

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-79
	Wyroby garmażeryjne Bigosy	8159-03
		Zamiast BN-72/8159-03
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania szczegółowe dotyczące wyrobów garmażeryjnych — bigosów.

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

1.3. Określenia. Bigosy są to wyroby garmażeryjne gotowe, sporządzone wg przewidzianej receptury, z kapusty kwaszonej, kwaszonej i świeżej białej lub świeżej białej, mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, podrobów, przetworów mięsnych, dodatków (grzybów suszonych, śliwek suszonych, koncentratu pomidorowego, pomidorów itp.), przypraw, bez zasmażki lub z zasmażką.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Bigosy dzieli się na:

- bigosy bez zasmażki,
- bigosy z zasmażką.

2.2. Przykład oznaczenia bigosu firmowego:

BIGOS FIRMOWY BN-79/8159-03

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce użyte do produkcji bigosów powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania dotyczące wyrobu gotowego

3.2.1. Wymagania organoleptyczne

Cecha	Wymagania	
Wygląd ogólny	charakterystyczny dla potrawy sporządzonej z szatkowanej, gotowanej kapusty, z widocznymi kawałkami mięsa, podrobów, przetworów mięsnych oraz dodatkami smakowymi, jak np. grzyby suszone, śliwki suszone, koncentrat pomidorowy itp. i przyprawami; dopuszcza się w bigosie występowanie kawałków tłuszczu pochodzącego z surowców mięsnych np. boczku wędzonego; niedopuszczalne występowanie odłamków kostnych, grubszych żył, ścięgien, powięzi oraz ośłonek; stopień rozdrobnienia zgodny z recepturą i upodobaniami regionalnymi	
Konsystencja	bez zasmażki	z zasmażką
	kapusta miękka, nierozgotowana, części o zachowanym kształcie, kawałki mięsa, podrobów, przetworów mięsnych — miękkie, soczyste, nierozpadające się	kapusta miękka, nierozgotowana, części o zachowanym kształcie, kawałki mięsa, podrobów, przetworów mięsnych — miękkie, soczyste, nierozpadające się
— w temperaturze 50 ÷ 60°C	gęsta, sos lekko wydzielający się z widocznymi oczkami tłuszczu	gęsta, lekko zawieszista; niedopuszczalna kleista

Zgłoszona przez WSS SPOŁEM Oddział Produkcji

Ustanowiona przez Dyrektora do spraw Produkcji Garmażeryjnej i Napojów Oddziału Produkcji

WSS SPOŁEM dnia 22 października 1979 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1980 r.

(Dz. Norm. i Miar nr 26/1979 poz. 119)

cd. tablicy

Cecha	Wymagania	
Konsystencja — w temperaturze 15 ÷ 20°C	bez zasmażki	z zasmażką
— w temperaturze 4 ÷ 12°C	zblizona do stałej na skutek skrzepnięcia zawartego w sosie tłuszczu lub zastosowanej zasmażki; niedopuszczalne występowanie grudek wynikające z niewłaściwego sporządzenia i rozprowadzenia zasmażki	sos lekko wydzielający się
	stała na skutek skrzepnięcia zawartego w sosie tłuszczu lub zastosowania zasmażki	sos nie powinien wydzielać się
Barwa	sos nieznacznie wydzielający się	sos nie wydziela się
	mięsa i podrobów — w zależności od użytych rodzajów mięsa i podrobów — białobeżowa, szarobrunatna do brunatnej, tłuszczu — biała do kremowej przetworów mięsnych — kremowo-różowa do różowoczerwonej, charakterystyczna dla przetworów z mięsa peklowanego; niedopuszczalna barwa mięsa, podrobów i przetworów mięsnych szarozielona i czerwone plamy świadczące o niewłaściwie przeprowadzonym procesie technologicznym; kapusty — wynikająca z zastosowanych dodatków; sosu — typowa dla użytych dodatków, jak grzyby suszone, śliwki suszone, koncentrat pomidorowy itp.	
Smak i zapach	w zależności od użytej kapusty i dodatków — lekko kwaśny do kwaśnego z wyczuciem smaku podsmażanego mięsa lub wędzonego mięsa, podrobów, przetworów mięsnych oraz dodatków smakowych i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach przypalenienny, zjełzłego tłuszczu, kwaśny wynikający z fermentacji gotowego wyrobu, gorzki lub inny obcy; niedopuszczalny posmak octu	

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne

Cecha	Bigosy z zasmażką	Bigosy bez zasmażki
Zawartość składników mięsnych, %, nie mniej niż	20,0	20,0
Zawartość sosu wraz z wytopionym tłuszczem, %, nie więcej niż	25,0	25,0
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,0	2,0
Zawartość skrobi, %, nie więcej niż	2,0	—

3.2.3. Wymagania mikrobiologiczne

Bakterie chorobotwórcze — niedopuszczalne.

