

RYBY I PRZETWORY RYBNE WĘDZONE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-86
	Przetwory rybne wędzone Wymagania szczegółowe	8025-01
		Zamiast BN-80/8025-01
		Grupa katalogowa 1226

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wspólne wymagania dotyczące ryb wędzonych na gorąco i na zimno, przeznaczonych do obrotu i spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. zacieki — czarnobrunatne, podłużne plamy na skórze, powstałe na skutek wycieków krwi, tłuszczu i soku komórkowego podczas wędzenia.

1.2.2. połędwica bosmańska — protopadłościenny blok mięsa morszczuką uformowany z filetów bez skóry w siatce elastycznej, poddany kąpieli dojrzewającej, wędzony na zimno.

1.2.3. Pozostałe określenia — wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od sposobu wędzenia ustala się następujące rodzaje przetworów rybnych wędzonych i oznacza:

- wędzone na gorąco — wędzone,
- wędzone na zimno — wędzone na zimno.

2.2. Sortymenty. Przetwory rybne wędzone dzieli się na sortymenty wg długości lub masy ciała.

2.3. Klasy jakości. W zależności od zróżnicowania cech jakościowych przetwory rybne wędzone dzieli się na dwie klasy jakości i oznacza cyframi rzymskimi: I i II.

2.4. Rodzaje opracowania. Ustala się następujące rodzaje opracowania ryb i symbole oznaczania:

- odgardlone bez głów — odgd. b/gł,

- patroszone z głowami — patr. z/gł,
- patroszone bez głów — patr. b/gł,
- patroszone bez głów i pasa barkowego — tusze,
- filety lub filety podwójne, ze skórą lub bez skóry

- filety,
- patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, pokrojone na kawałki — kawałki.

Ryb całych nie oznacza się.

2.5. Sposób ustalania nazwy handlowej. Nazwę handlową ustala się od normy gatunkowej (handlowej) surowca rybnego i sortymentu, sposobu wykonania opracowania oraz rodzaju wędzenia.

2.6. Przykład oznaczenia filetów z ostroboka wędzonych na gorąco, sortymentu D, pierwszej klasy jakości:
FILETY Z OSTROBOKA WĘDZONE D — I BN-86/8025-01

3. WYMAGANIA

3.1. Wspólne wymagania — wg PN-86/A-86771. Ryby przeznaczone do wędzenia nie powinny zawierać pasożytów szkodliwych dla zdrowia lub nadających im odrażający wygląd.

3.2. Surowce rybne. Ryby świeże i mrożone zgodne z PN-86/A-86767 oraz z obowiązującymi normami przedmiotowymi.

3.3. Dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.4. Nazwy handlowe i charakterystyka ryb wędzonych na gorąco — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwa handlowa wyrobu	Charakterystyka wyrobu gotowego
1	Tusze z błkitka wędzone	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz powyżej 15 cm
2	Certa wędzona patroszona z głową	ryby patroszone z głowami; długość ryb powyżej 29 cm
3	Tusze z dorady wędzone	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz 14÷24 cm
4	Dorada wędzona w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, pokrojone na kawałki; masa kawałków 200÷500 g

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego dnia 4 lutego 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1986 poz. 10)

