

UKD 641.81

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-83
	Wyroby garmażeryjne Flaki	8159-01
		Zamiast BN-73/8159-01
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania szczegółowe, dotyczące wyrobów garmażeryjnych — flaków.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowaniu receptur, w produkcji, obrocie i kontroli.

1.3. Określenia

1.3.1. wyroby gotowe — flaki w sosie — wyroby sporządzone z flaków wołowych, żołądków wieprzowych, kresek cielęcych, wywaru, surowców dodatkowych lub bez dodatków, przypraw, zasmażki.

1.3.2. wyroby gotowe — flaki w galarecie — wyroby sporządzone z flaków wołowych, żołądków wieprzowych, kresek cielęcych, surowców żelujących i wywaru, surowców dodatkowych, przypraw i zastudzone w odpowiednich formach.

1.3.3. wyroby gotowe — flaki w osłonce — wyroby sporządzone z flaków wołowych, żołądków wieprzowych, kresek cielęcych, surowców żelujących, surowców dodatkowych, przypraw, zasmażki lub bez zas-

mażki i zastudzone w osłonce (naturalnej lub sztucznej).

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmażeryjne flaki — dzieli się na:

- flaki w sosie, gorące zastudzone lub mrożone,
- flaki w galarecie,
- flaki w osłonce.

2.2. Przykład oznaczenia flaków w galarecie:

WYROBY GARMAŻERYJNE — FLAKI W GALARECIE
BN-83/8159-01

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych. Osłonki naturalne, sztuczne — dopuszczone atestem PZH zezwalającym na stosowanie do określonego asortymentu.

3.2. Wymagania jakościowe wyrobu gotowego

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące flaków w sosie — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania	
	flaki gorące i zastudzone	flaki mrożone
Wygląd ogólny	flaki — pokrojone w paski, dodatki — w nieregularne cząstki równomiernie rozmieszczone w sosie; niedopuszczalne występowanie odłamków kostnych (z kości użytych do sporządzania wywaru)	kształt i masa bloku zależna od użytej formy lub opakowania jednostkowego
Konsystencja	flaki — miękkie, nierozgotowane, dodatki — miękkie, sos — w temperaturze $4 \div 12^{\circ}\text{C}$ zestalony na skutek zastosowania zasmażki; w temperaturze $50 \div 60^{\circ}\text{C}$ gęsta lekko zawieszista	masa bloku utwardzona przez zamrożenie; po rozmrożeniu i podgrzaniu do temperatury $50 \div 60^{\circ}\text{C}$ — jak dla flaków gorących i zastudzonych
Barwa	flaków surowców dodatkowych — charakterystyczna dla użytego rodzaju; niedopuszczalne plamy szarzielone; sosu — charakterystyczna dla zastosowanych dodatków, przypraw	
Smak i zapach		po rozmrożeniu i podgrzaniu charakterystyczny dla użytych rodzajów flaków, dodatków, przypraw, przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, wynikający z fermentacji, przypalenizny, zjełzłego tłuszczu i inny obcy

Zgłoszona przez „Społem” WSS Oddział Produkcji
Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmażeryjnej i Napojów „Społem” WSS dnia 20 września 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1984 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1983 poz. 29)

3.2.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące flaków w galarecie — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt i masa bloku zależna od użytej formy, flaki rozdrobnione w paski, surowce dodatkowe w nieregularne cząstki, wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone w galarecie; niedopuszczalne występowanie odłamków kostnych (pochodzących z kości użytych do sporządzenia wywaru)
Konsystencja	flaki, dodatki — miękkie; galareta — elastyczna, spoista
Barwa	charakterystyczna dla użytych rodzajów flaków — dodatków i przypraw; galarety — uzależniona od zastosowanych przypraw (np. papryki), klarowna, dopuszczalne nieznaczne zmętnienie galarety
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych rodzajów flaków, dodatków, przypraw, wyraźnie wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, wynikający z fermentacji, przypaleniowy, zjełzalego tłuszczu, gorzki i inny obcy

3.2.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące flaków w osłonce — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, osłonka czysta, dopuszczalna lekko wilgotna na przekroju, flaki pokrojone w paski, surowce dodatkowe — w nieregularne cząstki równomiernie rozmieszczone w masie
Konsystencja	batonu ścisła, jędrna, elastyczna; flaki, dodatki — miękkie, równomiernie rozmieszczone i zestalone w masie
Barwa	batonu charakterystyczna dla zastosowanych osłonek; niedopuszczalne zabrudzenie, oślizgłość; na przekroju — charakterystyczna dla użytych flaków, dodatków, przypraw
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych rodzajów flaków, surowców dodatkowych, przypraw; wyraźnie wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, wynikający z fermentacji, z przypaleniowy, zjełzalego tłuszczu, gorzki lub inny obcy