Pałeczki z grupy okrężnicy w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Gronkowce koagulazododatnie w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Pleśnie w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Bakterie przetrwalnikujące beztlenowe w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Ogólna liczba drobnoustrojów — do 100 000 w 1 g produktu.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Wyrób pojemnikowany — w kontenery, termosy i pojemniki. W przypadku stosowania pojemników wyrób gotowy należy zabezpieczyć przed zanieczyszczeniami odpowiednią przykrywą. Przy porcjowaniu bigosów należy stosować opakowania bezpośrednie jednostkowe dopuszczone przez władze sanitarne, takie jak: torebki polietylenowe, kubki, foremki z folii aluminiowej itp.

Dopuszczalne odchylenia masy netto w opakowaniach jednostkowych:

do 100 g	±2 g,
101 ÷ 250 g	±5 g,
251 ÷ 1000 g	±10 g,
powyżej 1000 g	±20 g.

Na opakowaniach powinny być umieszczone etykiety zawierające następujące dane:

- nazwę producenta,
- pełną nazwę wyrobu,
- datę przydatności do sprzedaży,
- wagę jednostkową netto,
- cenę detaliczną.

Etykiety powinny być umieszczone na opakowaniu w sposób trwały i widoczny. Nadruk powinien być czytelny, wykonany w sposób estetyczny, niezmywalny.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Bigosy powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, bez obcych zapachów, w temperaturze od +4 do +12°C i wilgotności powietrza nie większej niż 85%.

4.2.2. Okres przydatności do sprzedaży tj. czas od zakończenia produkcji do chwili zakupu przez konsumenta nie powinien przekraczać 48 h. Do okresu tego wlicza się czas transportu i czas przechowywania u producenta.

4.2.3. Transport — wg BN-73/8150-04.

5. BADANIA

5.1. Program badań

Rodzaje badań	Badania		Wymagania wg
	pełne	niepełne	
Sprawdzenie stanu opakowań jednostkowych i prawidłowości oznakowania	+	+	4.1
Sprawdzenie masy netto w opakowaniach jednostkowych	+	+	4.1
Określenie wyglądu ogólnego	+	+	3.2.1
Określenie konsystencji	+	+	3.2.1
Określenie barwy	+	+	3.2.1
Określenie smaku i zapachu	+	+	3.2.1
Oznaczanie zawartości składników mięsnych	+	+	3.2.2
Oznaczanie zawartości sosu	+	+	3.2.2
Oznaczanie zawartości soli	+	—	3.2.2
Oznaczanie zawartości skrobi	+	—	3.2.2
Wykrywanie obecności bakterii chorobotwórczych	+	—	3.2.3
Wykrywanie obecności pałeczek z grupy okrężnicy	+	—	3.2.3
Wykrywanie obecności gronkowców chorobotwórczych koagulazododatnich	+	—	3.2.3
Wykrywanie obecności pleśni	+	—	3.2.3

cd. tablicy

Rodzaje badań	Badania		Wymagania wg
	pełne	niepełne	
Wykrywanie obecności bakterii przetrwalnikujących beztlenowych	+	—	3.2.3
Określenie ogólnej liczby drobnoustrojów	+	—	3.2.3

Badania pełne należy przeprowadzić dwa razy w roku oraz w przypadku sporu lub na żądanie organów kontroli i nadzoru.

Badania niepełne należy przeprowadzić dla każdej partii wyrobu.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczność partii. Partię przeznaczoną do jednorazowego odbioru powinna stanowić określona ilość wyrobu jednego rodzaju, w jednakowych opakowaniach lub nieopakowanego, wyprodukowana przez ten sam zakład w tym samym dniu, jednolicie oznakowana.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne i fizyczne — wg PN-71/A-82101.

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

5.3.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-70/A-82051. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych — wg PN-75/A-04024.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań będą odpowiadały wymaganiom zawartym w rozdz. 3 i 4.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM WSS Oddział Produkcji — Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8159-03

a) wprowadzono zmiany w określeniu, uwzględniając aktualnie produkowane rodzaje bigosów na terenie kraju,

b) uściślono wymagania fizyczne,

c) dostosowano treść i formy do obowiązujących wymagań normalizacyjnych.

3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

PN-70/A-82051 Artykuły garmażeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-71/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Badania chemiczne

PN-71/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-71/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

BN-75/8150-03 Wyroby garmażeryjne. Nazwy, określenia i klasyfikacja

BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Jadwiga Kosson, Maria Warszzywka — WSS SPOŁEM, Oddział Produkcji — Warszawa.