cd. tabl. 1

Lp.	Nazwa handlowa wyrobu	Charakterystyka wyrobu gotowego
5	Dorsz wędzony patroszony bez głowy	ryby patroszone bez głów; długość ryb 21÷35 cm
6	Tusze z dorsza wędzone	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz powyżej 21 cm
7	Dorsz wędzony w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, pokrojone na kawałki o długości powyżej 10 cm
8	Flądra wędzona patroszona z głową	ryby patroszone z głowami; długość ryb powyżej 24 cm
9	Flądra dalekomorska wędzona w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, pokrojone na kawałki; długość kawałków 8÷15 cm, a części ogonowej do 20 cm
10	Filety z ostroboka wędzone D	filety lub filety podwójne ze skórą; długość filetów powyżej 15 cm, długość filetów podwójnych powyżej 14 cm
11	Filety z ostroboka wędzone M	filety lub filety podwójne ze skórą; długość filetów powyżej 10 cm i do 24 sztuk/kg, długość filetów podwójnych powyżej 10 cm i do 17 szt/kg
12	Filety z ostroboka wędzone z czosnkiem	filety lub filety podwójne ze skórą z dodatkiem przypraw stosownie do nazwy handlowej; przyprawy mogą być widoczne na powierzchni wyrobu; długość filetów powyżej 15 cm, długość filetów podwójnych powyżej 14 cm
13	Filety z ostroboka wędzone z majerankiem	
14	Filety z ostroboka wędzone z papryką	
15	Filety z ostroboka wędzone z czosnkiem i majerankiem	
16	Filety z makreli wędzone z czosnkiem	filety lub filety podwójne ze skórą z dodatkiem przypraw stosownie do nazwy handlowej; przyprawy mogą być widoczne na powierzchni wyrobu; długość filetów powyżej 15 cm, długość filetów podwójnych powyżej 10 cm i do 14 sztuk/kg
17	Filety z makreli wędzone z majerankiem	
18	filety z makreli wędzone z goździkami	
19	Filety z makreli wędzone z jałowcem	
20	Filety z makreli wędzone z papryką	
21	Filety z makreli wędzone z czosnkiem i majerankiem	
22	Filety z makreli wędzone z kminkiem	
23	Filety z makreli wędzone po gnieźnieńsku	filety lub filety podwójne ze skórą; octowane; długość filetów powyżej 15 cm, długość filetów podwójnych powyżej 10 cm i do 14 sztuk/kg
24	Filety ze śledzi wędzone	filety lub filety podwójne ze skórą o długości powyżej 15 cm
25	Filety śledziowe wędzone po węgiersku	filety lub filety podwójne ze skórą; po wędzeniu posypane papryką; długość filetów lub filetów podwójnych powyżej 15 cm
26	Halibut wędzony w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetw, pokrojone na kawałki; masa kawałków 100÷300 g
27	Karp wędzony patroszony z głową	ryby patroszone z głowami; masa ryb 300÷700 g
28	Karp wędzony w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, odłuszczone, pokrojone na kawałki; masa kawałków 100÷250 g
29	Tusze z kerguleny wędzone	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz powyżej 15 cm
30	Tusze z kochinowy wędzone	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz powyżej 18 cm
31	Leszcz wędzony patroszony z głową	długość ryb patroszonych z głowami powyżej 24 cm
32	Leszcz wędzony w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, odłuszczone, pokrojone na kawałki o długości 9÷14 cm
33	Łosoś wędzony w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetw, pokrojone na kawałki; masa kawałków 100÷250 g
34	Makrela colias wędzona w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, pokrojone na kawałki; masa kawałków 100÷250 g
35	Makrela wędzona patroszona z głową	długość ryb patroszonych z głowami powyżej 22 cm
36	Makrela wędzona odgardiona bez głowy	ryby odgardlone bez głów i pasa barkowego; długość ryb powyżej 17 cm
37	Tusze z makreli wędzone	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz powyżej 17 cm

