

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-75 8131-08
	Zupy zagęszczane	Zamiast BN-70/8131-08
		Grupa katalogowa XII 58

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są zupy zagęszczane warzywne z mięsem i bez mięsa, które po rozcieńczeniu wodą przegotowaną w stosunku 1:1 i po podgrzaniu nadają się do bezpośredniego spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. Zupy zagęszczane warzywne z mięsem - produkty otrzymane ze świeżych, suszonych, utrwalo-nych termicznie lub kwaszonych warzyw, ziemniaków oraz innych surowców w zależności od rodzaju zupy (np. grzyby suszone, makaron, kasza, mąka), z dodatkiem mięsa świeżego lub wędzonego, tłuszczu roślinnych lub zwierzęcych oraz naturalnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalone przez sterylizację.

1.2.2. Zupy zagęszczane warzywne bez mięsa - produkty otrzymane ze świeżych, suszonych, utrwalo-nych termicznie lub kwaszonych warzyw, ziemniaków oraz innych surowców w zależności od rodzaju zupy (np. grzyby suszone, makaron, mąka, śmietana), z dodatkiem tłuszczu roślinnych lub zwierzęcych oraz naturalnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalone przez sterylizację.

2. OZNACZENIE

ZUPA GROCHOWA NA BOCZKU Z MIĘSEM ZAGĘSZCZONA
BN-75/8131-08

3. WYMAGANIA3.1. Wymagania szczegółowe dla zup warzywnych z mięsem zagęszczonych3.1.1. Barszcz Wielkopolski zagęszczony

3.1.1.1. Składniki: mięso wieprzowe wędzone bez kości, buraki ćwikłowe, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, fasola ziarno, margaryna lub smalec, mąka pszenna, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.1.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	bladoczerwona z odcieniem amarantowym, zmieniona procesem technologicznym
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przegotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla użytych warzyw i wędzonego mięsa, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	gęsta, papkowata, z widocznymi kawałkami warzyw, mięsa i przypraw, warzywa dostatecznie miękkie
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag.	0,2 ÷ 0,3
5	Masa netto, g, puszki 0,5	450 ± 20

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 20 marca 1975 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1975 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1975 poz. 42)

3.1.2. Zupa cebulowa z mięsem zagęszczona

3.1.2.1. Składniki: mięso wołowe, kasza manna, marchew, pietruszka, seler, cebula, mąka pszenna, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.2.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	kremowoszara
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla zupy cebulowej, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	gęsta, papkowata, z widocznymi kawałkami warzyw i mięsa
4	Masa netto, g, puszki 0,5	400 ±20

3.1.3. Zupy fasolowe z mięsem zagęszczone3.1.3.1. Zupa fasolowa z mięsem zagęszczona

Składniki: mięso wieprzowe świeże lub wędzone bez kości, fasola ziarno, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, margaryna lub smalec, mąka pszenna, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.3.2. Zupa "Kujawska" fasolowa z mięsem zagęszczona

Składniki: mięso wołowe, fasola ziarno, cebula, marchew, smalec, mąka pszenna, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.3.3. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne zup fasolowych - wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	szarokremowa
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla zupy fasolowej z przyprawami bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	gęsta, papkowata, z widocznymi kawałkami warzyw i mięsa
4	Masa netto, g, puszki 0,5 - dla zupy wg 3.1.3.1 - dla zupy wg 3.1.3.2	440 ±20 420 ±20

3.1.4. Zupy grochowe z mięsem zagęszczone3.1.4.1. Zupa grochowa na boczku zagęszczona

Składniki: groch suszony ziarno "Victoria", boczek wędzony, wywar z kości, cebula, smalec wieprzowy, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.4.2. Grochówka na wędzonce zagęszczona

Składniki: mięso wieprzowe wędzone bez kości, groch suszony ziarno "Victoria", ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, mąka pszenna, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.4.3. Zupa grochowa z mięsem zagęszczona

Składniki: groch suszony ziarno "Victoria", mięso wołowe, wywar z kości, marchew, cebula, smalec wieprzowy, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.4.4. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dotyczące zup grochowych - wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	kremowożółta z odcieniem szarym
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla grochówki z dodatkiem mięsa i przypraw, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	gęsta, papkowata, z widocznymi kawałkami warzyw i mięsa
4	Masa netto, g, puszki 0,5 - dla zupy wg 3.1.4.1 - dla zupy wg 3.1.4.3 - dla zupy wg 3.1.4.2	420 ±20 440 ±20

