

PRZETWORY OWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-77
	Przetwory warzywne	8124-09
	Ogórki konserwowe praskie	Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. **Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są ogórki konserwowe praskie całe i krajane przeznaczone do obrotu krajowego.

1.2. Określenia

1.2.1. **Ogórki konserwowe praskie** — produkt otrzymany z ogórków kwaszonych w kwaśnej zalewie, z dodatkiem soli i cukru oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych lub ich dozwolonych wyciągów, utrwalony termicznie.

1.2.2. **Ogórki konserwowe praskie całe** — produkt otrzymany z ogórków kwaszonych całych.

1.2.3. **Ogórki konserwowe praskie krajane** — produkt otrzymany z ogórków kwaszonych pokrajanych poprzecznie lub podłużnie.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. **Rodzaje.** Rozróżnia się dwa rodzaje ogórków konserwowych praskich:

- całe,
- krajane.

2.2. **Klasy jakości.** Dla ogórków konserwowych praskich całych i krajanych ustala się dwie klasy jakości: I i II.

2.3. Przykład oznaczenia

a) ogórków konserwowych praskich całych pierwszej klasy jakości:

OGÓRKI KONSERWOWE PRASKIE CAŁE I
BN-77/8124-09

b) ogórków konserwowych praskich krajanych pierwszej klasy jakości:

OGÓRKI KONSERWOWE PRASKIE KRAJANE I
BN-77/8124-09

3. WYMAGANIA

3.1. **Ogórki konserwowe praskie całe** — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd zewnętrzny	powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam; dopuszcza się ogórki z wadami powierzchni, w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania, %, nie więcej niż	
		20	35
2	Kształt ogórków	możliwie proste; dopuszcza się ogórki z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania, %, nie więcej niż	
		20	nie normalizuje się
3	Wielkość ogórków — średnica mierzona na przekroju poprzecznym w najszerszym miejscu — długość, cm	nie większa niż połowa długości ogórka	
		$4 \div 12$ w jednostce opakowania różnica długości ogórka najdłuższego i najkrótszego nie większa od połowy długości ogórka najdłuższego	
			nie normalizuje się

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
dnia 15 lutego 1977 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1977 poz. 20)

3.2. Ogórki konserwowe praskie krajane — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd zewnętrzny	powierzchnia kawałków ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam; dopuszcza się ogórki z wadami powierzchni w stosunku do masy ogórków odciekniętych, % wag., w jednostce opakowania nie więcej niż	
		20	35
2	Wielkość ogórków	2 ÷ 5	
	— długość kawałków ogórków pokrajanych w poprzek, cm		
	— średnica ogórków pokrajanych w poprzek mierzona na przekroju poprzecznym w najszerszym miejscu, cm, nie więcej niż		
	— długość ogórków pokrajanych wzdłuż, cm	4 ÷ 12	

3.3. Wymagania wspólne dotyczące ogórków konserwowych praskich całych i krajanych — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Barwa	ciemnooliwkowozielona z odcieniem jaśniejszym	
2	Barwa i klarowność zalewy	jasnozielona, klarowna lub opalizująca; dopuszcza się zawiesinę lub osad pochodzący z przypraw i wypływanie nasion w ogórkach krajanych	
3	Konsystencja i przekrój poprzeczny	ogórki o osłabionej konsystencji na skutek fermentacji mlekowej i zabiegów technologicznych; dopuszcza się ogórki ze szczelinami w komorze nasiennej	
		dopuszcza się ogórki zwiędnięte i miękkie, lecz nie rozpadające się	

cd. tablicy 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla ogórków konserwowych praskich z wyczuwalnym aromatem i smakiem przypraw, bez posmaków i zapachów obcych	
5	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag.	0,6 ÷ 1,5	
6	Zawartość soli kuchennej, % wag.	1,0 ÷ 2,0	
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03	
8	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	— arsenu 0,2 — ołowiu 0,4 — miedzi 10,0 — cynku 5,0 — cyny: w opakowaniach szklanych 50,0 w opakowaniach metalowych 100,0	
9	Masa ogórków odciekniętych, g, nie mniej niż	— w słojach 0,5 230 — w słojach 0,9 430 — w puszkach 1/1 390 — w puszkach 3/1 1400 — w puszkach 5/1 2200	
10	Masa ogórków odciekniętych w stosunku do masy netto produktu w innych opakowaniach dopuszczonych za zgodą odbiorcy, % wag., nie mniej niż	45	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-77/A-75032, z tym, że jako opakowania jednostkowe dopuszcza się również słoje typu Euroglas oraz inne opakowania szklane lub metalowe dopuszczone do artykułów spożywczych.

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032, z tym że okres przechowywania w warunkach wg PN-77/A-75032, w którym ogórki konserwowe praskie powinny być zgodne z normą, wynosi nie mniej niż 12 miesięcy dla opakowań szklanych i 9 miesięcy dla opakowań metalowych, licząc od daty produkcji.

4.3. Transport — wg PN-77/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) określanie wyglądu zewnętrznego,
- b) określanie kształtu ogórków,
- c) sprawdzanie wielkości ogórków,
- d) sprawdzanie masy ogórków odciekniętych,
- e) określanie barwy ogórków oraz barwy i klarowności zalewy,
- f) określanie konsystencji i przekroju poprzecznego,
- g) określanie smaku i zapachu,
- h) oznaczanie kwasowości ogólnej,
- i) oznaczanie zawartości soli kuchennej,
- j) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- k) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku oraz w przypadku:

- zmiany wyposażenia technicznego produkcji,
- na żądanie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1, z wyjątkiem poz. j) oraz k).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii ogórków konserwowych praskich.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy, smaku, zapachu i konsystencji należy wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Określanie wyglądu zewnętrznego i kształtu ogórków wykonać przez sprawdzenie i obliczenie w procentach ogórków z wadami.

5.3.3. Sprawdzanie wielkości ogórków wykonać przez zmierzenie długości i średnicy ogórków całych i pokrajanych.

5.3.4. Oznaczanie kwasowości ogólnej, zawartości soli kuchennej, zawartości zanieczyszczeń mineralnych, sprawdzanie masy ogórków odciekniętych — wg PN-71/A-75101.

5.3.5. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

- 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.

5.4. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami norm, jeżeli odpowiada wszystkim postanowieniom normy.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

2. 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, 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 fizykochemicznych

3. Autor projektu normy — inż. Irena Szachewicz — Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

4. Wydanie 3 — stan aktualny: lipiec 1984 — uaktualniono normy związane oraz usunięto rozdz. 6. Postanowienia przejściowe.