

MROŻONKI OWOCOWE I WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-66 8165-18
	Jeżyny zamrożone	Zamiast RN-60 M. P. Sp. i Sk. Chłod. 134
		Grupa katalogowa 1257

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są owoce jeżyny (*Rubus fruticosus* L.) w stanie zamrożonym, przeznaczone do obrotu.

1.2. Określenia

1.2.1. Jeżyny nie w pełni dojrzałe — jeżyny o barwie czerwonej lub ciemnoczerwonej o bardzo kwaśnym smaku.

1.2.2. Jeżyny przejrzałe — jeżyny czarne bez połysku, które utraciły cechy owoców dojrzałych.

1.2.3. Jeżyny podsuszone — jeżyny pomarszczone, które w stadium dojrzałości spożywczej uległy podsuszeniu.

1.2.4. Zlepienie nietrwałe — bryłki składające się z przymarzniętych do siebie owoców, które pod lekkim naciskiem palca rozpadają się na poszczególne owoce.

1.2.5. Zlepienie trwałe — bryłki składające się z przymarzniętych do siebie co najmniej 5 owoców, które pod naciskiem palca nie rozpadają się na poszczególne owoce.

1.2.6. Jeżyny oszronione — jeżyny pokryte drobnymi kryształkami lodu (szronem).

1.2.7. Jeżyny oblodzone — jeżyny pokryte warstwą lodu lub mające zamrożone zacieki soku albo wody.

1.2.8. Jeżyny zapleśniałe — jeżyny, na których stwierdza się nieuzbrojonym okiem występowanie oznak pleśni.

1.3. Podział

1.3.1. Sposób zamrażania. W zależności od sposobu zamrażania rozróżnia się:

- jeżyny zamrożone sypkie,
- jeżyny zamrożone w blokach.

1.3.2. Standardy. W zależności od jakości rozróżnia się:

- jeżyny zamrożone sypkie standard A i przemysłowe P,
- jeżyny zamrożone w blokach standard A.

1.4. Przykład oznaczenia jeżyn zamrożonych sypkich standard A:

JEŻYNY ZAMROŻONE SYPKIE A BN-66/8165-18

1.5. Normy związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

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

PN-81/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Pobieranie próbek i metody badań

PN-79/R-75050 Owoce świeże leśne i inne dziko rosnące

BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodnich piętrowych (wielokondygnacyjnych)

BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach parterowych

BN-74/8160-06 Towary żywnościowe. Załadowanie objętościowe chłodni

BN-79/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

2. WYMAGANIA

2.1. Surowiec przeznaczony do zamrożenia powinien odpowiadać wymaganiom PN-79/R-75050.

2.2. Wymagania i tolerancje dla jeżyn zamrożonych sypkich — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % wag. nie więcej niż	
		standard A	przemysłowe
Dojrzałość	jeżyny w stadium pełnej dojrzałości spożywczej, o barwie czarnogranatowej lub czarnej z szarym nalotem woskowym	a) jeżyn nie w pełni dojrzałych 2 5 b) jeżyn przejrzałych 2 10	
Wygląd zewnętrzny	jeżyny powinny być całe, sypkie, o gładkiej lśniącej powierzchni, czyste, nieuszkodzone mechanicznie ani też przez szkodniki; nie dopuszcza się jeżyn oblodzonych	a) jeżyn uszkodzonych mechanicznie 5 nie określa się b) jeżyn podsuszonych 1 5 c) zlepieńców trwałych 5 nie określa się	

Zjednoczenie Chłodni Składowych

Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Chłodni Składowych dnia 18 października 1966 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 lipca 1967 r.
(Mon. Pol. nr 36/1967 poz. 175)

cd. tabl.1

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % wag. nie więcej niż	
		standard A	przemysłowe
Zanieczyszczenia	jeżyny powinny być czyste bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	a) zanieczyszczeń organicznych 0,1 b) zanieczyszczeń mineralnych 0,05	0,5 0,1
Konsystencja	w stanie zamrożonym — twarda, krucha, w stanie rozmrożonym — owoce o osłabionej jędrności z wyciekami soku	—	
Smak i zapach	typowy dla jeżyn świeżych lekko osłabiony; nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego, pleśni i fermentacji	—	
Zdrowotność	jeżyny powinny być zdrowe	—	

cd. tabl. 2

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % wag. nie więcej niż	
		standard A	
Smak i zapach	typowy dla jeżyn świeżych osłabiony; nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego oraz pleśni i fermentacji	—	
Zdrowotność	jeżyny powinny być zdrowe	—	

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Pakowanie, opakowanie i znakowanie powinno być zgodne z BN-79/8165-13.

3.2. Przechowywanie. Produkt przechowywany w warunkach klimatycznych i okresach wg PN-76/A-07005, powinien zachować jakość zgodną z normą przedmiotową.

Załadowanie objętościowe chłodni opakowaniami z jeżynami zamrożonymi powinno być zgodne z postanowieniami BN-74/8160-06.

Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych wg PN-64/A-07008.

Stapłowanie towarów składowanych w chłodniach piętrowych powinno być zgodne z BN-66/8160-04, a w chłodniach parterowych — z BN-66/8160-05.

3.3. Transport. Ładownia środka transportowego powinna być czysta, sucha, bez obcych zapachów i śladów pleśni.

Jeżyny zamrożone należy przewozić środkami transportowymi zapewniającymi utrzymanie niskich temperatur i chroniącymi przed rozmrożeniem.

4. BADANIA

4.1. Pobieranie próbek — wg PN-81/A-75051.

4.2. Rodzaje badań

- sprawdzenie dojrzałości,
- sprawdzenie wyglądu zewnętrznego,
- sprawdzenie zawartości zanieczyszczeń,
- sprawdzenie konsystencji,
- sprawdzenie smaku i zapachu,
- sprawdzenie zdrowotności.

4.3. Opis badań — wg PN-81/A-75051.

4.4. Ocena partii. Partię jeżyn zamrożonych należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań wykonanych wg 4.3 są zgodne z wymaganiami wg rozdz. 2 i 3.

2.3. Wymagania i tolerancje dla jeżyn zamrożonych w blokach — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % wag. nie więcej niż	
		standard A	
Dojrzałość	jeżyny w stadium pełnej dojrzałości spożywczej o barwie czarnogranatowej lub czarnej z nalotem woskowym	a) jeżyn nie w pełni dojrzałych 2 b) jeżyn przejrzałych 20	
Wygląd zewnętrzny	jeżyny powinny być całe, o gładkiej lśniącej powierzchni, nie uszkodzone przez szkodniki, nieosznione; dopuszcza się mechaniczne uszkodzenie (zgniecenie) powstałe przy formowaniu bloków	a) jeżyn uszkodzonych mechanicznie 25 b) jeżyn podsuszonych 3	
Zanieczyszczenia	jeżyny powinny być czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	a) zanieczyszczeń organicznych 0,1 b) zanieczyszczeń mineralnych 0,05	
Konsystencja	w stanie zamrożonym — twarda i krucha, w stanie rozmrożonym — owoce o osłabionej jędrności, z wyciekami soku	—	

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

Wydanie 4 — stan aktualny: sierpień 1981 — uaktualniono normy związane oraz uwzględniono zmianę:
zmiana 1 — Biuletyn PKN nr 5/1972.