cd. tabl. 1

Lp.	Nazwa handlowa wyrobu	Charakterystyka wyrobu gotowego
38	Tusze z miruny wędzone	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i trzona ogonowego; długość tusz bez ogona powyżej 24 cm
39	Miruna wędzona w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i trzona ogonowego, pokrojone na kawałki o długości 9÷14 cm
40	Tusze z morszczuka wędzone	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz powyżej 19 cm
41	Tusze z nototeni wędzone	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz powyżej 19 cm
42	Tusze z ostroboka wędzone D	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz powyżej 22 cm
43	Tusze z ostroboka wędzone S	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz powyżej 17 cm
44	Pikling	śledź dalekomorski cały; długość ryb powyżej 21 cm
45	Pałasz wędzony w kawałkach	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego, pokrojone na kawałki o długości 9÷12 cm
46	Tusze z pstrąga wędzone	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; masa tusz powyżej 150 g
47	Pstrąg wędzony w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, pokrojone na kawałki o długości 5÷8 cm
48	Pstrąg wędzony patroszony z głową	ryby patroszone z głowami; masa ryb powyżej 150 g
49	Pelamida wędzona w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, pokrojone na kawałki o masie 150÷500 g
50	Sardynka wędzona	długość ryb całych powyżej 12 cm
51	Sardynka wędzona patroszona z głową	długość ryb patroszonych z głowami powyżej 12 cm
52	Tusze z sardynki wędzone	długość ryb patroszonych bez głów i pasa barkowego powyżej 12 cm
53	Sieja wędzona patroszona z głową	ryby patroszone z głowami; długość ryb powyżej 34 cm
54	Sielawa wędzona patroszona z głową	ryby patroszone z głowami; długość ryb powyżej 17 cm
55	Sandynela wędzona	długość ryb całych powyżej 21 cm
56	Śledź wędzony	długość ryb całych powyżej 15 cm
57	Śledź wędzony patroszony z głową	długość ryb patroszonych z głową powyżej 15 cm
58	Tusze ze śledzia wędzone	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz powyżej 11 cm
59	Szprot wędzony	długość ryb całych powyżej 9 cm
60	Tusze z płastug wędzone	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetw; masa tusz powyżej 100 g
61	Tusze z mintaja wędzone	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego; długość tusz powyżej 19 cm
62	Tunek wędzony w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, pokrojone na kawałki o masie 150÷500 g
63	Tasergal wędzony w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, pokrojone na kawałki o masie 200÷500 g
64	Tołpyga wędzona w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, pokrojone na kawałki o długości 5÷15 cm
65	Węgorz wędzony patroszony z głową D	ryby z głową, oczyszczone ze śluzu, patroszone; masa ryb sortymentu D powyżej 450 g S powyżej 185 do 450 g
66	Węgorz wędzony patroszony z głową S	
W poszczególnych sposobach obróbki i sortymentach dopuszcza się do 5% ryb o wymiarach lub masie niższej o 10% od ustalonych w tabl. 1.		