3.1.5. Zupy grzybowe z mięsem zagęszczone3.1.5.1. Zupa grzybowa z mięsem zagęszczona

Składniki: grzyby suszone, mączka grzybowa, mięso wołowe, wywar z kości, tłuszcz wołowy, przyprawa do zup w płynie, mączka ziemniaczana, mąka pszenna, glutaminian sodu, cebula, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.5.2. Zupa grzybowa z mięsem zagęszczona

Składniki: grzyby suszone, mięso wieprzowe świeże, makaron, mąka pszenna, cebula, seler, pietruszka, por, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.5.3. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dotyczące zup grzybowych - wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	typowa dla zupy grzybowej
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla zupy grzybowej z przyprawami, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	gęsta, papkowata, z widocznymi kawałkami użytych składników

cd. tabl. 5

Lp.	Cechy	Wymagania
4	Masa netto, g, puszki 0,5 - dla zup wg 3.1.5.1 - dla zup wg 3.1.5.2	400 ±20 420 ±20

3.1.6. Zupa jarzynowa z mięsem zagęszczona

3.1.6.1. Składniki: mięso wieprzowe świeże lub wędzone bez kości, groszek zielony świeży lub suszony, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, cebula lub por, margaryna, mąka pszenna, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.6.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 6.

Tablica 6

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	typowa dla użytych składników z dominującą barwą groszku zielonego
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla zupy jarzynowej z przyprawami, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	gęsta, papkowata, widoczne kawałki warzyw dostatecznie miękkich
4	Masa netto, g, puszki 0,5	450 ±20

3.1.7. Kapuśniak na wędzonce zagęszczony

3.1.7.1. Składniki: mięso wieprzowe wędzone bez kości, kapusta kwaszona, marchew, ziemniaki, seler, pietruszka, fasola ziarno, margaryna lub smalec wieprzowy, koncentrat pomidorowy 30%, mąka pszenna, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.7.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	kremowopomarańczowa, typowa dla użytych warzyw
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla kapuśniaku z wędzonką i przyprawami, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	gęsta, papkowata, widoczne kawałki warzyw dostatecznie miękkich
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, % wag.	0,3 ÷ 0,5
5	Masa netto, g, puszki 0,5	450 ±20

3.1.8. Krupniki z mięsem zagęszczone3.1.8.1. Krupnik Poznański zagęszczony

Składniki: mięso wieprzowe świeże lub wędzone bez kości, kasza jęczmienna, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, cebula, fasola ziarno, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.8.2. Krupnik na wędzonce zagęszczony

Składniki: boczek wędzony, mięso wieprzowe świeże, wywar z kości, tłuszcz wieprzowy, cebula, pietruszka (korzeń i nać), seler, marchew, por, przyprawa do zup w płynie, glutaminian sodu, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.8.3. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dotyczące krupników z mięsem zagęszczonych - wg tabl. 8.

Tablica 8

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	szara, typowa dla krupniku
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla krupniku z warzywami i przyprawami, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	gęsta, papkowata, widoczne kawałki użytych składników i mięsa dostatecznie miękkich
4	Masa netto, g, puszki 0,5 - dla zupy wg 3.1.8.1 - dla zupy wg 3.1.8.2	450 ±20 400 ±20

3.1.9. Żurek z kiełbasą zagęszczony

3.1.9.1. Składniki: kiełbasa zwyczajna, boczek wędzony, słonina, mąka pszenna, mąka żytnia (żur), cebula, czosnek, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.1.9.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 9.

Tablica 9

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	kremowoszara
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla żurku z przyprawami, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	gęsta z widocznymi kawałkami kiełbasy, smażonej słoniny i cebuli
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, % wag.	1,0 ÷ 1,4
5	Masa netto, g, puszki 0,5	400 ±20

3.2. Wymagania szczegółowe dla zup warzywnych bez mięsa zagęszczonych

3.2.1. Zupy grzybowe bez mięsa zagęszczone

3.2.1.1. Zupa grzybowa z kaszą zagęszczona

Składniki: grzyby suszone, mączka grzybowa, wywar z kości, kasza jęczmienna lub pęczak, mąka pszenna, przyprawa do zup w płynie, cebula, tłuszcz wołowy, glutaminian sodu, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.2.1.2. Zupa grzybowa ze śmietaną

Składniki: grzyby suszone, makaron, margaryna, śmietana, seler, pietruszka, por, cebula, mąka pszenna, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.2.1.3. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dotyczące zup grzybowych bez mięsa zagęszczonych - wg tabl. 10.

