

PRODUKTY OWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-67
	Produkty warzywne Cebula konserwowa	8124-06
		Zamiast RN-55/MPRS C-150
		Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest cebula konserwowa.

1.2. Określenia. Cebula konserwowa - produkt otrzymany z obranej cebuli w wodnej zalewie, z dodatkiem kwasów spożywczych: octowego lub mlekowego, soli, cukru i przypraw roślinnych aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

1.3. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

PN-77/A-75032 Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie i transport

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 fizyko-chemicznych

PN-79/O-79701 Opakowania jednostkowe szklane. Słoje do artykułów spożywczych. Wymagania i badania

BN-84/6833-03 Opakowania jednostkowe szklane. Słoje Feniks do artykułów spożywczych

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od średnicy poprzecznej, rozróżnia się dwa rodzaje cebuli konserwowej:

A - cebula o średnicy 1,5 ÷ 2,5 cm,

B - cebula o średnicy 2,5 ÷ 3,5 cm.

2.2. Klasy jakości. Dla każdego rodzaju cebuli konserwowej ustala się dwie klasy jakości: I i II.

2.3. Przykład oznaczenia cebuli konserwowej I klasy jakości, rodzaju A:

CEBULA KONSERWOWA I-A BN-67/8124-06

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Cechy	Klasy jakości	
	I	II
Wygląd zewnętrzny	cebula o kształcie charakterystycznym dla odmiany "Wolska", cała, z przyciętą szyjką i piętą	dopuszcza się cebulę o kształcie mniej typowym dla odmiany (wydłużona, butelkowata, spłaszczona)
Barwa	jednolita, biała z odcieniem kremowym lub kremowa, z charakterystycznym użytkowaniem i lekkim odcieniem zielonkawo-oliwkowym w okolicach szyjki	dopuszcza się barwę kremową z odcieniem szarawym
Smak i zapach	słodkavo-kwaśny, charakterystyczny dla cebuli konserwowej z przyprawami, bez posmaków i zapachów obcych	
Konsystencja	cebula jędrna, chrupka	dopuszcza się cebulę o konsystencji osłabionej
Zalewa	klarowna lub opalizująca o barwie słonkowej	
Zdrowotność	cebula zdrowa, wolna od plam chorobowych i uszkodzeń przez szkodniki	
Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag.	0,7÷1,2	
Zawartość soli, % wag.	1,0÷1,5	
Zanieczyszczenia mineralne, % wag., nie więcej niż	0,01	

Instytut Przemysłu Fermentacyjnego

Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 9 marca 1967 r.

jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 6 września 1967 r.

(Mon. Pol. nr 49/1967 poz. 247)

cd. tablicy

Cechy	Klasy jakości	
	I	II
Zanieczyszczenia organiczne, % wag., nie więcej niż	0,01	
Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż		
arsemu	0,2	
ołowiu	0,4	
miedzi	2,0	
cynku	5,0	
cyny	50,0	
Waga netto produktu, g, nie więcej niż		
w słoju 0,9 l	900	
w słoju 0,45 l	450	
Waga cebuli odciekniętej, g, nie mniej niż		
w słoju 0,9 l	500	
w słoju 0,45 l	250	

3.2. Minimalny gwarantowany okres przydatności do spożycia dla cebuli konserwowej przechowywanej zgodnie z 4.2 wynosi 12 miesięcy.

4. PAKOWANIE, PRZECCHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie bezpośrednie dla cebuli konserwowej stanowią słoje pojemności 0,9 i 0,45 l wg PN-77/A-75032, PN-79/0-79701 i BN-84/6833-03.

Opakowanie powinno być zaopatrzone w etykietę zawierającą następujące dane:

- oznaczenie wg 2.3,
- nazwę i adres producenta,
- datę produkcji,
- wagę netto,
- cenę detaliczną.

4.1.2. Opakowanie transportowe dla cebuli konserwowej stanowią skrzynki drewniane, pudła kartonowe wg PN-77/A-75032 lub inne opakowania uzgodnione z odbiorcą i zgodne z szeregiem wymiarowym. Opakowanie transportowe powinno zawierać etykietę wg 4.1.1 uzupełnioną liczbą słoików w opakowaniu i okresem gwarancji.

4.2. Przechowywanie. Cebula powinna być przechowywana w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, zabezpieczających produkt przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, w temperaturze od +2 do 15°C i wilgotności względnej 75%.

4.3. Transport. Środki transportowe używane do przewozu cebuli konserwowej powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów oraz powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zanieczyszczeniem oraz działaniem wpływów atmosferycznych.

5. BADANIA

5.1. Kontrola jakości - wg PN-72/A-75050.

5.2. Opis badań

5.2.1. Określanie wyglądu zewnętrznego, barwy, smaku, zapachu, konsystencji, zdrowotności i klarowności zalewy wykonać organoleptycznie.

5.2.2. Oznaczanie kwasowości ogólnej, zawartości soli, zanieczyszczeń mineralnych, organicznych i wagi cebuli odciekniętej - wg PN-72/A-75101.

5.2.3. Wagę netto produktu określić przez ważenie z dokładnością do 10 g.

5.2.4. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

- arsenu - wg PN-59/A-04010,
- ołowiu - wg PN-80/A-04011,
- miedzi - wg PN-80/A-04012,
- cynku - wg PN-59/A-04013,
- cyny - wg PN-80/A-04014.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

Wydanie 6 - stan aktualny: kwiecień 1985 - uaktualniono normy związane.