

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A			BN-85
	Przetwory jajowe mrożone			8036-01
				Zamiast BN-74/8036-01 BN-72/8036-02
				Grupa katalogowa 1216

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są przetwory jajowe otrzymane z jaj kurzych spożywczych świeżych, poddane procesowi filtrowania, pasteryzacji i mrożenia.

1.2. Określenia - wg PN-71/A-85002.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. Rozróżnia się następujące rodzaje przetworów jajowych mrożonych:

- masa jajowa,
- żółtko,
- żółtko solone,
- białko.

2.2. Klasy jakości. Masa jajowa występuje w trzech klasach jakości oznaczonych symbolami A, B, C, natomiast żółtko, żółtko solone i białko występują w dwóch klasach jakości oznaczonych symbolami A i B.

2.3. Przykład oznaczenia mrożonej masy jajowej klasy jakości A:

MASA JAJOWA MROŻONA A BN-85/8036-01

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowca. Surowcem do produkcji przetworów jajowych mrożonych są jaja kurze spożywcze świeże wg PN-85/A-86503. W przypadku stosowania jaj stłuczek powinny one być zużyte do produkcji nie później niż 2 dni od daty świetlenia. Dopuszcza się stosowanie jaj kurzych konsumpcyjnych ze skupu wg BN-72/8036-08.

Sól kuchenna warzona spożywcza powinna odpowiadać wymaganiom wg PN-80/C-84081/02.

3.2. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania								
	masa jajowa			żółtko		żółtko solone		białko	
	klasa A	klasa B	klasa C	klasa A	klasa B	klasa A	klasa B	klasa A	klasa B
Postać i konsystencja	jednolicie zamrożony blok, bez oznak powtórnego zamrożenia; po rozmrożeniu i wymieszaniu lepka ciecz nie rozdziela się na frakcje			jednolicie zamrożony blok, po rozmrożeniu konsystencja gęsta, mazista		maziste, miękkie, ulegające odkształceniu pod lekkim naciskiem ręki, po rozmrożeniu półpłynne, trudno przelewające się		jednolicie zamrożony blok, po rozmrożeniu płynne, z dopuszczalną niewielką ilością chałaz oraz piany na powierzchni	
Barwa po rozmrożeniu	kremowożółta do pomarańczowożółtej			żółta do pomarańczowożółtej		żółta do ciemnopomarańczowej		jasnoseledynowa, klarowna, opalizująca	
								dopuszcza się lekkie zmętnienie	

Zgłoszona przez Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Drobiarstwa dnia 15 kwietnia 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 9/1985 poz. 17)

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania								
	masa jajowa			żółtko		żółtko solone		białko	
	klasa A	klasa B	klasa C	klasa A	klasa B	klasa A	klasa B	klasa A	klasa B
Zapach i smak po rozmrożeniu	słabo wyczuwalny, właściwy dla jaj świeżych, obcy niedopuszczalny	dopuszczalny zapach i smak jajowy nie uwydatniający się w wypiekach	dopuszczalny zapach i smak jajowy lub lekko zmieniony, nie uwydatniający się w wypiekach	właściwy dla żółtka jaj świeżych, obcy niedopuszczalny	dopuszczalny zapach i smak lekko zmieniony, nie uwydatniający się w wypiekach	zapach właściwy dla żółtka jaj świeżych, obcy niedopuszczalny; smak słony, bez obcych posmaków		zapach niewyczuwalny, smak lekko wyczuwalny, obcy niedopuszczalny	zapach lekko wyczuwalny, smak lekko zmieniony
Zanieczyszczenia	dopuszcza się nieliczne cząstki skorup o średnicy do 1,5 mm								
Wypiek	jednolity, elastyczny, pulchny, porowaty, bez zakalca, smak i zapach właściwy dla wypieku z jaj świeżych		dopuszcza się nieznacznie odbiegający strukturą od prawidłowego	sprężysty, pulchny, porowaty, o wyczuwalnym smaku żółtka jaj świeżych		nie określa się		nie określa się	

