

PRZETWORY OWOCOWO - - WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-76
	Przetwory warzywne	8124-08
	Dynia w occie	Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest dynia w occie przeznaczona do obrotu krajowego.

1.2. Określenia. Dynia w occie jest to produkt otrzymany z miąższu pokrojonej dyni i zalewy z wody, cukru i octu z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych lub ich dozwolonych wyciągów, utrwalony termicznie.

2. OZNACZENIE

DYNIA W OCCIE BN-76/8124-08

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa miąższu	typowa dla dyni, od jasnożółtej do intensywnie pomarańczowej, zmieniona procesem technologicznym
2	Zapach i smak	charakterystyczny dla dyni w zalewie, słodkokwaśny, z wyczuwalnym zapachem i smakiem przypraw, bez zapachów i posmaków obcych
3	Kształt	dynia pokrojona w nieregularne, różnej wielkości kawałki o kształcie zbliżonym do kostki
4	Konsystencja	kawałki dyni miękkie, dopuszcza się kawałki dyni chrupkie lub o osłabionej konsystencji
5	Klarowność zalewy	zalewa opalizująca, dopuszcza się osad pochodzący z rozdzielających się części miąższu dyni na dnie opakowań
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag.	0,5 ÷ 1,5

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
7	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie % wag., nie mniej niż	15,0
8	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż: arsenu ołowiu miedzi cynku cyny	0,2 0,4 5,0 5,0 50,0
9	Masa dyni po odcieknięciu zalewy w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % wag., nie mniej niż	50

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-77/A-75032, dopuszcza się inne opakowania za zgodą odbiorcy.

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032, z tym że okres przechowywania w warunkach wg PN-77/A-75032, w którym produkt powinien być zgodny z normą, wynosi nie mniej niż 9 miesięcy.

4.3. Transport — wg PN-77/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- określanie barwy miąższu,
- określanie zapachu i smaku,
- określanie kształtu,
- określanie konsystencji,
- określanie klarowności zalewy,

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 26 kwietnia 1976 r., jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 14/1976 poz. 48)

- f) oznaczanie kwasowości ogólnej,
- g) oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego,
- h) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- i) sprawdzanie masy dyni po odcieknięciu z zalewy.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku, a ponadto w przypadku zmian surowcowych, technologicznych i aparatury.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1 z wyjątkiem oznaczeń wymienionych w pozycji h).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-72/A-75050.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy, zapachu i smaku, kształtu, konsystencji, klarowności zalewy — wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej.

5.3.2. Oznaczanie kwasowości ogólnej, ekstraktu ogólnego, masy produktu po odcieknięciu — wykonać wg PN-71/A-75101.

5.3.3. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia wykonać:

- 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 PN-80/A-04014.

5.4. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim postanowieniom normy.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

2. 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-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

PN-77/A-75032 Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie, transport

PN-72/A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne. Pobieranie próbek

PN-71/A-75101 Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych

3. Autor projektu normy — mgr Irena Dominikowska — Pomorskie Zakłady Przemysłu Owocowo-Warzywnego w Bydgoszczy.

4. Wydanie 3 — stan aktualny: wrzesień 1986 — uaktualniono normy związane.