

PRZETWORY OWOCOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-88
	Przetwory owocowe do mięsa	9233-03
		Zamiast BN-74/9233-03
		Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są przetwory do mięsa z owoców leśnych i sadowych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji i obrocie krajowym oraz na eksport.

1.3. Określenia

1.3.1. przetwory owocowe do mięsa — produkty otrzymane przez gotowanie świeżych, mrożonych, pasteryzowanych, bądź utrwalonych chemicznie owoców: aronii, borówki brusznicy, jarzębiny lub żurawiny z ewentualnym dodatkiem jednego lub dwóch gatunków innych owoców (jabłka, gruszki) w postaci cząstek, przecieru lub moszczu, z dodatkiem cukru białego i ewentualnym dodatkiem preparatów żelujących dozwolonych krajowymi przepisami sanitarnymi, utrwalone przez pasteryzację. Przy produkcji przetworów z aronii dodaje się kwas cytrynowy.

1.3.2. owoce zdrewniałe — owoce o niewykształconym miąższu, twarde.

1.3.3. owoce zeschnięte — owoce o wysuszonym miąższu.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Typy. Rozróżnia się dwa typy przetworów owocowych do mięsa:

- wysokosłodzone,
- niskosłodzone.

2.2. Rodzaje. Rozróżnia się następujące rodzaje przetworów owocowych do mięsa:

- przetwory z aronii,
- przetwory z borówki brusznicy,
- przetwory z jarzębiny,
- przetwory z żurawiny.

Poszczególne rodzaje przetworów do mięsa mogą być produkowane w kilku odmianach w zależności od liczby gatunków i postaci dodawanych owoców np.:

- żurawina do mięsa,
- żurawina do mięsa z cząstkami jabłek,
- żurawina do mięsa z przecierem jabłkowym.

2.3. Przykład oznaczenia

a) aronii wysokosłodzonej z przecierem jabłkowym:

ARONIA DO MIĘSA Z PRZECIEREM JABŁKOWYM
WYSOKOSŁODZONA BN-88/9233-03

b) jarzębiny niskosłodzonej z cząstkami jabłek i gruszek:

JARZĘBINA DO MIĘSA Z CZĄSTKAMI JABŁEK I GRUSZEK
NISKOSŁODZONA BN-88/9233-03

c) żurawiny wysokosłodzonej z przecierem jabłkowym:

ŻURAWINA DO MIĘSA Z PRZECIEREM JABŁKOWYM
WYSOKOSŁODZONA BN-88/9233-03

d) żurawiny wysokosłodzonej:

ŻURAWINA DO MIĘSA WYSOKOSŁODZONA BN-88/9233-03

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	owoce całe lub ich fragmenty w gęstej lub żelowanej masie — dla niektórych odmian przetworów z aronii przetarte
2	Barwa	charakterystyczna dla przetworów z użytych owoców, zmieniona procesem technologicznym — dla przetworów z aronii ciemnoczerwona
3	Smak	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych — dla przetworów z jarzębiny z wyczuwalną goryczką
4	Zapach	charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych
5	Konsystencja	gęsta lub żelowana; dopuszcza się wydzielanie soku z produktu

Zgłoszona przez Ośrodek Badawczo-Rozwojowy PL LAS
Ustanowiona przez Dyrektora OBR PL LAS dnia 29 marca 1988 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1988, poz. 17)

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
6	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag: — niskosłodzone — wysokosłodzone	35÷42 45÷55
7	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag: — niskosłodzone — wysokosłodzone	0,8÷2,0 1,0÷2,5
8	Zawartość ogólnego dwutlenku siarki, % wag, nie więcej niż: na eksport	0,009 0,005 dla żurawiny bez jabłek nie dopuszcza się
9	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego: a) fragmentów liści, szypulek, itp. — w obrocie krajowym, % wag, nie więcej niż — na eksport, nie więcej niż b) owoców zdrewniałych i zeschniętych borówki brusznicy, % wag, nie więcej niż	0,3 2 sztuki na 1 lb przetworu 1,0
10	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag, nie więcej niż: — w obrocie krajowym — na eksport	0,03 0,01
11	Obecność szkodników, objawy pleśni i fermentacji	niedopuszczalne
12	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg produktu, nie więcej niż: — arsenu — ołowiu — miedzi — cynku — cyny w opakowaniach szklanych — cyny w opakowaniach metalowych	0,2 0,5 10,0 20,0 20,0 100,0
13	Masa netto zgodna z deklarowaną na etykiecie, z tolerancją, % wag, dla opakowań a) w obrocie krajowym do 200 g 200 g ÷ 500 g 500 g ÷ 1000 g b) na eksport	±5 ±3 ±2 nie mniej niż masa netto deklarowana