Tablica 10

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	typowa dla zupy grzybowej
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla zupy grzybowej i użytych przypraw, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	gęsta, papkowata, z widocznymi kawałkami użytych składników
4	Masa netto, g, puszki 0,5 - dla zup wg 3.2.1.1 - dla zup wg 3.2.1.2	400 ±20 420 ±20

3.2.2. Zupa ogórkowa zagęszczona

3.2.2.1. Składniki: ogórki kwaszone, ziemniaki, marchew, fasola ziarno, seler, cebula, czosnek, margaryna lub smalec wieprzowy, mąka pszenna, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.2.2.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 11.

Tablica 11

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	szarzielona, typowa dla użytych składników
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla zupy ogórkowej, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	gęsta, papkowata, z widocznymi kawałkami warzyw
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, % wag.,	0,3 ÷ 0,5
5	Masa netto, g, puszki 0,5	420 ±20

3.2.3. Zupa pomidorowa z makaronem zagęszczona

3.2.3.1. Składniki: koncentrat pomidorowy 30 - procentowy, makaron, seler, pietruszka, marchew, por lub cebula, margaryna, mąka pszenna, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe.

3.2.3.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 12.

Tablica 12

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	pomarańczowoczerwona
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla zupy pomidorowej z przyprawami, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	półpłynna z widocznym makaronem; dopuszcza się fragmenty warzyw
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag.	0,2 ÷ 0,5
5	Masa netto, g, puszki 0,5	420 ±20

3.2.4. Zupa szparagowa zagęszczona

3.2.4.1. Składniki: szparagi konserwowe, seler, pietruszka, por lub cebula, śmietana, mąka pszenna, sól.

3.2.4.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 13.

Tablica 13

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	kremowoszara
2	Smak i zapach	po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 charakterystyczny dla zupy szparagowej, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	półpłynna z widocznymi kawałkami szparagów; dopuszcza się fragmenty warzyw
4	Masa netto, g, puszki 0,5	450 ±20

3.3. Wspólne wymagania fizykochemiczne dotyczące zup zagęszczonych - wg tabl. 14

Tablica 14

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Zawartość soli kuchennej, % wag.,	2,0 ÷ 2,5
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03
3	- dla zup grzybowych	0,1
4	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	
	- arsenu	0,2
	- ołowiu	0,4
	- miedzi	3,5
	- cynku	10,0
	- cyny	50,0

3.4. Wymagania mikrobiologiczne - wg BN-73/8135-03.4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie jednostkowe stanowią puszki blaszane okrągłe z blachy białej lakierowane lakierem odpowiadającym wymaganiom dla tego rodzaju konserw, zgodnie z BN-76/5041-01 oraz PN-67/0-79551. Dopuszcza się inne opakowania na życzenie odbiorcy.

4.1.2. Znakowanie konserw

4.1.2.1. Znakowanie wieczek. Na wieczku konserwy, w jego środkowej części, powinny być wytłoczone następujące dane tworzące kod konserwy:

- a) numer przetwórci,
- b) data produkcji,
- c) symbol asortymentowy konserwy,
- d) zmiana produkcyjna.

4.1.2.2. Znakowanie etykiet. Etykiety powinny zawierać co najmniej następujące dane:

- a) oznaczenie wg rozdz. 2,
- b) nazwa i adres zakładu,
- c) skład konserwy,
- d) wsad mięsa lub kiełbasy,
- e) masa netto,
- f) cena detaliczna,
- g) sposób przechowywania,
- h) sposób przyrządzania.

4.1.3. Opakowania transportowe. Opakowania transportowe dla zup zagęszczonych stanowią: folia termokurczliwa, pudła tekturowe lub skrzynki drewniane. Pudła tekturowe powinny być wykonane z tektury falistej 3-warstwowej. Pudła te powinny być wykonane z jednego wykroju, z klapami klejonymi na styku i wyposażone w kratki oraz przekładki poziome. Jakość pudeł zgodna z PN-73/0-79402. Pudła powinny być zamknięte przez oklejenie krawędzi i miejsc styku klap taśmą papierową powleczoneą klejem wg PN-75/P-50551. Skrzynie drewniane powinny być zgodne z PN-72/D-79601, a zabezpieczone taśmą metalową wg PN-73/H-92326. Opakowania transportowe powinny być zaopatrzone w etykiety zawierające co najmniej następujące dane:

- a) nazwa i adres zakładu,
- b) nazwa wyrobu,
- c) masa netto,
- d) liczba sztuk opakowań jednostkowych,
- e) data produkcji,
- f) sposób przechowywania.