3.3. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania								
	masa jajowa			żółtko		żółtko solone		białko	
	klasa A	klasa B	klasa C	klasa A	klasa B	klasa A	klasa B	klasa A	klasa B
Temperatura produktu zamro-żonego °C, nie wyższa niż	minus 8								
Zawartość wody, %, nie więcej niż	76		77	57	60	51	53	89	
Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	10,0	9,5	9,0	-	-	-	-	nie normalizuje się	
Zawartość substancji tłusz-czowych, %, nie mniej niż	-	-	-	26,0	24,5	23,0	22,0		
Zawartość soli kuchennej, (NaCl), %	-	-	-	-	-	12,3±0,3	12,3±0,7	-	-
Skuteczność pateryzacji (wynik reakcji jodu ze skrobią)	dodatni			nie normalizuje się					
Wskaźnik pienistości, mm, nie mniej niż	nie normalizuje się							90	nie nor-malizuje się
Wskaźnik trwałości piany, cm ³ wycieku po 2 h, nie wię-cej niż	nie normalizuje się							260	

3.4. Wymagania mikrobiologiczne - wg tabl. 3.Tablica 3

Cecha	Wymagania								
	masa jajowa			żółtko		żółtko solone		białko	
	klasa A	klasa B	klasa C	klasa A	klasa B	klasa A	klasa B	klasa A	klasa B
Ogólna liczba bakterii tlenowych w 1 g, nie więcej niż	50 000	100 000	200 000	50 000	100 000	50 000	100 000	50 000	100 000
Bakterie z grupy Coli	nieobecne w								
	0,1 g			0,1 g	0,01 g	0,1 g	0,01 g	0,1 g	0,01 g
Pałeczki z grupy Salmonella	nieobecne w 25 g								
Gronkowce chorobotwórcze	nieobecne w 0,1 g								

4. PAKOWANIE, PRZECCHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Opakowanie dla mrożonych przetworów jajowych stanowią:

- pudełka metalowe wg BN-75/5041-07, a w przypadku żółtka solonego wyposażone dodatkowo w torby wg PN-81/O-79781 z folii polietylenowej o grubości co najmniej 0,06 mm,

- torby wg PN-81/O-79781 z folii polietylenowej o grubości co najmniej 0,06 mm, umieszczone w pojemnikach z tworzyw sztucznych.

Dopuszcza się torby wg PN-81/O-79781 z folii polietylenowej o grubości co najmniej 0,06 mm, umieszczone w pudłach tekturowych trzywarstwowych z tektury falistej lub za zgodą odbiorcy, inne opakowanie zatwierdzone przez władze sanitarne do pakowania żywności.

Masa netto produktu w jednym opakowaniu powinna wynosić od 10,0 do 12,5 kg. Dopuszczalne odchylenie masy w jednym opakowaniu ± 50 g, przy czym masa 10 opakowań powinna odpowiadać co najmniej masie deklarowanej.

Opakowania z przetworami jajowymi mrożonymi powinny być zamknięte i zabezpieczone w sposób trwały przed otwarciem.

Na każdym opakowaniu powinny być umieszczone co najmniej następujące dane:

- nazwa lub znak producenta,
- oznaczenie produktu wg 2.3,
- masa netto, kg,
- data produkcji oraz numer partii,
- napis stwierdzający, że produkt jest pasteryzowany.

4.2. Przechowywanie. Przetwory jajowe mrożone po-

winny być przechowywane w warunkach i okresach podanych w PN-83/A-07005. Rozmrożone przetwory jajowe powinny być zużyte najpóźniej po 24 h przetrzymywania w temperaturze nie wyższej niż $+10^{\circ}\text{C}$

4.3. Transport: Przetwory jajowe mrożone należy przewozić w ładowniach środków transportowych kolejowych i samochodowych dostosowanych do przewozu żywności w stanie zamrożonym, zabezpieczających utrzymanie temperatury zgodnie z wymaganiami wg 3.3. Stan i sposób załadunku środka transportowego powinien uniemożliwiać przemieszczanie i uszkodzenie opakowań w czasie transportu.

