesie gnilnym lub wysuszone	jednolita; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gorzki, zjełczały lub inny obcy	

3.2.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych warzywno-owocowych: surówki, warzywa nadziewane, gołąbki — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Wymagania		
	surówki	warzywa nadziewane	gołąbki
Wygląd ogólny	warzywa świeże lub kwaszone, oczyszczone z części niejadalnych, rozdrobnione i równomiernie wymieszane, z dodatkiem składników wiążących i przypraw; barwa właściwa dla użytych warzyw i dodatków oraz przypraw; niedopuszczalna zmieniona świadcząca o zastosowaniu surowców niewłaściwej jakości	warzywa napełnione nadzieniem, poddane obróbce termicznej, kształt warzywa naturalny, na powierzchniach ciętych widoczne nadzienie; barwa zewnętrzna charakterystyczna dla zastosowanego warzywa po obróbce termicznej, na przekroju niejednolita z widocznymi ziarnkami ryżu lub kaszy i innymi składnikami użytymi zgodnie z recepturą	liście kapusty słodkiej lub kwaszonej uprzednio blanszowanej, wypełnione nadzieniem, kształt owalny lub spłaszczony walc; barwa zewnętrzna charakterystyczna dla świeżych lub kwaszonych liści kapusty po obróbce termicznej; niedopuszczalne miejscowe brunatne przebarwienia liści, na przekroju niejednolita, z widocznymi ziarnkami ryżu lub kaszy i innymi składnikami użytymi zgodnie z recepturą
	niedopuszczalne zanieczyszczenie wyrobów oraz występowanie ciał obcych, niejadalnych, naloty pleśni		
Konsystencja i struktura	charakterystyczna dla użytych warzyw i dodatków, jędrna, soczysta, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników	warzyw — miękka, nierozgotowana, nadzienia — miękka, związanie dobre	kapusty — miękka, elastyczna, nierozgotowana, nadzienia — miękka, związanie dobre
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gorzki, nadmiernie słony, zjełczałego tłuszczu, świadczący o procesie psucia lub inny obcy		

3.2.4. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych warzywno-owocowych: — klopsy, kotlety, paszety, bloki — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cecha	Wymagania	
	klopsy, kotlety	paszety, bloki
Wygląd ogólny	kształt okrągły lub owalny spłaszczony, masa 1 sztuki nie więcej niż 120 g, powierzchnia wyrównana, właściwa dla wyrobu smażonego; niedopuszczalne zdeformowanie i zabrudzenia; barwa niejednolita, na powierzchni żłocista do jasnobrązowej, na przekroju charakterystyczna dla mieszaniny poszczególnych składników; niedopuszczalna brunatna wynika z przypalenia	blok w kształcie prostopadłościanu lub inny zależny od użytej formy, powierzchnia bloków i spodu gładka, wierzch wyrównany, dopuszcza się nieco wklęsły; barwa niejednolita na powierzchni, kremowobiała przy zastosowaniu parzenia, do brązowej przy zastosowaniu pieczenia, niedopuszczalna brunatna wynika z przypalenia, na przekroju kremowobiała lub charakterystyczna dla mieszaniny poszczególnych składników
Konsystencja i struktura	jednolita, miękka, związanie dobre, górna i dolna powierzchnia lekko spieczona, chrupka	jednolita, składniki drobno rozdrobnione, równomiernie wymieszane, konsystencja miękka, związanie dobre, plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać, dopuszcza się część składników nie rozdrobnionych lub grubo rozdrobnionych tworzących na przekroju charakterystyczny motyw
Smak i zapach	charakterystyczny dla wyrobów smażonych	charakterystyczny dla parzonych lub zapiekanych wyrobów sporządzonych z mieszaniny składników i przypraw z lekkim wycuciem wątroby niedopuszczalny smak i zapach stęchły, gorzki, zjełczały lub inny obcy

3.2.5. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych warzywno-owocowych: gulasze, warzywa zasmażane — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cecha	Wymagania	
	gulasze	warzywa zasmażane
Wygląd ogólny	rozdrobnione gotowane warzywa, dodatki i przyprawy rozmieszczone równomiernie w sosie; barwa niejednolita, charakterystyczna dla składników stałych i sosu w zależności od użytych surowców i dodatków niedopuszczalna barwa brunatna wynika z przypalenia	rozdrobnione gotowane warzywa jednego lub kilku rodzajów zasmażane na tłuszczu z dodatkiem mąki; barwa niejednolita, charakterystyczna dla warzyw po obróbce termicznej
Konsystencja i struktura	składników stałych — miękka lecz nierozgotowana, sosu — lekko zawieszista; niedopuszczalne występowanie grudek	jednolita z nieznacznym wydzieleniem sosu; warzyw i dodatków miękka, lecz nie rozpadająca się
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw poddanych obróbce termicznej; niedopuszczalny smak i zapach przypalenizny, zjełczanego tłuszczu, kwaśny, gorzki, świadczący o procesie psucia, nadmiernie słony lub inny obcy	

