

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-77 8046-04
	Sery podpuszczkowe dojrzewające Ser Solan	
		Grupa katalogowa XII 17

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ser podpuszczkowy Solan wyprodukowany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

1.2. Określenia. Partia sera Solan – określona ilość sera wyprodukowana z jednego waru.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od zawartości tłuszczu różni się sery:

- pełnotłusty,
- tłusty.

2.2. Przykład oznaczenia

a) sera Solan pełnotłustego:

SER SOLAN PEŁNOTŁUSTY BN-77/8046-04

b) sera Solan tłustego:

SER SOLAN TŁUSTY BN-77/8046-04

3. WYMAGANIA**3.1. Wymagania ogólne**

3.1.1. Dojrzałość. Sery przed oddaniem do obrotu powinny wykazywać cechy dojrzałego produktu określone w 3.2.

3.1.2. Dozwolone dodatki. Do produkcji sera podpuszczkowego dojrzewającego Solan mogą być stosowane następujące dodatki:

- sól kamienna,
- sól warzona,
- odbarwiacz BLEGO,
- chlorek wapniowy,
- podpuszczka w płynie lub w proszku oraz substytuty dopuszczone przez Ministerstwo Zdrowia i O. S.,
- zakwas ze szczepionki czystych kultur.

3.2. Wymagania szczegółowe

Cechy	Ser pełnotłusty	Ser tłusty
Kształt i wygląd	kostki sześcioboczne o kwadratowej podstawie, łatwo oddzielające się od siebie, zanurzone w zalewie solankowej; dopuszcza się boki zaokrąglone, lekkie zdeformowania i odciski chust, powierzchnię lekko śliską lub lekko szorstką	
Przekrój	ser na przekroju zwarty, ze szczelinami międzyziarnowymi; dopuszcza się pojedyncze oczka pochodzenia fermentacyjnego	
Konsystencja	miąższ zwięzły, lekko kruchy, charakterystyczny dla sera solan; dopuszcza się lekko miękki, lekko twardy	
Barwa	jednolita biała lub kremowobiała	
Smak i zapach	lekko słony lub słony, lekko kwaśny lub kwaśny; dopuszcza się lekko nieczysty	
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	45	40
Zawartość wody, %, nie więcej niż	52	55
Zawartość soli, %	3 + 6,5	
Obecność bakterii z grupy pałeczki okrężnicy	niedopuszczalna w 0,01 g	
Obecność gronkowców chorobotwórczych	niedopuszczalna w 0,1 g	
Masa kostki sera, kg, około	1	

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mleczarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Zarządu Przemysłu Mleczarskiego dnia 15 stycznia 1977 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 25 marca 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1977 poz. 14)

cd. tablicy

Cechy	Ser pełnotłusty	Ser tłusty
Wymiary, cm, około - podstawa o bokach - wysokość	11 x 11 8 dla celów eksportowych dopuszcza się przekrojenie 1 kostki wynikające z wypełnienia puszki	
Minimalny okres dojrzewania, dni	30	

3.2.2. Zalewa

wygląd - płyn jednolity; dopuszcza się obecność drobnych okruchów sera; klarowny, dopuszcza się lekko mętny;

konsystencja - płynna, jednolita;

barwa - żółtozielonkawa, dopuszcza się z lekkim odcieniem białym;

smak i zapach - słony, kwaśny; dopuszcza się lekko nieczysty.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie

4.1.1. Opakowanie bezpośrednie sera Solan stanowi puszka metalowa z przykrywką wciskaną i lutowaną z blachy białej elektrolitycznie ocynowanej, dwukrotnie lakierowana od wewnątrz, zdolna pomieścić nie mniej niż 16 kg sera i wypełniona zalewą. Dopuszcza się stosowanie innych rodzajów opakowań sera Solan dopuszczonych przez Ministerstwo Zdrowia i O.S. Puszki powinny być szczelne, czyste wewnątrz i zewnątrz, zakonserwowane od zewnątrz płynną parafiną. Dopuszcza się niewielkie wgniecenia oraz miejscowy nalot rdzy na zewnętrznych ścianach puszek.

4.1.2. Opakowania transportowe stanowią pudła kartonowe z pięciowarstwowej tektury falistej. Do kartonu wkłada się jedną puszkę. Klapy kartonu powinny być sklejone klejem odpornym na wilgoć, a krawędzie oklejone taśmą samoprzylepną.

4.2. Sposób pakowania. Ser powinien być ułożony w puszce w 4 warstwach po 4 kostki w każdej. Warstwy powinny być przedzielone przekładką pergaminową odpowiednich wymiarów z wyciętym otworem w środku. W wierzchniej warstwie dopuszcza się przepołowienie 1 kostki wynikające z wypełnienia puszki.

4.3. Masa sera netto w puszce powinna wynosić nie mniej niż 16 kg.

4.4. Znakowanie. Na wieczku każdej puszki powinny być wytłoczone następujące dane:

- znak zakładu,

- data produkcji,
- masa netto,
- numer waru.

Do obrotu krajowego na puszce powinna być naklejona etykieta zawierająca:

- oznaczenie wg 2.2,
- zawartość tłuszczu w sm,
- cenę detaliczną.

