

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-79
	Produkty spożywcze w blaszanych opakowaniach hermetycznych	8168-04
	Ocena opakowań przy przyjęciu do chłodni i w czasie przechowywania	Grupa katalogowa XII 09

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ocena hermetycznie zamkniętych opakowań blaszanych w zakresie cech zewnętrznych, które mają wpływ na trwałość treści konserw w warunkach przechowywania chłodniczego.

1.2. Określenia

1.2.1. Plamy rdzawe — zmiany korozyjne na zewnętrznej powierzchni puszek, które po potarciu zanikają bez śladu lub pozostawiają zmatowienia.

1.2.2. Wżery — ubytki korozyjne zewnętrznej powierzchni puszek, nie zanikające przy usuwaniu plam rdzawych.

1.2.3. Bombaż — puszka z widocznymi wypukleniami wieczka, denka lub płaszcza.

1.2.4. Puszka szeleszcząca — puszka z nieznacznymi odkształceniami wieczka, denka lub płaszcza, przemieszczającymi się z charakterystycznym odgłosem.

1.2.5. Znakowanie (kod zakładowy) — symbole wytłoczone stalowymi czcionkami w środkowej części wieczka, określające rodzaj produktu, datę produkcji i zakład produkujący.

1.2.6. Partia chłodnicza konserw — ilość towaru jednego właściciela, jednego rodzaju, cechy i grupy jakości, w takich samych opakowaniach jednostkowych i transportowych, pochodząca z jednego miesiąca produkcji i złożona w jednej komorze składowej.

2. WYMAGANIA I TOLERANCJE

Puszki blaszane z treścią konserw powinny odpowiadać wymaganiom w zakresie cech zewnętrznych podanych w tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania i tolerancje
1	2	3
1	Materiał	puszki z materiału jednolitego w dostawie
2	Rodzaj, kształt, wielkość	puszki jednolite w dostawie
3	Zamknięcie	prawidłowe, zapewniające szczelność, bez widocznych odkształceń
4	Próba na szczelność puszek	ujemna
5	Wygląd zewnętrzny	puszki czyste, niezawilgocone, bez rdzawych plam i ubytków korozyjnych, bez uszkodzeń, deformacji, bombażu i szeleszczenia; puszki okrągłe o lekko wklęsłych dnach, wieczkach; puszki prostokątne o lekko wklęsłych bokach; puszki nieetykietowane, zabezpieczone warstwą tłuszczu; puszki nielakierowane, bez zarysowań i ubytków powłoki cynowej; puszki lakierowane bez plam i zarysowań powłoki lakieru; dopuszcza się — pojedyncze powierzchniowe plamy rdzawe — nie więcej niż w 1% badanych puszek, — nieznaczne wygięcia płaszcza lub boków nie ograniczające szczelności — nie więcej niż w 5% badanych puszek, — puszki szeleszczące — nie więcej niż 2% badanych puszek
6	Próba termostatowa	ujemna
7	Znakowanie	kod wyraźny, czytelny, tłoczony czcionkami o zaokrąglonych krawędziach w sposób nieuszkodzający pobiąty

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 30 maja 1979 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 16/1979 poz. 83)

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Pakowanie

3.1.1. Opakowania transportowe puszek blaszanych z treścią konserw stanowią pudła tekturowe lub skrzynki drewniane, wykonane i oznakowane zgodnie z odpowiednią normą. Pudła i skrzynki powinny być całe, czyste, suche, bez obcych zapachów i śladów pleśni, skutecznie zabezpieczone taśmą lub drutem, czytelnie i trwale oznakowane; skrzynki — bez wystających gwoździ.

Dopuszcza się w uzgodnieniu z chłodnią pakowania puszek w folię termokurczliwą.

3.1.2. Pakowanie — zgodne z normami przedmiotowymi, ściśle wypełniające pojemność opakowania.

3.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania puszek blaszanych z treścią konserw — wg PN-76/A-07005. Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych — wg PN-64/A-07008. Staplowanie w chłodniach piętrowych — wg BN-66/8160-04, w chłodniach parterowych — wg BN-66/8160-05.

3.3. Transport puszek blaszanych z treścią konserw zapakowanych do pudeł lub skrzyń luzem lub na paletach powinien odbywać się środkami transportowymi zabezpieczającymi przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi. Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej.

Opakowania transportowe powinny być ułożone ściśle obok siebie, a w przypadku niepełnego ładunku powinny być zabezpieczone przed przemieszczaniem.

4. BADANIA

4.1. Rodzaje badań

a) sprawdzenie stanu opakowań transportowych (3.1.1),

b) sprawdzenie cech zewnętrznych puszek z treścią konserwy (rozdz. 2. tabl. 1 lp. 1, 2, 3, 5, 7),

c) próba na szczelność (rozdz. 2, tabl. 1, lp. 4),

d) próba termostatowa (rozdz. 2, tabl. 1, lp. 6).

Badania wg poz. c) i d) są badaniami uzupełniającymi, wykonywanymi podczas przyjmowania towaru do chłodni lub okresowych ocen towarów przechowywanych na żądanie organów kontroli urzędowej lub dla potrzeb kontroli wewnętrznej.

4.2. Pobieranie próbek. Z poszczególnych dostaw lub partii chłodniczych do oceny stanu opakowania pobiera się liczbę opakowań transportowych podaną w tabl. 2.

Tablica 2

Liczba opakowań transportowych w dostawie lub partii chłodniczej	Liczba opakowań transportowych pobierana do oceny cech zewnętrznych puszek
160	5
161 ÷ 400	8
401 ÷ 1000	10
1001 ÷ 2500	15
powyżej 2500	20

W każdym opakowaniu transportowym ocenia się co najmniej 10 losowo wybranych opakowań jednostkowych. W przypadku gdy w opakowaniu transportowym znajduje się mniej niż 10 opakowań jednostkowych, ocenie podlegają wszystkie opakowania.

4.3. Opis badań

4.3.1. Sprawdzenie stanu opakowań transportowych należy wykonać przez oględziny przed pobraniem puszek do badań.

4.3.2. Sprawdzenie cech zewnętrznych puszek z treścią konserw należy wykonać przez oględziny, dotyk i opukiwanie wg kryteriów podanych w tabl. 1, lp. 1 ÷ 3, 5 i 7 zgodnie z wymaganiami PN-59/A-82056.

4.3.3. Próba na szczelność — wg PN-73/A-82054.

4.3.4. Próba termostatowa — wg PN-59/A-82053.

4.4. Ocena dostawy lub partii. Badaną dostawę lub partię chłodniczą towaru należy uznać za zgodną z wymaganiami normy i kwalifikującą się do przyjęcia lub dalszego przechowywania zgodnie z PN-76/A-07005, jeżeli wyniki badań opakowań transportowych i jednostkowych będą zgodne z rozdz. 2 i 3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego.

2. Normy i dokumenty związane

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

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

PN-59/A-82053 Konserwy mięsne i drobiowe. Badanie trwałości metodą termostatową

PN-73/A-82054 Mięso i przetwory mięsne. Badania bakteriologiczne

PN-59/A-82056 Przetwory mięsne. Konserwy. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniu w chłodniach piętrowych

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

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

3. Autor projektu normy — inż. Jacek Postolski — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.