3.2.4. Wymagania fizykochemiczne dotyczące flaków — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cecha	Flaki w sosie		Flaki w galarecie	Flaki w osłonce
	zastudzone	mrożone		
Zawartość flaków, % nie mniej niż	50	50	40	50

cd. tabl. 4

Cecha	Flaki w sosie		Flaki w galarecie	Flaki w osłonce
	zastudzone	mrożone		
Zawartość skrobi, % nie więcej niż	3	3	—	3
Zawartość soli, % nie więcej niż	2	2	2	2

3.3. Wymagania mikrobiologiczne

— pałeczki z grupy coli — nieobecne w 0,1 g produktu,

— gronkowce chorobotwórcze — nieobecne w 0,1 g produktu,

— laseczki beztlenowe przetrwalnikujące — nieobecne w 0,1 g produktu,

— pałeczki z rodzaju *Proteus* — nieobecne w 0,1 g produktu.

Ogólna liczba drobnoustrojów — do 100 000 w 1 g produktu.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i transport — wg BN-73/8150-04.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Flaki powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych w temperaturze +4 do +8°C dla flaków w sosie zastudzonych, 0 do +8°C dla flaków w galarecie, +4 do +8°C dla flaków w osłonce, nie wyższej niż -18°C dla flaków w sosie mrożonych, przy wilgotności względnej około 85%.

4.2.2. Okres przydatności do sprzedaży okres liczony od zakończenia produkcji do czasu zakupu przez konsumenta.

Okres przydatności do sprzedaży, przy zachowaniu warunków określonych w 4.2.1, nie powinien przekraczać 24 h — dla flaków w sosie zastudzonych, 24 h — dla flaków w galarecie, 24 h — dla flaków w osłonce, 3 miesiące — dla flaków w sosie mrożonych.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 5.

Badania pełne przeprowadza się co najmniej raz w roku, przy zmianie technologii lub w kwestiach spornych.

Badania niepełne przeprowadza się wg określonego harmonogramu, jako badania bieżące, kontrolne.

Badania okresowe przeprowadza się zgodnie z ustalonym harmonogramem lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

Tablica 5

Lp.	Rodzaj badań	Badania		okre-sowe
		pełne	nie- pełne	
1	Sprawdzenie stanu opakowań jednostkowych masy netto	+	-	+
2	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
3	Określenie konsystencji	+	+	+
4	Określenie barwy	+	+	+
5	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
6	Określenie zawartości składników mięsnych	+	-	+
7	Określenie zawartości soli	+	-	+
8	Określenie zawartości skrobi	+	-	+
9	Wykrywanie pałeczek z grupy coli	+	-	-
10	Wykrywanie obecności gronkowców	+	-	-
11	Wykrywanie obecności laseczek beztlenowych przetrwalnikujących	+	-	-
12	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Proteus	+	-	-

cd. tabl. 5

Lp.	Rodzaj badań	Badania		okre-sowe
		pełne	nie- pełne	
13	Wykrywanie obecności pleśni	+	-	-
14	Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów	+	-	-

5.2. Partia. Partię stanowi określona ilość wrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub luzem, wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

5.3. Pobieranie próbek — wg BN-85/8150-01.

5.4. Opis badań

5.4.1. Badania organoleptyczne — wg PN-80/A-82101.

5.4.2. Badania chemiczne — wg PN-85/A-82100.

5.4.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-85/A-82051. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych — wg PN-75/A-04024.

5.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki wszystkich badań będą odpowiadać wymaganiom zawartym w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — „Społem” WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów w Warszawie.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8159-01

- a) wprowadzono nowe grupy asortymentowe,
- b) uaktualniono wskaźniki fizykochemiczne,
- c) wprowadzono nowe zasady badań.

3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)
 PN-85/A-82051 Wyroby garmażeryjne. Półprodukty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-85/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Metody badań chemicznych
 PN-80/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-85/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

4. Symbol wg SWW — 2542.

5. Autorzy projektu normy — Marianna Chojczak i Maria Warszówka — „Społem” WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej w Warszawie.

6. Wydanie 2 — stan aktualny: styczeń 1988 — uaktualniono normy związane i poprawiono błędy.