

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE PRODUKTY OWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA		BN-65
	Półprodukty warzywne Korniszony solone		8122-09
			Zamiast RN-55/MPSS-C-260
			Grupa katalogowa XII 53

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są korniszony solone, wyprodukowane ze świeżych, niewyrośniętych ogórków o niewykształconych nasionach, utrwalone słoną zalewą.

1.2. Klasy jakości. Ustala się dwie klasy jakości korniszonów solonych: I i II.

1.3. Przykład oznaczenia korniszonów solonych I klasy jakości:

KORNISZONY SOLONE I BN-65/8122-09

1.4. 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-72/A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne. Pobieranie próbek

PN-71/A-75101 Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych

Roczniki PZH 1954 t. V, str. 245 i 312 oraz 1955 t. VI, str. 243.

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

Cechy	Wymagania	
	Klasa I	Klasa II
Barwa	szarozielona	
Smak	typowy, słony, bez oznak fermentacji	
Zapach	charakterystyczny dla korniszonów solonych	
Wielkość i kształt	korniszony proste, foremne. Dopuszcza się korniszony nieforemne do 25% nie normalizuje się	
Długość, cm	2÷6	2÷7
Szerokość, cm	0,7÷2	0,7÷3
Konsystencja	korniszony jędrne	

cd. tablicy

Cechy	Wymagania	
	klasa I	Klasa II
Zdrowotność	korniszony zdrowe, bez uszkodzeń. Dopuszcza się korniszony uszkodzone mechanicznie: do 10% 20% Korniszonów uszkodzonych chorobami Nie dopuszcza się do 5%	
Zawartość soli kuchennej, w % wag, w granicach:	16÷20	
Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag, nie więcej niż	0,05	
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % wag., nie więcej niż	0,03	
Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg nie więcej niż:		
arsenu	0,2	
ołowiu	0,4	
miedzi	10,0	
cynku	5,0	
cyn	50,0	

2.1. Minimalny gwarantowany okres przydatności do spożycia dla korniszonów solonych wynosi 9 miesięcy.

3. OPAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Opakowanie produkcyjne - opakowań produkcyjnych nie normuje się.

3.2. Przechowywanie. Korniszony solone powinny być przechowywane w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych w temperaturze 2 ÷ 15°C.

3.3. Opakowanie transportowe. Opakowanie transportowe stanowią beczki drewniane w dobrym stanie technologicznym o pojemności do 200 litrów. Pojemność beczek powinna być całkowicie wykorzystana.

3.4. Transport. Transport korniszonów solonych powinien odbywać się w warunkach zabezpieczających przed uszkodzeniem mechanicznym, zepsuciem lub zanieczyszczeniem oraz przed działaniem wpływów atmosferycznych.

Instytut Przemysłu Fermentacyjnego
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 25 października 1965 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 czerwca 1967 r.
(Mon. Pol. nr 30/1967 poz. 142)

4. BADANIA JAKOŚCI

4.1. Barwę, zapach, smak i kształt, konsystencję i zdrowotność określić organoleptycznie.

4.2. Zawartość soli kuchennej, zawartość zanieczyszczeń organicznych i mineralnych oraz uszkodzeń mechanicznych i chorobowych wg PN-71/A-75101.

4.3. Pobieranie próbek - wg PN-72/A-75050.

4.4. Długość i grubość ogórków - mierzy się linijką.

4.5. Zawartość 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 PZH 1954 i 1955.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

Uwagi do wydania IV - bez zmian.