3.2.6. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z ziemniaków: zapiekanki, kluski — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cecha	Wymagania	
	zapiekanki	kluski
Wygląd ogólny	rozdrobnione gotowane ziemniaki z dodatkami i przyprawami, wyrób porcjowany w formach, kształt i wielkość zależna od użytej formy, powierzchnia zapieczona z widocznymi składnikami zapiekanki dekoracyjnie lub dowolnie ułożonymi; barwa niejednolita, charakterystyczna dla ziemniaków i pozostałych składników poddanych zapieczeniu niedopuszczalne przypalenia, zabrudzenia powierzchni, naloty pleśni	kształt określony w recepturze, powierzchnia gładka lub porowata; barwa ciemnoszara, niedopuszczalna brunatna wynikająca z przypalenia
Konsystencja i struktura	niejednolita, poszczególnych składników — miękka	miękka, nierozpadająca się, porowata
Smak i zapach	właściwy dla zapiekaneek sporządzonych z ziemniaków, dodatków i przypraw niedopuszczalny smak i zapach stęchły, gorzki, zjełczały lub inny obcy	właściwy dla gotowanych wyrobów z surowych ziemniaków lub ciasta ziemniaczanego

3.2.7. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z ziemniaków: placki ziemniaczane, baba ziemniaczana — wg tabl. 7.

Tablica 7

Cecha	Wymagania	
	placki ziemniaczane	baba ziemniaczana
Wygląd ogólny	usmażone płaty ciasta, kształt owalny lub okrągły; barwa niejednolita, na powierzchni złocista do jasnobrązowej, na przekroju beżowoszara	blok w kształcie prostopadłościanu lub inny zależny od użytej formy, powierzchnia bloków i spodu gładka, wierzch wyrównany; barwa niejednolita, na powierzchni jasnobrązowa do brązowej, na przekroju beżowoszara; niedopuszczalne przypalenia, naloty pleśni
Konsystencja i struktura	jednolita, miękka, związanie dobre, powierzchnia lekko spieczona, chrupka	jednolita, składniki równomiernie wymieszane, miękka, związanie dobre, plastry grubości 2 cm nie powinny się rozpaść
Smak i zapach	charakterystyczny dla smażonych wyrobów sporządzonych z ciasta ziemniaczanego	charakterystyczny dla zapiekanych wyrobów sporządzonych z ciasta ziemniaczanego z dodatkami i przyprawami
	niedopuszczalny smak i zapach stęchły, gorzki, zjełczały lub inny obcy	

3.2.8. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z ziemniaków: kiszka ziemniaczana, prażynki — wg tabl. 8.

Tablica 8

Cecha	Wymagania	
	kiszka ziemniaczana	prażynki
Wygląd ogólny	wyrób z drobno rozdrobnionych surowych ziemniaków z dodatkiem lub bez dodatku kaszy, skwarek, kawałków mięsa, w osłonkach naturalnych, kształt użytego jelita, powierzchnia lekko pofałdowana, końce związane przedzą, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, nielepka; barwa na powierzchni kremowoszara, na przekroju beżowoszara, niedopuszczalna brunatna wynikająca z przypalenia	plasterki usmażonego w tłuszczu odpowiednio spreparowanego, porowatego ciasta ziemniaczanego, o kształcie nieregularnym zbliżonym do kwadratu, pofałdowane; barwa biała do kremowej, niedopuszczalna barwa brunatna
	niedopuszczalne zanieczyszczenie wyrobów	
Konsystencja i struktura	dość ścisła, związanie dobre, rozdrobnienie ziemniaków jednolite, pozostałych składników zgodne z recepturą, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników	porowata, chrupiąca, dopuszczalne połamanie i pokruszenia do 10%
Smak i zapach	charakterystyczny dla wyrobów sporządzonych z ciasta ziemniaczanego, dodatków i przypraw przewidzianych w recepturze; niedopuszczalny smak i zapach stęchły, gorzki, zjełczały lub inny obcy	

3.3. Wymagania fizyczne dotyczące półproduktów i wyrobów gotowych warzywno-owocowych

3.3.1. Wymagania fizyczne dotyczące zawartości nadzienia w półproduktach i wyrobach gotowych warzywno-owocowych — wg tabl. 9.

Tablica 9

Wyszczególnienie	Zawartość nadzienia, %, nie mniej niż
Gołąbki	50
Warzywa nadziewane	50

3.3.2. Wymagania fizyczne dotyczące zawartości produktów, mięsa z kością, kości — w porcjach na zupy — wg deklaracji podanej w recepturze.

