

OWOCE ŚWIEŻE	N O R M A B R A N Ż O W A		BN-83
	Owoce świeże		9136-12
	Truskawki odszypułkowane		
			Grupa katalogowa 1532

1. WSTĘP

1.1. **Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są odszypułkowane owoce truskawek (*Fragaria grandiflora* L.) przeznaczone do przetwórstwa i zamrażalnictwa.

1.2. **Zakres stosowania normy.** Normę stosuje się w sytuacji, gdy dostawca zobowiązuje się w oddzielnym porozumieniu (np. umowie kontraktacyjnej) do dostarczenia truskawek odszypułkowanych.

1.3. **Określenia**

1.3.1. **owoce truskawek z objawami chorób** — owoce o miejscowo zmienionej barwie, rozluźnionej strukturze miąższu, o zmienionym smaku i zapachu.

1.3.2. **owoce truskawek niedojrzałe** — owoce mające charakterystyczne zabarwienie dla danej odmiany na powierzchni mniejszej niż 75%.

1.3.3. **owoce truskawek uszkodzone mechanicznie** — owoce z uszkodzeniami, których powierzchnia nie przekracza 1/5 powierzchni owocu.

1.3.4. **owoce z pozostałością szypułki** — owoce z jedną lub większą liczbą działek kielicha lub z pozostałością nasady szypułki.

1.3.5. **Pozostałe określenia** — wg BN-82/9100-01.

2. WYMAGANIA, TOLERANCJE
I CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE

2.1. **Wymagania** — wg tabl. 1

Tablica 1

Cechy	Wybory	
	Ekstra	I
Jakość	owoce powinny być całe, zdrowe, świeże, czyste, dojrzałe, praktycznie wolne od piasku, niezawilgocone, jednolite odmianowo, odszypułkowane kształt, zabarwienie i połysk typowy dla danej odmiany, wyrównane pod względem dojrzałości, zabarwienia i wielkości	
		zbliżone pod względem kształtu, wielkości i dojrzałości

cd. tabl. 1

Cechy	Wybory	
	Ekstra	I
Minimalna wielkość, cm		
— odmiany wielkoowocowe A ¹⁾	3,0	2,0
— odmiany drobnoowocowe B	2,0	1,5
¹⁾ Odmiany wielkoowocowe grupa A — <i>Senga Sengana</i> .		

2.2. **Tolerancje** — wg tabl. 2.

Tablica 2

Określenie wad	Zawartość owoców z wadami, % wag., nie więcej niż	
	wybory	
	Ekstra	I
Owoce innych odmian	1	5
Owoce niedojrzałe	1	2
Owoce przejrzałe	1	3
Owoce zniekształcone	3	5
Owoce z objawami chorób	1	1
Owoce z szypułką, sztuk/kg, nie więcej niż	2	3
Owoce z pozostałością szypułki, sztuk/kg, nie więcej niż	4	6
Owoce uszkodzone mechanicznie	3	5
Owoce o wielkości do 0,5 cm poniżej minimalnej	5	5

2.3. **Cechy dyskwalifikujące** — zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, obcy zapach i smak, pozostałości środków ochrony roślin.

3. PAKOWANIE

Opakowania powinny zabezpieczyć we właściwy sposób jakość owoców w czasie transportu. Opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów. Dla wyboru Ekstra pojemność opakowań nie powinna być większa niż 1 kg.

Zgłoszona przez Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa dnia 5 grudnia 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 czerwca 1984 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 17/1983 poz. 35)

Partia truskawek powinna być zaopatrzona w specyfikację zawierającą co najmniej:

- truskawki odszypułkowane,
- nazwę odmiany,
- wybór,
- masę netto,
- datę pakowania,
- nazwę dostawcy.

4. BADANIA I OCENA PARTII

Badania i ocenę partii należy wykonać wg PN-69/R-75021. Partia truskawek nie odpowiadająca wymaganiom wg 2.1 i 2.2, ale nie wykazująca cech dyskwalifikujących wg 2.3, może być dopuszczona do skupu za zgodą odbiorcy jako towar poza wymaganiami normy i tak oznaczona.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Sadownictwa i Kwiaciarnictwa, Skierniewice.

2. Normy związane

PN-69/R-75021 Owoce świeże. Badanie jakości

BN-82/9100-01 Nazwy i określenia w sadownictwie

3. Symbol wg SWW — 4132-11.

4. Autor projektu normy — dr Wiesława Lenartowicz — Instytut Sadownictwa i Kwiaciarnictwa, Skierniewice.

5. Wydanie 2 — stan aktualny: listopad 1985 — bez zmian.