

MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	NORMA BRANŻOWA	BN-78 8165-06
	Porzeczki zamrożone	Zamiast BN-73/8165-06
		Grupa katalogowa XII 57

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są zamrożone owoce porzeczki czarnej i porzeczki czerwonej przeznaczone na eksport i rynek krajowy.

1.2. Określenia

1.2.1. Porzeczki niedojrzałe - owoce zerwane przedwcześnie o niewłaściwym zabarwieniu, które nie uzyskują konsystencji, smaku i zapachu typowych dla owoców o dojrzałości konsumpcyjnej.

1.2.2. Porzeczki uszkodzone - owoce z widocznymi mechanicznymi uszkodzeniami mięszu.

1.2.3. Porzeczki podsuszone - owoce z pomarszczoną skórką na skutek częściowego wyparowania wody przed ich zamrożeniem.

1.2.4. Porzeczki popękane - owoce z widocznymi pęknięciami powierzchni skórki powstałymi podczas zamrażania, z lekko widocznym mięszem.

1.2.5. Pozostałe określenia - wg BN-70/8165-21.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE2.1. Podział

2.1.1. Rodzaje. W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się:

- porzeczki czarne lub porzeczki czerwone zamrożone, bez szypulek,
- porzeczki czarne lub porzeczki czerwone zamrożone, z szypułkami.

2.1.2. Standardy. W zależności od jakości rozróżnia się:

- porzeczki czarne lub porzeczki czerwone zamrożone, bez szypulek, standard A, B i P;
- porzeczki czarne lub porzeczki czerwone zamrożone, z szypułkami.

2.2. Przykład oznaczenia porzeczek czarnych zamrożonych, bez szypulek standard A:

PORZECZKI CZARNE ZAMROŻONE b/szyp. St. A
BN-78/8165-06

3. WYMAGANIA I TOLERANCJE

3.1. Surowiec. Porzeczki świeże - wg BN-72/9136-10.

3.2. Porzeczki zamrożone bez szypulek - wg tablicy na str. 2.

3.3. Porzeczki zamrożone z szypułkami. Zawartość zlepieńców trwałych i nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego nie stanowi wady. Pozostałe wymagania i tolerancje dotyczące porzeczek bez szypulek standard P powinny być zgodne z wymaganiami podanymi w 3.2.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie, pakowanie i znakowanie - wg BN-69/8165-13.

4.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania - wg PN-76/A-07005.

4.3. Transport. Porzeczki zamrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur.

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

5. BADANIA5.1. Rodzaje badań:

- a) sprawdzenie wyglądu,
- b) sprawdzenie dojrzałości,
- c) sprawdzenie barwy,
- d) sprawdzenie zdrowotności,
- e) sprawdzenie wielkości,
- f) sprawdzenie smaku i zapachu,
- g) oznaczanie zanieczyszczeń.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 30 listopada 1978 r.
jako norma obowiązująca od dnia 30 lipca 1979 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 14/1979 poz. 78)

Cechy	Wymagania		
	Standard		
	A	B	P
1	2	3	4
<u>Wygląd</u> Zawartość owoców, %, wag., nie więcej niż: - porzeczek uszkodzonych - porzeczek podsuszonych - porzeczek popękanych - zlepieńców trwałych	owoce całe, nieuszkodzone, niepodsuszone, niepopękane, odszypułkowane, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych; zlepienie nietrwałe, pozostałości resztek szypulek i oszronienie owoców nie stanowią wady		
	2	4	8
	1	3	3
	10	15	nie określa się
	2	7	7
<u>Dojrzałość</u>	owoce w stadium dojrzałości konsumpcyjnej, o właściwej konsystencji		
<u>Barwa w stanie rozmrożonym</u> Porzeczki czarne Zawartość owoców, % wag., nie więcej niż: - o barwie brązowobordowoczerwonej - o barwie zielonej Porzeczki czerwone Zawartość owoców, % wag., nie więcej niż: - o barwie jasnorożowej - o barwie zielonej i białej	ciemnogrnatowa o odcieniu fioletowym, miąższ bladezielony jasnoczerwona do czerwonej		
	5	10	nie określa się
	0,5	1	1
	2	5	nie określa się
	0,5	1	2
<u>Zdrowotność</u>	owoce zdrowe, bez pleśni, bez oznak fermentacji, wolne od objawów chorobowych i szkodników		
<u>Wielkość</u>	minimalna średnica owoców 5 mm		nie określa się
<u>Smak i zapach w stanie rozmrożonym</u>	typowy dla świeżych, dojrzałych owoców; nie dopuszcza się obcych smaków i zapachów		
<u>Zanieczyszczenia</u> Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż Zawartość nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego na 500 g owoców, cm ² , nie więcej niż - w tym szypulek długich	0,02	0,02	0,02
	2	2	2
	1	1	1

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-73/A-75051.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie wyglądu, dojrzałości, barwy, zdrowotności, wielkości, smaku i zapachu - wg PN-73/A-75051.