Na opakowaniu transportowym powinny być umieszczone następujące napisy:

- znak zakładu, a dla rynku wewnętrznego - nazwa zakładu,

- data produkcji,
- numer kolejny opakowania,
- numer waru,
- znak: góra - dół,
- masa netto i brutto.

4.5. Przechowywanie

4.5.1. Przechowywanie krótkotrwałe w obrocie. Sery w punktach sprzedaży detalicznej powinny być przechowywane w zalewie solankowej w temperaturze nie wyższej niż 10°C i czasie nie dłuższym niż 30 dni.

4.5.2. Sery przeznaczone na eksport powinny być przechowywane po okresie dojrzewania w temperaturze 4 ÷ 10°C i wilgotności względnej powietrza nie wyższej niż 85%, ułożone w sztaplach warami zgodnie ze znakiem: góra - dół.

4.6. Transport. W czasie transportu produkt powinien być ułożony zgodnie ze znakiem: góra - dół i zabezpieczony przed zanieczyszczeniami, uszkodzeniami i szkodliwymi wpływami atmosferycznymi. Do przewozu na dalsze odległości należy używać izotermiczne środki transportu.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badanie sera

- a) określanie kształtu i wyglądu,
- b) określanie przekroju,
- c) określanie konsystencji,
- d) określanie smaku i zapachu,
- e) określanie barwy,
- f) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- g) oznaczanie zawartości soli,
- h) oznaczanie zawartości wody,
- i) określanie masy netto sera w puszce,
- j) oznaczanie bakterii z grupy pałeczki okrężnicy,
- k) oznaczanie gronkowców chorobotwórczych.

Oznaczanie bakterii z grupy pałeczki okrężnicy oraz gronkowców chorobotwórczych należy przeprowadzać raz w tygodniu.

5.1.2. Badanie zalewy

- a) określanie wyglądu,
- b) określanie konsystencji,
- c) określanie barwy,
- d) określanie smaku i zapachu.

5.2. Pobieranie i przygotowywanie próbek do badań5.2.1. Sprzęt i naczynia do pobieranie próbek oraz przechowywanie i transport próbek – wg PN-65/A-86041.

5.2.2. Sposób pobierania próbek. Z każdego waru sera Solan pobrać losowo do badań 1 puszkę. Wszystkie kostki sera przenieść z puszki na sito, ułożyć w jedną warstwę, pozostawić na 5 min do ocieknięcia. Następnie przenieść je na suchy papier i zważyć na wadze dziesiętnej z dokładnością do 0,1 kg. Do badań mikrobiologicznych z kostki reprezentującej jedną ze środkowych warstw sera odciąć jałowym nożem wierzchnią warstwę grubości około 2 cm, a następnie pobrać jałowym świdrem próbkę o masie około 100 g i umieścić ją w jałowym słoiku odpowiedniej wielkości. Przy użyciu jałowej pipety przenieść do słoika taką ilość solanki, aby próbka sera była całkowicie zanurzona i szczelnie zamknąć. Przygotowanie próbki do badań mikrobiologicznych – wg PN-77/A-86031. Do badań organoleptycznych i fizykochemicznych pobrać $\frac{1}{4}$ tej samej kostki. W przypadku gdy analiza nie może być wykonana natychmiast, próbkę sera należy umieścić w suchym, czys-

tym naczyniu, zalać zalewą w proporcji 1:3 i szczelnie zamknąć. Z tej samej puszki pobrać po wymieszaniu około 350 cm³ zalewy.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania wg 5.1.1a) + e) wykonać organoleptycznie po wyjęciu sera z zalewy i ocieknięciu. Ważność oceny organoleptycznej licząc od daty wydania serów z magazynu dostawcy upływa w czasie i warunkach określonych w 4.5.2. Po upływie powyższego czasu w przypadkach wątpliwych ocenę należy powtórzyć.

5.3.2. Badania wg 5.1.1f) + h) – wg PN-73/A-86232 po przygotowaniu próbki w sposób następujący: próbkę sera wyjętą z zalewy umieścić na jedną godzinę na bibule filtracyjnej. Po osuszeniu próbkę stanowiącą $\frac{1}{4}$ kostki sera rozdrobnić w całości w młynku elektrycznym lub utrzeć na tarce i wymieszać.

5.3.3. Badania wg 5.1.1i) – wg 5.2.2.

5.3.4. Badania wg 5.1.1j) – wg PN-77/A-86031.

5.3.5. Badania wg 5.1.1k) – wg PN-75/A-04024.

5.3.6. Badania wg 5.1.2a) + c) – organoleptycznie.

5.4. Ocena partii. Partię sera należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań wszystkich próbek pobranych wg 5.2 odpowiadają wymaganiom rozdz. 3 i 4, a masa sera w puszcze jest nie mniejsza niż 16 kg.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę – Instytut Przemysłu Mleczarskiego, Warszawa.

2. Normy związane

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

PN-77/A-86031 Mleko i przetwory mleczarskie. Badania mikrobiologiczne

PN-65/A-86041 Mleko i przetwory mleczarskie. Pobieranie próbek

PN-73/A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery. Metody badań

3. Autorzy projektu normy – doc. dr hab. F. Bijok, inż. M. Wielgosz, inż. K. Wilczyńska, Instytut Przemysłu Mleczarskiego, Warszawa.