

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE PRODUKTY OWOCOWO- -WARZYWNE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-64
	Produkty warzywne Ćwikła z chrzanem	8124-02
		Zamiast RN-58/MPSiS C-102
		Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ćwikła z chrzanem.

1.2. Rodzaje. W zależności od sposobu przygotowania rozróżnia się następujące rodzaje ćwikły z chrzanem:

A — Buraki przetarte z chrzanem.

B — Buraki krajane z chrzanem.

1.3. Określenia. Ćwikła z chrzanem — produkt przygotowany ze zmieszania utartego chrzanu w ilości nie mniejszej od 20 %, z gotowanymi, obranymi burakami w postaci plastrów, pasków lub gruboziarnistego przecieru, z dodatkiem zalewy octowej, przypraw smakowych, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniach hermetycznych.

1.4. Przykład oznaczenia ćwikły z chrzanem rodzaju A:

ĆWIKŁA Z CHRZANEM A BN-64/8124-02

1.5. 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

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

2.1. Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Barwa	fioletowo-czerwona
Wygląd zewnętrzny A	masa powstała z wymieszania tartego chrzanu z burakami w postaci przecieru
B	masa powstała z wymieszania tartego chrzanu z burakami w postaci plastrów lub ich części — pasków
Smak	ostry, kwaśno-słodkawy z wyczuwalnością chrzanu
Zapach	ostry charakterystyczny
Konsystencja A	chrzan tarty, buraki przetarte
B	chrzan tarty, buraki dostatecznie miękkie

2.2. Wymagania fizykochemiczne

Cechy	Wymagania
Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., w granicach	0,4 ÷ 1,1
Zawartość soli kuchennej, % wag., w granicach	0,5 ÷ 1,2
Zawartość cukrów ogółem % wag., nie mniej niż	3
Zawartość ekstraktu mierzonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż	6
Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag., nie więcej niż	0,3
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % wag., nie więcej niż	0,03
Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż	
arsenu	0,2
ołowiu	0,4
cynku	15,0
miedzi	10,0
cyny	50,0

Instytut Przemysłu Fermentacyjnego

Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 8 września 1964 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji, obrotu od dnia 1 stycznia 1965 r.

(Mon. Pol. nr 85/1964 poz. 403)

2.3. Masa netto produktu nie mniej niż:

w słoju 0,9	900 g,
w słoju 0,45	450 g,
w słoju 0,5	500 g,
w słoju 0,34	370 g.

**3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE
I TRANSPORT****3.1. Opakowanie bezpośrednie dla ćwikły z chrzanem**
— wg PN-77/A-75032.

Opakowanie powinno być zaopatrzone w etykietę zawierającą następujące dane:

- a) nazwę i adres producenta,
- b) oznaczenie wg 1.4,
- c) datę produkcji,
- d) masę netto,
- e) cenę detaliczną.

3.2. Opakowanie transportowe stanowią skrzynki drewniane, kartony lub inne opakowania dostatecznie zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem — wg PN-77/A-75032.

3.3. Warunki i okresy przechowywania

3.3.1. Warunki przechowywania. Ćwikła z chrzanem powinna być przechowywana w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, zabezpieczonych przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, o temperaturze 0 — 18 °C i wilgotności względnej 75 % — wg PN-77/A-75032.

3.3.2. Okres przechowywania w warunkach wg 3.3.1, w których produkt powinien być zgodny z normą, wynosi nie mniej niż 6 miesięcy.

3.4. Transport ćwikły z chrzanem powinien odbywać się w warunkach zabezpieczających przed uszkodzeniem mechanicznym, zepsuciem lub zanieczyszczeniem oraz działaniem wpływów atmosferycznych — wg PN-77/A-75032.

4. BADANIA JAKOŚCIOWE

4.1. Pobieranie próbek — wg PN-72/A-75050.

4.2. Barwę, wygląd zewnętrzny, konsystencję, smak i zapach określić organoleptycznie.

4.3. Oznaczanie kwasowości ogólnej, zawartość soli kuchennej, cukru, ekstraktu zanieczyszczeń organicznych i mineralnych — wg PN-71/A-75101.

4.4. Masę netto należy określić przez zważenie z dokładnością do 10 g.

4.5. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia należy wykonać:

- a) arsenu — wg PN-59/A-04010,
- b) ołowiu — wg PN-80/A-04011,
- c) miedzi — wg PN-80/A-04012,
- d) cynku — wg PN-59/A-04013,
- e) cyny — wg PN-80/A-04014.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

Wydanie 7 — stan aktualny: kwiecień 1986 — uaktualniono normy związane oraz wprowadzono:

- zmianę 1 — Biuletyn PKNiM nr 10/1972,
zmianę 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 11-12/1979,
zmianę 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/1985.