

MROŻONKI OWOCOWE I WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-69 8165-20
	Przeciery owocowe zamrożone	
		Grupa katalogowa 1257

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są przeciery owocowe zamrożone bez pestek, jednoowocowe, dwuowocowe i wieloowocowe, z cukrem i bez cukru.

1.2. Określenia

1.2.1. Przeciery owocowe zamrożone - produkty otrzymane z przetartych świeżych lub zamrożonych owoców, utrwalonych przez zamrożenie z ewentualnymi dodatkami kwasu cytrynowego i cukru.

1.2.2. Przeciery owocowe zamrożone jednoowocowe - produkty otrzymane z jednego rodzaju owoców.

1.2.3. Przeciery owocowe zamrożone dwuowocowe - produkty otrzymane z połączenia dwóch przecierów jednoowocowych w odpowiednim stosunku.

1.2.4. Przeciery owocowe zamrożone wieloowocowe - produkty otrzymane z połączenia kilku przecierów jednoowocowych w odpowiednim stosunku.

1.2.5. Blok przecieru owocowego zamrożonego - formna bryła o regularnych kształtach, zależnych od kształtu naczynia, w którym mrożono przecier.

1.2.6. Porcja przecieru owocowego zamrożonego - formna bryła wypełniająca opakowanie jednostkowe.

1.3. Normy związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-64/A-07008 Warunki chigieniczno-sanitarne w chłodniach

PN-72/A-74850 Cukier biały

PN-81/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Pobieranie próbek i metody badań

PN-81/A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy

PN-77/R-75024 Owoce świeże. Jabłka

PN-73/R-75026 Owoce świeże. Śliwki

PN-72/R-75028 Owoce świeże. Wiśnie

PN-72/R-75029 Owoce świeże. Truskawki

PN-79/R-75050 Owoce świeże leśne i inne dziko rosnące

BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach piętrowych (wielokondygnacyjnych)

BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach parterowych

BN-74/8160-06 Towary żywnościowe. Załadowanie obiętościowe chłodni

BN-78/8165-02 Truskawki zamrożone

BN-81/8165-09 Maliny ogrodowe zamrożone

BN-79/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

BN-71/8165-14 Wiśnie zamrożone

BN-75/8165-16 Śliwki węgierki zamrożone

BN-66/8165-18 Jeżyny zamrożone

BN-77/9136-01 Porzeczki do zamrożenia

BN-72/9136-05 Owoce świeże. Maliny ogrodowe

BN-72/9136-10 Owoce świeże. Porzeczki

2. PODZIAŁ

2.1. Rodzaje. W zależności od surowców i dodatków stosowanych do produkcji rozróżnia się przeciery owocowe zamrożone:

- jednoowocowe z dodatkiem cukru lub bez cukru,
- dwuowocowe z dodatkiem cukru lub bez cukru,
- wieloowocowe z dodatkiem cukru lub bez cukru.

2.2. Standard. Ustala się jeden standard przecierów owocowych zamrożonych.

2.3. Przykład oznaczenia przecieru jednoowocowego truskawkowego z cukrem zamrożonego:

PRZECIER TRUSKAWKOWY Z CUKREM ZAMROŻONY

BN-69/8165-20

Zgłoszona przez Zjednoczenie Chłodni Składowych
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Chłodni Składowych dnia 19 lutego 1969 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 maja 1972 r.
(Mon. Pol. nr 19/1972 poz. 118)

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec

3.1.1. Owoce świeże przeznaczone do produkcji przecierów zamrożonych powinny odpowiadać:

- truskawki - PN-72/R-75029,
- maliny ogrodowe - BN-72/9136-05,
- porzeczki - BN-72/9136-10,
- wiśnie - PN-72/R-75028,
- śliwki - PN-73/R-75026,
- jabłka - PN-77/R-75024,
- borówka czernica - PN-79/R-75050,
- jeżyny - PN-79/R-75050.

