

OWOCE MROŻONE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-75
	Śliwki węgierki zamrożone	8165-16
		Zamiast BN-65/8165-16
		Grupa katalogowa 1257

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są śliwki węgierki całe i bez pestek w stanie zamrożonym, przeznaczone do obrotu krajowego i na eksport.

1.2. Określenia

1.2.1. Śliwki węgierki bez pestek – śliwki całe lub połówki z usuniętą pestką.

1.2.2. Śliwki węgierki o dojrzałości spożywczej – śliwki w pełni wykształcone o intensywnym fioletowym zabarwieniu, smaku słodko-kwaśnym.

Mięsz o konsystencji zwartej, łatwo odstający od pestki.

1.2.3. Śliwki węgierki przejrzyste – śliwki o barwie ciemnofioletowej konsystencji lekko rozluźnionej, wykazujące cechy wędnięcia i podsychania, o smaku słodkim z możliwością posmaku fermentacji. Mięsz o konsystencji lekko rozluźnionej, wykazujący cechy wędnięcia i podsychania.

1.2.4. Śliwki węgierki niedojrzałe – śliwki o barwie fioletowozielonej, smaku kwaśnym i miąższu nieodstającym od pestki.

1.2.5. Śliwki węgierki zdrowe – owoce nierobaczywe, niespleśniałe, nienadgnięte, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby pochodzenia grzybowego, bakteryjnego i fizjologicznego.

1.2.6. Śliwki zdeformowane – owoce niewłaściwie wykształcone na skutek zmian fizjologicznych albo zabliźnionych uszkodzeń mechanicznych.

1.2.7. Śliwki pomarszczone – owoce o pomarszczonej skórze przy nasadzie szypułki.

1.2.8. Śliwki popękane – owoce z pęknięciami naskórki i miąższu, którego barwa nie ulega zmianie.

1.2.9. Pozostałe określenia – wg BN-70/8165-21.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od sposobu przygotowania śliwek rozróżnia się:

- śliwki węgierki całe,
- śliwki węgierki bez pestek oznaczone symbolem "Bp".

2.2. Standardy – w zależności od jakości śliwek całych i bez pestek rozróżnia się:

- Standard A,
- Standard B,
- Standard P (przemysł).

2.3. Przykład oznaczenia śliwek węgierki całych zamrożonych St. A:

ŚLIWKI WĘGIERKI CAŁE, ZAMROŻONE A
BN-75/8165-16

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec – wg PN-73/R-75026.

3.2. Wymagania i tolerancje – wg tabl. 1.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 29 sierpnia 1975 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 czerwca 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 25/1975, poz. 92)

Tablica 1

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż		
		Standard A	Standard B	Standard P
Jednolitość odmianowa	śliwki węgierki jednolite odmianowo w partii	-	dopuszcza się różne odmiany śliwek węgierki w partii	
Barwa owoce całe owoce bez pestek	ciemnofioletowa, charakterystyczna dla śliwek węgierki	2	5	10
	na przekroju miąższu o barwie żółcistokremowej	2	5	10
Dojrzałość	spożywcza	śliwek niedojrzałych		
		2	4	10
		śliwek przejrzałych		
		3	7	nie określa się
Wielkość owoce całe owoce bez pestek	śliwki kalibrowane o zbliżonej wielkości	minimalna średnica poprzeczna		
		25 mm	22 mm	nie określa się
		minimalna średnica poprzeczna		
		25 mm	22 mm	nie określa się
Zdrowotność	śliwki zdrowe	śliwek robaczywych		
		2	4	15
		śliwek z powierzchniowymi zmianami chorobowymi		
		2	5	20
Wygląd a) owoce całe	owoce niepopękane, w pełni wykształcone, bez oblodzenia, niepomarszczone, niezdeformowane, bez szypulek, bez zlepieńców trwałych; nie dopuszcza się śliwek o obcym zapachu, ze śladami pleśni i fermentacji	śliwek popękanych		
		4	8	nie określa się
		śliwek zdeformowanych		
		2	5	nie określa się
b) owoce bez pestek	połówki śliwek bez oblodzenia niepomarszczone o typowym kształcie bez szypulek; nie dopuszcza się śliwek z oznakami pleśni i fermentacji, zlepieńce trwałe nie stanowią wady	śliwek pomarszczonych		
		5	10	nie określa się
Zanieczyszczenia	śliwki czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	zanieczyszczeń organicznych 0,03 zanieczyszczeń mineralnych 0,03		

3.3. Wymagania dla śliwek całych i bez pestek bezpośrednio po rozmrożeniu – wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż		
		Standard A	Standard B	Standard P
Jędrność	lekko osłabiona z tendencją do wydzielania soku	-	-	-
Kształt	naturalny	zniekształcenia		
		2	10	nie określa się
Smak i zapach	naturalny, lekko osłabiony; nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu	-	-	wyraźne osłabienie

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, opakowanie i znakowanie - wg BN-79/8165-13.

4.2. Przechowywanie. Produkt przechowywany w warunkach klimatycznych i okresach wg PN-83/A-07005 powinien zachować jakość zgodną z normą przedmiotową.

Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych - wg PN-64/A-07008.

Staplowanie opakowań w pomieszczeniach chłodniczych - wg BN-66/8160-04 i BN-66/8160-05.

4.3. Transport. Ładownia środka transportowego powinna być czysta, sucha, bez obcych zapachów i śladów pleśni. Śliwki całe i połówki należy przewozić środkami transportowymi zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur i chronić przed rozmrożeniem.

- d) zdrowotności,
- e) wielkości,
- f) dojrzałości,
- g) barwy,
- h) jednolitości odmianowej,
- i) jędrności,
- j) smaku i zapachu,
- k) zanieczyszczeń organicznych,
- l) zanieczyszczeń mineralnych.

Badania pełne należy wykonywać raz w roku oraz w przypadku wystąpienia zakłóceń w procesie technologicznym i na życzenie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne - wg 5.1.1 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k) należy wykonać dla każdej wyprodukowanej partii śliwek.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-81/A-75051.

5.3. Wykonanie badań. Badania wymienione w p. 5.1.1 należy wykonać wg PN-81/A-75051.

5.4. Ocena partii. Partię śliwek węgerek całych i bez pestek, zamrożonych należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki badań wg rozdz. 5 będą zgodne z postanowieniami rozdz. 3 i 4.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne polegają na sprawdzeniu:

- a) opakowania,
- b) temperatury produktu,
- c) wyglądu,

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-65/8165-16

- a) wprowadzono trzy standardy śliwek,
- b) rozszerzono normę o nowy asortyment - śliwki bez pestek,
- c) uaktualniono wymagania jakościowe dostosowując je do potrzeb rynku krajowego i eksportu.

3. Normy związane

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

PN-64/A-07008 Towary żywnościowe. Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach

PN-81/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Pobieranie próbek i metody badań

PN-73/R-75026 Owoce świeże. Śliwki

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

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

BN-79/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

BN-70/8165-21 Mrożone owoce i warzywa. Podstawowe określenia i podział

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Henryk Wiśniewski, mgr inż. Elżbieta Pasternak - Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, mgr inż. Tadeusz Podgórski - Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego w Rzeszowie.

5. Wydanie 2 - stan aktualny: czerwiec 1987 - uaktualniono normy związane, zmieniono format oraz wprowadzono zmiany:

zmiana 1 - Biuletyn PKNiM nr 7/1976.