3.4. Wymagania chemiczne dotyczące wyrobów gotowych warzywno-owocowych. Wymagania chemiczne dotyczące zawartości wody, tłuszczu i soli ustalono w recepturach. W przypadku braku sprecyzowania wymagań szczegółowych, w czynnościach kontrolnych albo przy rozstrzyganiu sporu, wskaźniki odnosi się do wzorca, tj. wyrobu uzyskanego z produkcji nadzorowanej.

3.5. Wymagania mikrobiologiczne

3.5.1. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące półproduktów

- pałeczki z grupy *Coli* nieobecne w 0,001 g produktu,
- bakterie z rodzaju *Salmonella* nieobecne w 25 g produktu,
- gronkowce chorobotwórcze nieobecne w 0,1 g produktu.

3.5.2. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące wyrobów gotowych

- pałeczki z grupy *Coli* nieobecne w 0,01 g produktu,
- pałeczki z rodzaju *Proteus* nieobecne w 0,1 g produktu,
- laseczki przetrwalnikujące beztlenowe nieobecne w 0,1 g produktu,
- gronkowce chorobotwórcze nieobecne w 0,1 g produktu,
- pałeczki z rodzaju *Salmonella* nieobecne w 25 g produktu.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i transport — wg BN-73/8150-04.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Półprodukty i wyroby gotowe powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, bez obcych zapachów, w temperaturze nie wyższej niż +4°C i wilgotności nie większej niż 85%.

4.2.2. Okres przydatności do sprzedaży — okres liczony od zakończenia produkcji do zakupu przez konsumenta.

Okres przydatności do sprzedaży przy zachowaniu warunków zgodnych z 4.2.1 nie powinien przekraczać dla:

- półproduktów — 24 h,
- wyrobów gotowych, z wyjątkiem surówek i prażynek — 48 h,
- surówek — 24 h,
- prażynek — 7 dni.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 10.

Tablica 10

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określenie konsystencji i struktury	+	+	+
3	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
4	Określenie zawartości nadzienia	+	-	+
5	Oznaczenie zawartości wody	+	-	+
6	Oznaczenie zawartości tłuszczu	+	-	+
7	Oznaczenie zawartości soli	+	-	+
8	Wykrywanie obecności pałeczek z grupy <i>Coli</i>	+	-	-

cd. tabl. 10

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
9	Wykrywanie obecności laserek przetrwalnikujących beztlenowych	+	-	-
10	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju <i>Proteus</i>	+	-	-
11	Wykrywanie obecności gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)	+	-	-
12	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i>	+	-	-
13	Wykrywanie obecności drożdży i pleśni	+	-	-
Znak + oznacza, że badanie przeprowadza się.		Znak - oznacza, że badania nie przeprowadza się.		

Badania pełne przeprowadza się przed uruchomieniem produkcji seryjnej, przy zmianie składu surowcowego, technologii i co najmniej w okresach rocznych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii wyrobu do obrotu towarowego.

Badania okresowe przeprowadza się zgodnie z ustalonym harmonogramem lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczność partii. Partię stanowi określona ilość wyrobu jednego rodzaju, o tej samej nazwie w jednakowym opakowaniu lub nie opakowanego, wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

5.2.2. Pobieranie próbek — wg BN-71/8150-01.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne i fizyczne — wg PN-80/A-82101.

5.3.2. Badania chemiczne — wg PN-71/A-82100.

5.3.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-70/A-82051 i PN-75/A-04024.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za prawidłową, jeśli odpowiada wymaganiom wg rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmazeryjnej i Napojów, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8154-01

- a) wprowadzono zmianę w określeniach normalizowanych wyrobów dostosowując je do BN-80/8150-03,
- b) wprowadzono szerszy asortyment wyrobów warzywno-owocowych oraz wyrobów z ziemniaków,
- c) wprowadzono program badań,
- d) wprowadzono nowe zasady oceny partii w części dotyczącej wymagań chemicznych, co umożliwi producentom operatywne działanie przy zachowaniu wymagań jakościowych i zabezpieczeniu interesów konsumentów,
- e) zmieniono grupę katalogową normy z 1253 na 1211.

3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)
 PN-70/A-82051 Artykuły garmazeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne
 PN-71/A-82100 Wyroby garmazeryjne. Badania chemiczne
 PN-80/A-82101 Wyroby garmazeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne
 BN-71/8150-01 Wyroby garmazeryjne. Pobieranie próbek
 BN-73/8150-04 Wyroby garmazeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

4. Symbol wg SWW — 2542.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Barbara Wróbel — SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Oddział w Gdańsku.