3.5. Wymagania szczegółowe dotyczące ryb wędzonych na gorąco — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Ułożenie	jednolicie w całej partii wyrobu; warstwami naprzemianlegle; filety lub filety podwójne skórą do dołu, w opakowaniach foliowych ułożone estetycznie, skórą do części zadrukowanej	
2	Oprawienie	ryby odgardłone — ryby pozbawione głowy wraz z pasem barkowym i płetwami piersiowymi z usuniętymi wnętrznościami bez rozcięcia brzucha; gonady, nerka, błona otrzewna i końcowe części przewodu pokarmowego mogą być pozostawione ryby patroszone z głową — ryby pozbawione wnętrzności, czarnej błony otrzewnej, pęcherza pławnego i nerki, u flądry bałtyckiej gonady i błona otrzewna mogą być pozostawione ryby patroszone bez głów — ryby odgłowione, pozbawione wnętrzności, czarnej błony otrzewnej, pęcherza pławnego i nerki, w przypadku ryb dorszowatych dopuszcza się pozostawienie na płatach brzusznych resztek błony otrzewnej; w okresie od 1 października do 30 marca pozostawiony pęcherz pławny i czarna błona otrzewna tusze — ryby, pozbawione głowy wraz z pasem barkowym i płetwami piersiowymi, wnętrzności czarnej błony otrzewnej, pęcherza pławnego i nerki; tusze z miruny — bez płetwy ogonowej; tusze z płastug — bez płetw i płatów brzusznych, z dopuszczeniem pozostawienia gonad kawałki — ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetwy ogonowej, pokrojone na kawałki filety — filety lub filety podwójne złączone skórą w części grzbietowej; w filetach podwójnych płetwa grzbietowa pozostawiona; dopuszcza się nieznaczne usterki oprawienia u pojedynczych sztuk ryb lub filetów	
3	Wygląd	ryby całe — brzuszki bez popękań; ryby oprawione — brak zmian autolitycznych na płatach brzusznych oraz widocznych uszkodzeń poza otworami po drutach wędzarniczych; dopuszcza się dla śledziowatych do 25% ryb z uszkodzeniami skóry i popękanymi brzuszkami; dla pałasza i miruny uszkodzeń i ubytków skóry nie normalizuje się; filety — dopuszcza się naturalne powierzchniowe rozwarstwienia mięśni oraz otwory po drutach lub haczykach wędzarniczych	dopuszcza się drobne usterki oprawienia
4	Barwa skóry	błyszcząca, od słomkowej do ciemnobrunatnej, właściwa dla danego gatunku ryb; liczby zacieków nie określa się; dla filetów z przyprawami dodatkowo mogą być widoczne rozdrobnione przyprawy	dopuszcza się barwę skóry matową, zbyt ciemną lub jasną od właściwej oraz pojedyncze miejsca nie objęte dymem
5	Mięso — barwa — smak — zapach — tekstura	właściwa dla danego gatunku ryb z charakterystycznymi przebarwieniami tkanki mięśniowej wzdłuż kręgosłupa i linii nabocznej słonawo-dymny, charakterystyczny, bez smaku surowizny; dla filetów z przyprawami posmak użytych przypraw; dla filetów wędzonych po gnieźnięnsku — z posmakiem kwaskowym dymny, charakterystyczny dla ryb wędzonych; dla wyrobów z przyprawami — zapach użytych przypraw delikatna, soczysta lub soczysta i lupliwa, ostroboka — zwięzła	dopuszcza się do 35% ryb z uszkodzeniami mięsa i skóry; dla śledzia i szprota do 50% ryb z uszkodzeniami skóry i popękanymi brzuszkami; dla filetów dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienie mięsa i drobne uszkodzenia skóry dopuszcza się smak mniej zaznaczony, mało charakterystyczny dopuszcza się zapach mało dymny, a dla ryb tłustych lekko tranowaty dopuszcza się zwięzłą lub miękką lub lekko włóknistą; dla ostroboka włóknistą
6	Przyprawy — barwa — smak — zapach	naturalna, charakterystyczna dla danego rodzaju przypraw; nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu	
7	Zawartość soli kuchennej, % wag.	1,0÷3,0	

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
8	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag. ¹⁾	0,5÷1,0	
¹⁾ Wymagania dotyczące kwasowości ogólnej odnoszą się wyłącznie do przetworów, w których surowiec przed wędzeniem poddano kąpieli octowo-solnej.			

3.6. Nazwy handlowe i charakterystyka ryb wędzonych na zimno — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Nazwa handlowa wyrobu	Charakterystyka wyrobu gotowego
1	Filety z antara wędzone na zimno	filety bez skóry; mas filetów lub kawałków filetów powyżej 180 g
2	Filety z ostroboka wędzone na zimno	filety lub filety podwójne ze skórą o długości powyżej 18 cm
3	Filety śledziowe wędzone na zimno	filety lub filety podwójne ze skórą; solankowane z dodatkiem przypraw, które mogą być widoczne na powierzchni wyrobu gotowego; długość filetów lub filetów podwójnych powyżej 15 cm
4	Filety z pelamidy wędzone na zimno	filety ze skórą o długości powyżej 25 cm
5	Filety z pstrąga wędzone na zimno	filety ze skórą o masie powyżej 100 g
6	Halibut wędzony na zimno w kawałkach	ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetw, pokrojone na kawałki; masa kawałków powyżej 130 g
7	Łosoś wędzony na zimno	filety ze skórą o masie powyżej 1000 g
8	Makrela à la łosoś	filety lub filety podwójne ze skórą; długość filetów lub filetów podwójnych powyżej 15 cm
9	Makrela à la kippers	ryby patroszone bez głów i pasa barkowego, rozplątane od strony grzbietowej, pozbawione części kręgosłupa; długość ryb powyżej 21 cm
10	Ostrobok à la kippers	ryby patroszone, rozplątane od strony grzbietowej wzdłuż głowy, bez skrzydeł oraz płetw z wyjątkiem płetwy ogonowej; długość ryb powyżej 20 cm
11	Śledź à la kippers	ryby patroszone, rozplątane od strony grzbietowej wzdłuż głowy, bez skrzydeł; długość ryb powyżej 21 cm
12	Śledź wędzony na zimno	śledź solony dalekomorski; długość ryb całych powyżej 21 cm
13	Polędwica bosmańska	filety z morszczuka bez skóry, uformowane w postaci batonu, w siatce; średnica batonu 4÷7 cm; masa batonu powyżej 700 g