3.1.2. Owoce zamrożone przeznaczone do produkcji przecierów zamrożonych powinny odpowiadać:

- truskawki - BN-78/8165-02,
- maliny ogrodowe - BN-81/8165-09,
- porzeczki - BN-77/9136-01,
- wiśnie - BN-71/8165-14,
- śliwki węgierki - BN-75/8165-16,
- jagody borówki czernicy - PN-79/R-75050.
- jeżyny - BN-66/8165-18.

3.2. Dodatki

3.2.1. Cukier używany do produkcji przecierów owocowych zamrożonych powinien odpowiadać PN-72/A-74850.

3.2.2. Kwas cytrynowy używany do produkcji przecierów owocowych zamrożonych powinien odpowiadać PN-81/A-79734.

3.3. Przeciery owocowe zamrożone z cukrem i bez cukru

Cecha	Wymagania
Wygląd w stanie zamrożonym	kształt bloków regularny, kształt porcji przecieru zależny od rodzaju opakowania
Wygląd w stanie rozmrożonym	dobrze przetarta jednolita masa, bez pestek i bez nasion; zawartość nasion w przypadku eksportu - zgodnie z wymaganiami odbiorcy; dopuszcza się występowanie nasion w przecierach z owoców jagodowych
a) przecieru bez cukru	
b) przecieru z cukrem	jak w a); bez kryształków i grudek cukru
Barwa	jednolita, typowa dla danego przecieru
Konsystencja	
a) w stanie zamrożonym	twarda
b) w stanie rozmrożonym	jednolita masa płynna do półpłynnej, w zależności od rodzaju owoców

cd. tablicy

Cecha	Wymagania
Smak i zapach	typowy dla danego przecieru; nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu, a szczególnie pleśni i fermentacji
Czystość	praktycznie bez liści, szypulek lub ich części oraz innych zanieczyszczeń organicznych i mineralnych
Dopuszczalna zawartość zanieczyszczeń, % wag., nie więcej niż	
a) organicznych	0,02
b) mineralnych w przecierze truskawkowym	0,06
- w pozostałych przecierach	0,03
Zawartość ekstraktu oznaczonego refraktrycznie w przecierach bez cukru, % wag., nie mniej niż	
- truskawkowy	6
- malinowy	6
- porzeczkowy z czarnej porzeczki	10
- porzeczkowy z czerwonej porzeczki	9
- wiśniowy	11
- śliwkowy	13
- jabłkowy	9
- jeżynowy	6
- jagodowy	7
Dodatek cukru	
- stosunek wagowy przecieru i cukru, % wag.	zgodnie z wymaganiami odbiorcy, lecz nie więcej niż 25
Zawartość kwasów lotnych w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., nie więcej niż	
- przecier malinowy, jeżynowy, wiśniowy	0,07
- pozostałe przecier	0,05

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, opakowanie i znakowanie powinno być zgodne z BN-79/8165-13.

4.2. Przechowywanie. Produkt przechowywany w warunkach klimatycznych i okresach wg PN-83/A-07005 powinien zachować jakość zgodną z normą przedmiotową.

Załadowanie objętościowe chłodni zamrożonym przecierem owocowym - wg BN-74/8160-06.

Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych - wg PN-64/A-07008.

Staplowanie towarów składowanych w chłodniach piętro-
rowych powinno być zgodne z BN-66/8160-04, a w chłod-
niach parterowych - z BN-66/8160-05.

4.3. Transport. Ładownia środka transportowego po-
winna być czysta, sucha, bez obcych zapachów w śladów
pleśni.

Zamrożony przecier owocowy należy przewozić środ-
kami transportowymi zapewniającymi utrzymanie niskich
temperatur i chroniącymi przed rozmrożeniem.

5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek - wg PN-81/A-75051.

5.2. Rodzaje badań

- sprawdzanie wyglądu w stanie zamrożonym,
- sprawdzanie wyglądu w stanie rozmrożonym,
- sprawdzanie barwy, konsystencji, smaku i zapachu,
- sprawdzanie czystości,
- oznaczanie zawartości ekstraktu,
- oznaczanie zawartości cukru,
- oznaczanie zawartości kwasów lotnych.

