UKD 635.261:664.84.037.5

MROŻONKI
ARTYKUŁY
MROŻONE
I PRZECHOWYWANIE
W CHŁODNIACH

NORMA BRANŻOWA

Pory zamrożone

BN-84
8165-23

Zamiast
BN-71/8165-23

Grupa katalogowa 1257

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są pory zamrożone (części wybielone i części zielone) niekrojone lub krojone na różne wielkości, przeznaczone na eksport i do obrotu krajowego.

1.2. Określenia

1.2.1. pory (części wybielone) całe — produkt otrzymany przez zamrożenie części wybielonych porów, o długości nie mniejszej niż 70 mm.

1.2.2. pory (części wybielone) — plastry — produkt otrzymany przez zamrożenie pokrojonych części wybielonych porów na plastry o grubości 20 ÷ 30 mm lub innej grubości na życzenie odbiorcy.

1.2.3. pory (części wybielone) krojone — produkt otrzymany przez zamrożenie pokrojonych części wybielonych porów, na kawałki o grubości poniżej 25 mm.

1.2.4. pory (części zielone) krojone — produkt otrzymany przez zamrożenie pokrojonych części zielonych porów, na kawałki o długości do 40 mm.

1.2.5. pory całe (części wybielone i zielone), krojone — produkt przeznaczony na rynek krajowy, otrzymany przez pokrojenie części wybielonych i zielonych porów, na kawałki o długości do 40 mm.

1.2.6. zlepieńce trwałe — bryłki składające się z przymarzniętych do siebie 2–3 plastrów części wybielonych porów lub 3 ÷ 10 kawałków części wybielonych lub zielonych porów.

1.2.7. części pokruszone porów — kawałki części wybielonych lub zielonych porów, o powierzchni mniejszej niż 0,5 cm^2.

1.2.8. Pozostałe określenia — wg BN-70/8165-21.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się

— pory (części wybielone):
  całe,
  plastry,
  krojone,
— pory (części zielone) krojone,
— pory całe (części wybielone i zielone), krojone
— produkt przeznaczony do obrotu krajowego

2.2. Standardy. Ustala się jeden standard porów.

2.3. Przykład oznaczenia porów (części wybielonych) całych:

PORY ZAMROŻONE (CZĘŚCI WYBIELONE) CAŁE
BN-84/8165-23

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec — wg BN-73/9137-19.

3.2. Wymagania — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania
	Pory (części wybielone) całe
Wygląd	pory całe, oczyszczone z liści okrywowych, proste, ścisłe, o wyrównanej długości, z obciętą piętką; oszronienie nie stanowi wady
Barwa	białokremowa do jasnozielonej
Kalibraż	o średnicy nie mniejszej niż 25 mm, różnica w średnicy między porami kalibrowanymi — nie więcej niż 10 mm; produkt powinien zawierać nie mniej niż 90% porów o deklarowanej średnicy
	Pory (części wybielone) plastry
Wygląd	części porów ścisłe, ucięte prostopadle do osi
Barwa	białokremowa do jasnozielonej, wewnętrzne warstwy plastrów o barwie białokremowej do kremowożółtej i żółtozielonej
	Pory (części wybielone) krojone
Wygląd	luźno rozsypujące się kawałki, bez części pokruszonych
Barwa	białokremowa do jasnozielonej i żółtozielonej
	Pory (części zielone) krojone
Wygląd	sypkie, nieregularne kawałki bez części pokruszonych
Barwa	zielona do ciemnozielonej

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa w Łodzi
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 22 marca 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1984 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 6/84 poz. 11)

Wydanie 2
WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1988. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 0,45 Nakł. 200 + 23 Zam. 1358/87 Cena zł 32,00

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania
	Pory całe (części wybielone i zielone) krojone
Wygląd	luźno rozsypujące się, nieregularne kawałki, o naturalnym udziale części wybielonych
Barwa	od białokremowej do ciemnozielonej
	Wszystkie rodzaje porów
Konsystencja a) w stanie zamrożonym	twarda
b) w stanie rozmrożonym	osłabiona
Smak i zapach po rozmrożeniu	typowy dla porów, bez zapachów i posmaków obcych
Zdrowotność i czystość	pory zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i organicznych, bez oznak zapleśnienia i zgnicia

