

UKD 664.91.641.81

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-86
	Wyroby garmażeryjne gotowe Cynadry w sosach	8159-08
		Zamiast BN-73/8159-08
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania szczegółowe dotyczące wyrobów garmażeryjnych — cynadry w sosach.

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

1.3. Określenia

1.3.1. cynadry w sosie — wyroby gotowe, sporządzone z nerek wieprzowych, wołowych, cielęcych, baranich świeżych lub mrożonych, z dodatkiem lub bez dodatku koncentratu pomidorowego oraz zasmażki i przypraw.

1.3.2. cynadry w sosie z jarzynami — wyroby gotowe, sporządzone z nerek wieprzowych, wołowych, cielęcych, baranich świeżych lub mrożonych z dodatkiem warzyw oraz zasmażki i przypraw.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Cynadry w sosach dzieli się na:

- cynadry w sosie,
- cynadry w sosie z jarzynami.

2.2. Przykład oznaczenia cynader w sosie z jarzynami:
CYNADRY W SOSIE Z JARZYNAMI BN-86/8159-08

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce podrobowe (nerki wieprzowe, wołowe, cielęce, baranie), surowce dodatkowe (warzywa, mączne), przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom wg obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania dotyczące wyrobu gotowego

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące cynader w sosach wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania	
	cynadry w sosie	cynadry w sosie z jarzynami
Wygląd ogólny	nerki pokrojone w plasterki, równomiernie rozmieszczone w sosie niedopuszczalne są resztki przewodów moczowych, skrzepów krwi i zanieczyszczeń	nerki pokrojone w plasterki, warzywa w cząstki, równomiernie rozmieszczone w sosie
Konsystencja	w temperaturze $4 \div 12^{\circ}\text{C}$ zestalona, w temperaturze $50 \div 60^{\circ}\text{C}$ półpłynna, plasterki nerek, warzyw miękkie nie rozpadające się, zasmażka równomiernie rozprowadzona	
Barwa	wynikająca z użytych surowców z przewagą barwy właściwej dla użytych dodatków (warzyw, koncentratu pomidorowego), przypraw i zasmażki; niedopuszczalne plamy szarzielone nerek	
Smak i zapach	charakterystyczny dla cynader, z wyczuwalnym zapachem dodatków (np. koncentratu pomidorowego) niedopuszczalny zapach moczowy, wynikający z niewłaściwego wypłukania i obgotowania nerek oraz smak i zapach kwaśny, wynikający z fermentacji, przypalenizny, zjełzalego tłuszczu, gorzki lub inny obcy	charakterystyczny dla cynader z wyczuwalnym zapachem warzyw, dodatków przypraw

Zgłoszona przez SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów

Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów dnia 8 stycznia 1986 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1986 poz. 7)

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne dotyczące cynader w sosach wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Cynadry w sosie	Cynadry w sosie z jarzynami
Zawartość cynader, %, nie mniej niż	45	30
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2	2
Zawartość skrobi, %, nie więcej niż	5	nie określa się

3.2.3. 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,
- pałeczki Salmonella — nieobecne w 25 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. Cynadry w sosach powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych w temperaturze $4 \div 8^{\circ}\text{C}$ i 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.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 3.

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

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu.

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

Tablica 3

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Sprawdzanie stanu opakowań jednostkowych i masy netto	+	+	+
2	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
3	Określenie konsystencji	+	+	+
4	Określenie barwy	+	+	+
5	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
6	Oznaczenie zawartości cynader	+	-	+
7	Oznaczenie zawartości soli	+	-	+
8	Oznaczenie 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	+	-	-
13	Oznaczenie ogólnej liczby drobnoustrojów	+	-	-
14	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Salmonella	+	-	-

5.2. Partia. Partię stanowi określona ilość wyrobu 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-71/8150-01.

5.4. Opis badań

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

5.4.2. Badania chemiczne — wg PN-71/A-82100.

5.4.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-70/A-82051.

5.4.4. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych wg PN-75/A-04024.

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

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Spółem CZSS Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8159-08

- a) zmieniono grupy asortymentowe,
- b) rozszerzono normę o nowe asortymenty, tj. z nerek wołowych, nerek baranich,
- c) uaktualniono wskaźniki fizykochemiczne,
- d) wprowadzono nowe zasady badań.

3. Normy związane

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

PN-70/A-82051 Artykuły garmażeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-71/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Badania chemiczne

PN-80/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-71/8150-01 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 — Maria Warszzywka, Marianna Chojczak Spółem CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.