

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-86
	Zagęszczone soki owocowe i koncentrat pomidorowy Ocena w chłodniach	8160-09
		Grupa katalogowa 1209

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ocena przy przyjęciu, w czasie przechowywania i wydania z chłodni zagęszczonych soków owocowych i koncentratu pomidorowego.

1.2. Określenia

1.2.1. zagęszczone soki owocowe — produkty otrzymane z niezafermentowanych, nieutralizowanych chemicznie soków surowych, z których usunięto wodę metodami fizycznymi.

1.2.2. koncentrat pomidorowy — produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych przetarciu i zagęszczeniu do określonej zawartości ekstraktu.

1.2.3. chłodnicza partia towaru — ilość towaru jednego rodzaju i grupy jakości, w takich samych opakowaniach transportowych, pochodząca z jednego sezonu produkcji i złożona w jednej komorze składowania.

2. PODZIAŁ

W zależności od jakości dostarczonych do chłodni towarów rozróżnia się grupy A i B:

Grupa A następujące produkty o cechach jakości zgodnych z

- zagęszczone soki owocowe — BN-67/8115-01,
- zagęszczone soki owocowe z importu — wymaganiami kontraktu,
- koncentrat pomidorowy — PN-75/A-77601 kl. I, które mogą być przechowywane zgodnie z PN-83/A-07005.

Grupa B produkty wykazujące wady jakościowe z wyjątkiem cech jakości zdrowotnej, przyjmowane do chłodni na okres przechowywania ustalony przez chłodnię w zależności od jakości dostawy.

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne

3.1.1. Dokumentacja jakościowa. Dostarczony do chłodni towar musi być zaopatrzony w specyfikację — świadectwo kontroli jakości — deklarujące rodzaj towaru, datę produkcji oraz wyniki badań organoleptycznych i chemicznych.

3.1.2. Temperatura przyjmowanego towaru zamrożonego — nie wyższa niż -12°C .

Dopuszcza się przyjmowanie do chłodni towaru zamrożonego o temperaturze nie wyższej niż -8°C pod warunkiem braku innych zastrzeżeń jakościowych oraz wyjątkowo towaru świeżego na warunkach uzgodnionych pomiędzy dostawcą i chłodnią.

3.2. Wymagania organoleptyczne — wg tablicy.

Cechy	Wymagania i tolerancje
1	2
Barwa	typowa dla danego rodzaju produktu, zmieniona procesem technologicznym
Smak i zapach w stanie rozmrożonym	charakterystyczny dla danego rodzaju produktu osłabiony procesem technologicznym, bez posmaków i zapachów obcych
Konsystencja w stanie rozmrożonym — zagęszczone soki owocowe — koncentrat pomidorowy	w zależności od rodzaju: — płyn klarowny, z dopuszczalną lekką opalizacją — płyn nieklarowny z zawartością osadów jednorodna, gęsta, przetarta masa; dopuszcza się ziarnistość

3.3. Pozostałe wymagania — wg PN-75/A-77601 i BN-67/8115-01.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 22 maja 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1986 r.
(Dz. Norm. i Miary nr 10/1986 poz. 20)

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania transportowe. Opakowania dla zagęszczonych soków i koncentratu pomidorowego przeznaczonych do przechowywania w chłodni stanowią beczki metalowe z wkładką z folii polietylenowej lub pojemniki z tworzyw sztucznych, dopuszczonych przez władze sanitarne do pakowania produktów spożywczych.

4.1.2. Znakowanie. Napisy na opakowaniach transportowych powinny być wykonane wyraźnie i czytelnie oraz zawierać co najmniej:

- nazwę producenta,
- rodzaj produktu,
- masę brutto i netto opakowania,
- datę produkcji (miesiąc, rok).

4.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach — wg PN-83/A-07005. Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych — wg PN-64/A-07008.

4.3. Transport. Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych. Środek transportu powinien zabezpieczać towar przed obcymi zapachami, podwyższeniem temperatury, zanieczyszczeniem, zawilgoceniem, zdeformowaniem i uszkodzeniem opakowań.

5. BADANIA

5.1. Badania w zakresie oceny towarów w chłodniach obejmują:

- a) sprawdzenie stanu opakowania,
- b) sprawdzenie temperatury produktu,
- c) sprawdzenie barwy,
- d) sprawdzenie smaku i zapachu,
- e) sprawdzenie konsystencji.

Badania te przeprowadza się:

- dla każdej dostawy towaru przy przyjęciu do chłodni,
- podczas okresowych kontroli towaru przechowywanego.

Badania chemiczne można ograniczyć do badań wykonywanych przez producenta zgodnie z PN-75/A-77601 i BN-67/8115-01.

Badania chemiczne należy przeprowadzać:

- w przypadku rozbieżności w ocenie towaru przy przyjęciu do chłodni,
- na żądanie organów kontroli i nadzoru.

5.2. Pobieranie próbek. Ogólne wytyczne — wg PN-72/A-75050. Opakowania, z których pobrano próbki, należy oznakować i jako kontrolne przechowywać z partią, którą reprezentują w miejscu dostępnym, ułatwiającym pobieranie próbek do okresowej kontroli jakości.

Próbki towaru zamrożonego poddaje się rozmrożeniu i dokładnemu wymieszaniu w temperaturze pokojowej do temperatury nie wyższej niż 15°C.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie stanu opakowania oraz smaku, zapachu, barwy, konsystencji wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Sprawdzenie temperatury wykonać za pomocą termometru spirytusowego przez umieszczenie czujnika termometru w towarze na głębokości 5 cm i wykonanie odczytu po upływie 10 min.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań wg 5.1 są zgodne z rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Normy i dokumenty związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach

PN-72/A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, grzybowe, wina i miody pitne. Pobieranie próbek

PN-75/A-77601 Przetwory warzywne. Koncentrat pomidorowy

BN-67/8115-01 Przetwory owocowe. Soki owocowe zagęszczone

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50 poz. 320).

3. Autor projektu normy — inż. Irena Szachewicz — Zrzeszenie Przedsiębiorstw Państwowych FRUCTOPOL, Warszawa.