3.3. Tolerancje — wg tabl. 2 ÷ 7.

Tablica 2

Cecha	Pory (części wybielone) całe sztuk/kg, nie więcej niż
Wygląd Zawartość porów z pozostałością piętki	1
Barwa Zawartość porów z lekką zmianą barwy na łącznej powierzchni do 4 cm^2	2
Zdrowotność Zawartość porów uszkodzonych przez szkodniki	1
Zawartość porów z wadami	2

Tablica 3

Cecha	Pory (części wybielone) — plastry % wag., nie więcej niż
Wygląd Zawartość plastrów	
— z pozostałością piętki	3
— uciętych skośnie do osi	10
— rozluźnionych lub rozsypujących się	10
— o innych wamiarach	5
Zawartość zlepieńców trwałych	10
Barwa Zawartość plastrów	
— z lekką zmianą barwy na łącznej powierzchni do 2 cm^2	6
— o barwie jasnozielonej	35
Zdrowotność Zawartość plastrów uszkodzonych przez szkodniki	1
Zawartość plastrów z wadami, z wyłączeniem plastrów o barwie jasnozielonej i o innych wymiarach	20

Tablica 4

Cecha	Pory (części wybielone) krojone % wag., nie więcej niż
Wygląd Zawartość kawałków porów	
— z pozostałością piętki	3
— o innych wymiarach	15; w eksporcie — 10
Zawartość części pokruszonych	3
Zawartość zlepieńców trwałych	15
Barwa Zawartość kawałków części wybielonych porów o zmienionej barwie	0,1

Tablica 5

Cecha	Pory (części zielone) krojone % wag., nie więcej niż
Wygląd Zawartość zlepieńców trwałych	15
Zawartość kawałków o innych wymiarach	5
Zawartość części pokruszonych	3
Barwa Zawartość kawałków o zmienionej barwie	0,1

W przypadku przygotowania na eksport wyrobu gotowego, składającego się z części wybielonych i zielonych — tolerancje jak dla pojedynczego składnika wg tabl. 4.

Tablica 6

Cecha	Pory całe (części wybielone i zielone) krojone % wag., nie więcej niż
Zawartość kawałków części wybielonych porów z pozostałością piętki	3
Zawartość zlepieńców trwałych	15
Zawartość kawałków części wybielonych, lub zielonych porów o innych wymiarach	15
Barwa Zawartość kawałków części wybielonych, lub zielonych porów o zmienionej barwie	0,3

Tablica 7

Wady	Wszystkie rodzaje porów % wag., nie więcej niż
Zanieczyszczenia mineralne	0,05
Nieszkodliwe zanieczyszczenia organiczne, pochodzenia roślinnego	0,1

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg BN-79/8165-13.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Przechowywanie w chłodniach — wg PN-83/A-07005.

4.2.2. Przechowywanie w obrocie handlowym — w odpowiednio niskiej temperaturze zapewniającej zachowanie właściwej jakości porów zamrożonych, aż do chwili końcowej sprzedaży.

4.3. Transport. Pory zamrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur.

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

a) sprawdzenie wyglądu (tabl. 1),
b) sprawdzenie barwy (tabl. 1),
c) sprawdzenie zdrowotności (tabl. 1),
d) sprawdzenie zanieczyszczeń (tabl. 1),
e) sprawdzenie konsystencji (tabl. 1),
f) sprawdzenie smaku i zapachu (tabl. 1).

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-81/A-75051. W przypadku porów całych próbka powinna wynosić 1 kg.

5.3. Opis badań — wg PN-81/A-75051.

5.4. Ocena próbki. Próbkę zamrożonych porów należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badania będą zgodne z wymaganiami wg rozdz. 3 i 4.

5.5. Ocena partii — wg PN-81/A-75051.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8165-23

a) określono i zróżnicowano wymagania dotyczące części wybielonych i zielonych pora,

b) uwzględniono wszystkie rodzaje pora, które są produkowane.

3. Normy i dokumenty związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach
PN-81/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Badanie jakości
BN-79/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie
BN-70/8165-21 Mrożone owoce i warzywa. Podstawowe określenia i podział
BN-73/9137-19 Warzywa świeże. Pory
Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320).

4. Symbol wg SWW — 2464-519; 2464-529.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Anna Bauer, KPOW HORTEX, Góra Kalwaria.

6. Wydanie 2 — stan aktualny: marzec 1987 — uaktualniono normy związane.