5.3.2. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych - wg PN-73/A-75051.

5.3.3. Oznaczanie zawartości nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego należy wykonać metodę pomia-

ru powierzchni. Z próbki ogólnej pobieranej wg PN-73/A-75051 wydzielić próbkę średnią i zważyć na wadze technicznej. Forzeczki umieścić na białej tacy i rozmrozić. Z rozmrożonego produktu wydzielić zanieczyszczenia organiczne (fragmenty listków i krótkich pędów, szypułki). Na białej kartce papieru wykreślić pole zbliżone do kwadratu o powierzchni uzależnionej od ilości porzeczek w próbce średniej, biorąc pod uwagę określoną w normie powierzchnię pola dla 500 g owoców. Wydzielone nieszkodliwe ciała obce pochodzenia roślinnego ułożyć obok siebie w jednej

warstwie na wykreślonym polu. Ułożone zanieczyszczenia nieforemne występujące poza wykreślone pole należy odnieść do wolnych przestrzeni, jeżeli znajdują się na wykreślonym polu.

Porzeczkę spełniają wymagania podane w normie, jeśli łączna powierzchnia zajęta przez szypułki długie i pozosta-

łe nieszkodliwe ciała obce pochodzenia roślinnego jest mniejsza lub równa powierzchni określonej w normie.

5.4. Ocena próbki. Próbkę zamrożonych porzeczek należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badania będą zgodne z rozdz. 3 i 4.

5.5. Ocena partii - wg PN-73/A-75051.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8165-06

a) zaktualizowano wymagania jakościowe dotyczące porzeczek zamrożonych, dostosowując je do potrzeb eksportu i rynku krajowego,

b) uzupełniono normę wymaganiami dotyczącymi porzeczek zamrożonych bez szypulek standard P.

3. Normy i dokumenty związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-73/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Badanie jakości

BN-72/9136-10 Owoce świeże. Porzeczkę

BN-69/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

BN-70/8165-21 Mrożone owoce i warzywa. Podstawowe określenia i podział

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320).

4. Symbol wg SWW - 2463-112.

5. Autor projektu normy - inż. Jacek Pastolski - Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

Treść punktu 3.2 i 3.3 zmienia się następująco:

3.2. Porzeczki zamrożone bez szypulek wg tablicy na str. 2.

Tablica

Cecha	Standard		
	A	B	P
Wygląd	owoce całe, nie uszkodzone, nie podsuszone, nie popękane, odszypulkowane, nie oblodzone, bez zlepieńców trwałych zlepieńce nietrwale, pozostałości resztek szypulek i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady		
Zawartość owoców, % wag., nie więcej niż:			
— porzeczek uszkodzonych	1	4	5

cd. tablicy

Cecha	Standard		
	A	B	P
— porzeczek podsuszonych	1	3	3
— porzeczek popękanych	6	15	30
— zlepieńców trwałych	1	7	3
Dojrzałość	owoce w stadium dojrzałości konsumpcyjnej, o właściwej konsystencji		
Barwa w stanie zamrożonym			
Porzeczki czarne	ciemnogrnatowa o odcieniu fioletowym, miąższ bladezielony		
Zawartość owoców, % wag., nie więcej niż:			
— o barwie brązowo-bordowoczerwonej	8	10	10
— o barwie zielonej	0,5	1	1
Porzeczki czerwone	jasnoczerwona do czerwonej		
Zawartość owoców, % wag., nie więcej niż:			
— o barwie jasnorożowej	1	5	5
— o barwie zielonej i białej	0,5	1	1
Wymagania tablicy w zakresie cech: zdrowotność, wielkość, smak i zapach w stanie rozmrożonym, zanieczyszczenia dla wszystkich standardów owoców pozostają bez zmian.			

3.3. Porzeczki zamrożone z szypulkami. Zawartość nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego (listki, szypulki) dopuszczalna w ilości zgodnej z rodzimym udziałem w surowcu. Pozostałe wymagania i tolerancje jak dla porzeczek bez szypulek, zgodnie z wymaganiami podanymi w p. 3.2 dla standardu P