4.1.4. Formowanie jednostek ładunkowych - wg PN-77/A-75032.

4.2. Warunki i okresy przechowywania

4.2.1. Warunki przechowywania. Konserwy powinny być przechowywane w magazynach suchych, czystych o temperaturze $2 \pm 15^{\circ}\text{C}$ i wilgotności względnej nie przekraczającej 85%.

4.2.2. Okres przechowywania w warunkach wg 4.2.1, w których produkt powinien być zgodny z normą wynosi nie mniej niż 9 miesięcy.

4.3. Transport. Konserwy należy przewozić środkami transportu krytymi, zabezpieczającymi produkt przed uszkodzeniem mechanicznym, zabrudzeniem lub zamknięciem.

5. BADANIA5.1. Program badań5.1.1. Badania pełne obejmują

- a) określanie barwy,
- b) określanie smaku i zapachu,
- c) określanie konsystencji,
- d) oznaczanie kwasowości ogólnej,
- e) sprawdzanie masy netto,
- f) oznaczanie zawartości soli kuchennej,
- g) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- h) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- i) badania mikrobiologiczne.

Badania pełne należy wykonać w przypadku zmiany receptur, technologii, zakłóceń procesu technologicznego, na żądanie odbiorcy oraz w czasie okresowej kontroli przeprowadzonej nie rzadziej niż co 12 miesięcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1, z wyjątkiem g) i h).

Z badań mikrobiologicznych należy wykonać:

- sprawdzanie szczelności opakowań,
- oznaczanie trwałości metodą próby termostatowej.

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-72/A-82052.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy i konsystencji wykonać organoleptycznie po podgrzaniu do temperatury 70°C .

5.3.2. Określanie smaku i zapachu wykonać organoleptycznie po rozcieńczeniu wodą przygotowaną w stosunku 1:1 i podgrzaniu do temperatury 70°C .

5.3.3. Określanie masy netto - wg PN-59/A-82056.

5.3.4. Oznaczanie zawartości soli kuchennej - wg PN-73/A-82112.

5.3.5. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych i kwasowości ogólnej - wg PN-71/A-75101.

5.3.6. 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 Roczników PZH 1955 t.VI nr 3.

5.3.7. Badania mikrobiologiczne - wg BN-73/8135-03.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań pobranych próbek wg 5.2 odpowiadają wszystkim postanowieniom normy, a liczba sztuk wadliwych w partii wysyłkowej nie przekracza 0,5% pod warunkiem, że nie występują wady szkodliwe dla zdrowia.

6. POSTANOWIENIE PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów można stosować etykiety z symbolami BN-70/8131-08, ZN-67/MPSS-C-193, ZN-67/MPSS-C-194, ZN-68/MPSS-C-196, ZN-68/MPSS-C-202, ZN-69/MPSS-C-203, ZN-68/MPSS-C-205, ZN-68/MPSS-C-207, ZN-69/MPSS-C-223, ZN-68/MPSS-C-224, ZN-69/MPSS-C-225, ZN-71/MPSS-C-146.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-70/8131-08

- a) włączono wymagania jakościowe dla zup zagęszczonych produkowanych wg norm zakładowych,
- b) uaktualniono wymagania jakościowe dla poszczególnych zup,
- c) wyodrębniono wymagania wspólne fizykochemiczne.

3. 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-77/A-75032 Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie, transport
- PN-71/A-75101 Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych
- PN-72/A-82052 Przetwory mięsne. Konserwy. Pobieranie próbek

- PN-59/A-82056 Przetwory mięsne. Konserwy. Badania organoleptyczne i fizyczne
 - PN-73/A-82112 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości soli kuchennej
 - PN-72/D-79601 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy zbijane. Wspólne wymagania
 - PN-73/H-92326 Taśma stalowa walcowana na zimno do pancerzenia kabli i opakowań
 - PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła
 - PN-67/O-79551 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki i zamknięcia do konserw. Wymagania i badania
 - PN-75/P-50551 Taśma papierowa powleczone klejem
 - BN-76/5041-01 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki okrągłe do konserw
 - BN-73/8135-03 Konserwy warzywno-mięsne i mięsno-warzywne sterylizowane. Wymagania mikrobiologiczne
- Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1955 t. VI nr 3

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Maria Czajka - Wielkopolskie Zakłady Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Pudeliszki, inż. Irena Szachewicz, mgr inż. Barbara Winiarczyk - Zjednoczenie Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

5. Wydanie 2 - stan aktualny: lipiec 1980 - uaktualniono normy związane.