3.7. Wymagania szczegółowe ryb wędzonych na zimno — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Ułożenie	jednolicie w całej partii wyrobu; warstwami wzdłuż jednego z boków opakowania; filety skórą do dołu; warstwy przełożone papierem pergaminowym lub półpergaminowym; filety lub filety podwójne w opakowaniach foliowych — ułożone estetycznie, skórą do części zadrukowanej	
2	Oprawienie	tusze rozplątane — ryby patroszone od strony grzbietowej, pozbawione głowy, wnętrzości, błony otrzewnej i skrzepów krwi, ryby à la kippers dodatkowo pozbawione $\frac{2}{3}$ kręgosłupa z pozostawieniem płetwy ogonowej; śledź i ostrobok — rozplątane wzdłuż głowy z usuniętymi skrzelami, ostrobok — pozostałe płetwy usunięte	
		filety lub filety podwójne — filety ze skórą lub bez skóry, filety podwójne połączone skórą w części grzbietowej, z pozostawieniem płetwy grzbietowej; filety z pelamidy z pozostawieniem pasa barkowego i żeber kawałki — ryby patroszone bez głów, pasa barkowego i płetw lub filety ze skórą; pokrojone na kawałki dopuszcza się drobne usterki w oprawieniu	

cd. tabl. 4

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
3	Wygląd	Tusze, filety, filety podwójne lub kawałki — brak uszkodzeń mięsa, dopuszcza się naturalne powierzchniowe rozwarstwienia mięśni oraz charakterystyczne otwory po drutach lub haczykach wędzarniczych połędwica bosmańska — batony w postaci wydłużonego walca, lekko spłaszczonego, w siatce	
			dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienia mięsa i drobne uszkodzenia skóry, a dla łososa niewielkie, miejscowe odstawa- nie skóry od mięsa
4	Barwa skóry	złocista do jasnobrązowej; makrela à la łosoś — złocista do ciem- nooliwkowej z naturalnymi przebarwieniami, halibuta — brązowa; liczby zacieków nie normalizuje się;	
			dopuszcza się barwę brunatną oraz do 20% ryb z miejscami nie objętymi dy- mem
5	Mięso — barwa — smak i zapach — tekstura	— makreli — na przekroju beżoworóżowa, na powierzchni — brą- zowa do brunatnoczerwonej — makreli colias — z pociemnieniami pod skórą — łososi — łososiowa — ostroboka — beżowa — śledzia — kremowoszara, charakterystyczna z naturalnymi prze- barwieniami, — halibuta — na przekroju biała, na powierzchni brunatnobieżowa — antara — na przekroju jasnokremowa, na powierzchni cięć zło- cista — połędwicy bosmańskiej — na przekroju szarokremowa, charakte- rystyczna z naturalnymi przebarwieniami, na powierzchni jasno- złocista	
			dopuszcza się lekkie pożółcenia pod skó- rą, a dla łososa barwę mniej intensywną
		słono-dymny, zapach charakterystyczny dla ryb wędzonych; dla po- łędwicy bosmańskiej i asortymentów typu „kippers“ z posmakiem użytych przypraw	
		spoista, soczysta, jędrna	dopuszcza się dla łososa, pstrąga i anta- ra teksturę lekko włóknistą lub lekko miękką, colias — miękką, ostroboka — suchawą, połędwicy bosmańskiej — miękką oraz lekkie rozwarstwienie w miejscach łączenia filetów lub ich za- kończeniach
6	Zawartość soli kuchennej, % wag.	6,0÷9,0	