Środek transportowy powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne - wg tabl. 4.

Tablica 4

Rodzaj badania	Masa jajowa	Żółtko	Żółtko solone	Białko
a) Ocena stanu opakowania	+	+	+	+
b) Określanie postaci i konsystencji	+	+	+	+
c) Określanie barwy	+	+	+	+
d) Określanie zapachu i smaku	+	+	+	+
e) Określanie zanieczyszczeń	+	+	+	+
f) Wykonanie wypieku	+	+	-	-
g) Pomiar temperatury	+	+	+	+
h) Oznaczanie zawartości wody	+	+	+	+
i) Oznaczanie zawartości tłuszczu	+	-	-	-
j) Oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej	-	+	+	-
k) Oznaczanie zawartości soli kuchennej	-	-	+	-

cd. tabl. 4

Rodzaj badania	Masa jajowa	Żółtko	Żółtko solone	Białko
l) Oznaczanie wskaźnika pienistości	-	-	-	+
l) Oznaczanie wskaźnika trwałości piany	-	-	-	+
m) Oznaczanie skuteczności pasteryzacji	+	-	-	-
n) Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych	+	+	+	+
o) Oznaczanie bakterii z grupy Coli	+	+	+	+
p) Oznaczanie pałeczek z grupy Salmonella	+	+	+	+
r) Oznaczanie gronkowców chorobotwórczych	+	+	+	+

Badania pełne wykonuje producent co najmniej 1 raz w miesiącu oraz przy uruchomieniu produkcji, w przypadku wprowadzenia zmian technologicznych oraz na żądanie organów kontroli i nadzoru.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1, z wyjątkiem poz. f), i), j) oraz r). Badania niepełne należy wykonać w każdej partii produktu.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczność partii. Partię stanowią przetwory jajowe mrożone tego samego rodzaju i klasy jakości, spasteryzowane w sposób ciągły, oznaczone wspólnym numerem w danym dniu produkcji. Wielkość partii nie powinna przekraczać 4 t.

Partię żółtka solonego mrożonego stanowi ilość jednej klasy jakości, pochodząca z jednego cyklu mieszania z solą.

5.2.2. Pobieranie próbek - wg BN-83/8036-05.

5.3. Opis badań - wg BN-83/8036-05.

5.4. Ocena wyników badań. Partię przetworów jajowych mrożonych należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań wg 5.1 są zgodne z wymaganiami rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Centralny Ośrodek
Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8036-01 i BN-72/
8036-02

a) zweryfikowano zakres i poziom parametrów jakości-
wych,

b) określono dopuszczalny okres przechowywania w sta-
nie zamrożonym i po rozmrożeniu,

c) uaktualniono warunki pakowania, przechowywania i
transportu.

3. Normy i dokumenty związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatycz-
ne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-71/A-85002 Jaja i przetwory jajowe. Nazwy i okreś-
lenia

PN-85/A-86503 Jaja spożywcze

PN-80/C-84081/02 Sól (chlorek sodowy). Wymagania
PN-81/O-79781 Opakowania jednostkowe z tworzyw
sztucznych. Torby z folii polietylenowej zgrzewane
BN-75/5041-07 Opakowania jednostkowe metalowe. Pu-
delka do mrożonych przetworów jajowych

BN-83/8036-05 Przetwory jajowe. Pobieranie próbek i
metody badań

BN-72/8036-08 Jaja kurze konsumpcyjne ze skupu
Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia
17 września 1971 r. w sprawie ogólnych warunków sa-
nitarnych przy przewozie środków spożywczych (Mon.
Pol. nr 50, poz. 320)

4. Symbol wg SWW - 2334-11, 2334-12, 2334-13.

5. Autor projektu normy - dr Andrzej Plotka - Central-
ny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.