5.3. Wykonanie badań

5.3.1. Badania wg 5.2a) + f) wykonać wg PN-81/A-75051.

5.3.2. Oznaczanie zawartości kwasów lotnych

5.3.2.1. Zasada oznaczania polega na zmiareczkowa-
niu oddestylowanych z parą wodną kwasów lotnych, za po-
mocą roztworu wodorotlenku sodowego wobec fenoloftaleiny.

5.3.2.2. Aparatura

- Kolba z dnem płaskim pojemności 250 cm³.
- Kolba stożkowa pojemności 800 cm³.
- Kolba z dnem kulistym pojemności 200 cm³.
- Chłodnica wodna długości 20 cm.
- Deflegmator.

5.3.2.3. Odczynniki

- Wodorotlenek sodowy cz., roztwór 0,1N.
- Kwas fosforowy cz., roztwór 10-procentowy.
- Kwas siarkowy cz., roztwór 40-procentowy.
- Jod sublimowany, roztwór 0,02N.
- Fenoloftaleina, 1-procentowy roztwór alkoholowy.
- Skrobia rozpuszczalna, roztwór 1-procentowy.

5.3.2.4. Wykonanie oznaczania. Odważyć z dokład-
nością do 0,01 g 25 ± 50 g dobrze rozdrobnionej i wymie-
szanej średniej próbki produktu, przenieść ilościowo do
kolby przy użyciu około 50 cm³ wody destylowanej oraz do-
dać 1 cm³ 10-procentowego roztworu kwasu fosforowego.
Destylację prowadzić tak, aby w początkowym okresie obję-
tość zawartości kolby zmniejszyła się do około 50 cm³ i
pozostała do końca procesu nie zmieniona. Destylację za-
kończyć dopiero po otrzymaniu około 200 cm³ destylatu w
odbieralniku. Destylat zagotować w celu usunięcia dwutlen-
ku węgla, dodać 3-4 krople 1-procentowego alkoholowego
roztworu fenoloftaleiny i miareczkować na gorąco 0,1N roz-
tworem wodorotlenku sodowego aż do uzyskania słabo róż-
owego zabarwienia, utrzymującego się w ciągu 0,5 min.

W przypadku obecności dwutlenku siarki zubożony
po miareczkowaniu ługiem destylat należy ostudzić do tem-
peratury 20°C, dodać 10 cm³ kwasu siarkowego, 1 cm³ 1-
procentowego roztworu skrobi rozpuszczalnej i miarecz-
kować 0,02N roztworem jodu aż do uzyskania charaktery-
stycznego niebieskiego zabarwienia.

5.3.2.5. Obliczanie wyniku. Zawartość kwasowości
lotnej (X) wyrażonej w gramach kwasu octowego na 1 kg
produktu obliczyć wg wzoru

$$X = \frac{a \cdot n \cdot 60}{e}$$

w którym:

- a - objętość 0,1N roztworu wodorotlenku sodowego zu-
żytego do zmiareczkowania destylatu, cm³,
- n - normalność roztworu wodorotlenku sodowego,
- e - masa próbki wziętej do oznaczania, g,
- 60 - współczynnik do przeliczenia objętości 1N roztwo-
ru wodorotlenku sodowego (NaOH) na kwas octo-
wy, w gramach na 1 kg produktu.

5.3.2.6. Wynik. Za wynik należy przyjąć średnią ary-
tmetyczną wyników co najmniej dwóch oznaczeń nie różnią-
cych się między sobą więcej niż o 0,02 g kwasu octowego
na 1 kg produktu.

5.4. Ocena partii. Partię zamrożonego przecieru owo-
cowego należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, je-
żeli wyniki badań wg 5.2 są zgodne z wymaganiami podany-
mi w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

Wydanie 4 - stan aktualny: styczeń 1985

- Uaktualniono normy związane.

- Wprowadzono jednostki miar Międzynarodowego U-
kładu Jednostek (SI).

- Zmieniono format.