3.8. Chemiczne środki konserwujące. Zgodnie z pi-
smem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia
25 kwietnia 1971 r. dopuszcza się użycie:

— azotanu potasowego lub azotanu sodowego przy
produkcji łososa wędzonego na zimno w ilości 0,2 na
100 g produktu (2 g na 1 kg),

— sorbinianu potasu lub sorbinianu sodu przy pro-
dukcji połędwicy bosmańskiej w ilości 0,1 g na 100 g
produktu (1 g na 1 kg).

3.9. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia — wg
PN-85/A-86772.

3.10. Wymagania mikrobiologiczne — wg PN-85/
A-85772.

3.11. Wady niedopuszczalne

a) smak i zapach mięsa: jełki, gorzki, pleśni, gnilny,
inny obcy,

b) tekstura tkanki mięsnej: mazista,

c) obecność drobnoustrojów w liczbach przekracza-
jących wymagania mikrobiologiczne wg PN-85/
A-86772,

d) występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia
ludzkiego lub nadających rybom odrażający wygląd,

e) zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki,
np. muchy, szczury,

f) obecność plechy pleśni,

g) zawartość metali szkodliwych dla zdrowia prze-
kraczająca wymagania wg PN-85/A-86772.

3.12. Okresy przechowywania — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Grupa wyrobów	Przechowywa- nie °C	Okres przecho- wywania, nie dłuższy niż (dni) ¹⁾
1	Przetwory rybne wędzo- ne na gorąco	2÷10	4

cd. tabl. 5

Lp.	Grupa wyrobów	Przechowywa- nie °C	Okres przecho- wywania, nie dłuższy niż (dni) ¹⁾
2	Przetwory rybne wędzo- ne na zimno	2÷10	10
3	Filety z ryb wędzone na gorąco — pakowane próżniowo	0÷3	4
4	Filety z ryb wędzone na zimno — pakowane próżniowo	0÷3	10
¹⁾ Okres przechowywania liczony jest od dnia następnego po dacie zakończenia produkcji uwidocznionej na etykiecie.			

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-85/A-86772 i BN-79/8020-02.

4.2. Masa netto — zgodna z deklarowaną. Dopuszcza się nadwagę do 2% w okresie zimowym i do 3% w okresie letnim.

4.3. Przechowywanie — wg PN-85/A-86772.

4.4. Transport — wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-85/A-86772.

5.2. Przygotowanie partii do badań i pobieranie próbek — wg PN-85/A-86771.

5.3. Opis badań — wg PN-85/A-86772.

5.4. Ocena wyników badań i zaświadczenie o jakości — wg PN-85/A-86772.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów etykiet można stosować etykiety z dotychczasowymi numerami norm i nazwą handlową.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-80/8025-01

- a) wprowadzono rodzaje oprawienia, okresy przechowywania,
- b) dokonano zmian i uzupełnień do nazw handlowych wyrobów,
- c) charakterystykę wyrobów skorelowano z normami surowcowymi,
- d) uzupełniono tablicę wymagań w zakresie oprawiania, wyglądu i tekstury.

3. Normy i dokumenty związane

PN-86/A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Wspólne wymagania i badania
 PN-85/A-86771 Ryby wędzone. Pobieranie próbek
 PN-85/A-86772 Przetwory rybne wędzone. Wspólne wymagania i badania

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport

BN-79/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia
 Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 4 czerwca 1971 r. w sprawie: wykazu dozwolonych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i użytkach oraz na ich powierzchni.

Pismo Głównego Inspektora Sanitarnego znak EŻ.4434/R3/71 z dnia 25 kwietnia 1971 r. w sprawie wyrażenia zgody na stosowanie azotanu sodowego lub potasowego do produkcji łososia wędzonego na zimno.

4. Symbol wg SWW — 2346.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Urszula Gurwin, inż. Krystyna Góralczyk — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.