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-77/A-75032; dopuszcza się inne opakowania za zgodą odbiorcy, dopuszczone przez władze sanitarne do kontaktu z żywnością.

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032 z tym, że okres przechowywania przetworów do mięsa wynosi:
— w opakowaniach szklanych 12 miesięcy,
— w opakowaniach blaszanych 6 miesięcy.

4.3. Transport — wg PN-77/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- określenie wyglądu,
- określenie barwy,
- określenie smaku,
- określenie zapachu,
- określenie konsystencji,
- oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego,
- oznaczanie kwasowości ogólnej,
- oznaczanie zawartości ogólnego dwutlenku siarki,
- oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- wykrywanie obecności szkodników, pleśni i fermentacji,
- oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- sprawdzenie masy netto,
- oznaczenie trwałości produktu.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku w ramach kompleksowej kontroli jakości, a ponadto w przypadku:

- zmian surowcowych, technologicznych i aparatury,
- na żądanie odbiorcy i jednostek kontrolujących.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w p. 5.1.1 z wyjątkiem poz. h), j) i l).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-72/A-75050.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określenie wyglądu, barwy, smaku, zapachu i konsystencji należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej.

5.3.2. Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego, kwasowości ogólnej, zanieczyszczeń organicznych (fragmentów liści szypulek) zanieczyszczeń mineralnych, obecności szkodników — wg PN-71/A-75101.

5.3.3. Oznaczanie owoców zdrewniałych i zeschniętych należy wykonać następująco: odważyć na wadze analitycznej 100 g wymieszanej próbki, wybrać owoce zdrewniałe i zeschnięte, przepłukać je ciepłą wodą destylowaną i przesączyć przez gęste sito.

Odsączone owoce osuszyć do pozornej suchości na biule do sączenia, następnie zważyć z dokładnością do

0,01 g i obliczyć procent owoców zdrewniałych i zeschniętych w stosunku do odważki.

5.3.4. Oznaczanie zawartości ogólnego dwutlenku siarki wykonać wg PN-62/A-75022 metodą A (techniczną) i C (odwoławczą).

5.3.5. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

arsenu — wg PN-59/A-04010,

ołowiu — wg PN-80/A-04011,

miedzi — wg PN-80/A-04012,

cynku — wg PN-59/A-04013,

cyny — wg PN-80/A-04014.

5.3.6. Sprawdzenie masy netto produktu wykonać przez zważenie z dokładnością do 5 g.

5.3.7. Wykrywanie obecności pleśni i zafermentowania. Badanie organoleptyczne wykonać wzrokowo nie

uzbrojonym okiem. Badanie metodą płytkową wykonać wg PN-80/A-75052.

5.3.8. Badanie trwałości produktu wykonać metodą termostatową wg PN-80/A-75052.

5.4. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań próbek pobranych wg 5.2 zgodne są z postanowieniami normy.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów można stosować etykiety z symbolami BN-74/9233-03, ZN-74/MLiPD-09-8-108, ZN-79/MLiPD-09-8-155 i ZN-83/MLiPD-09-8-219.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej LAS.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/9233-03

- a) włączono wymagania dla aronii i jarzębiny do mięsa,
- b) wprowadzono podział na przetwory do mięsa niskosłodzone i wysokosłodzone.

3. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie 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-62/A-75022 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości dwutlenku siarki

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

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

PN-80/A-75052 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne. Badania mikrobiologiczne

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

4. Symbol wg SWW — 2463-7.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Barbara Gayny, mgr inż. Teresa Scioch — Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej LAS, Skolimów, Sabina Kot — Lubelskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS, Lublin.