

PRZETWORY OWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-75
	Półprzetwory owocowe Pulpy owocowe	8123-04
		Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

cd. tablicy

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są pulpy owocowe przeznaczone do dalszego przerobu i obrotu krajowego.

1.2. Określenia. Pulpy owocowe są to półprzetwory otrzymane z jednego gatunku całych lub częściowo rozdrobionych świeżych owoców, utrwalone dozwolonymi środkami chemicznymi.

2. OZNACZENIE

PULPA TRUSKAWKOWA BN-75/8123-04

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	właściwa dla użytego gatunku owoców, zmieniona dodatkiem środka konserwującego
2	Konsystencja owoców	- dla pulp z owoców pestkowych - części owoców bez pestek, miękkie - dla pulp z czarnych porzeczek - owoce miękkie, zblanszowane, dopuszcza się owoce popękane i zgniecione - dla pulpy truskawkowej - owoce zachowane w całości, dopuszcza się owoce rozbite lub o silnie osłabionej konsystencji - dla pozostałych pulp - nie normalizuje się
3	Zdrowotność owoców	owoce zdrowe nie wykazujące objawów świadczących o ich niedostatecznej świeżości; dopuszcza się owoce z objawami chorób, % wag., nie więcej niż, w pulpach: - truskawkowej, malinowej 5 - wiśniowej 10 nie dopuszcza się owoców z oznakami gnicia, pleśnienia, fermentacji

Lp.	Cechy	Wymagania
4	Zapach i smak	właściwy dla pulpy z danego gatunku owoców, bez zapachów i posmaków obcych
5	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczona refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż w pulpach:	- agrestowej 5 - z borówki brusznicy 8 - z borówki czernicy 7 - z borówki łochyni 7 - brzoskwiniowej bez pestek 9 - z czarnego bzu 7 - czereśniowej 10 - z derenia 10 - z dzikich jabłek 8 - z dzikiej róży 11 - gruszkowej 11 - jabłkowej 10 - z jarzębiny gorzkiej 12 - z jarzębiny słodkiej 13 - jeżynowej 6 - malinowej 6 - mirabelkowej 10 - morelowej 9 - pigwowej 10 - z porzeczek białych i czerwonych 8 - z porzeczek czarnych 9 - renklodowej 9 - z rokitnika 9 - ze śliwek węgierskich 12 - z tarniny 11 - truskawkowej 6 - wiśniowej 12 - z wiśni szklanki 10 - żurawinowej 7

Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
 Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 15 grudnia 1975 r.
 jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 lipca 1976 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 3/1976 poz. 7)

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
6	Zawartość ogólnego dwutlenku siarki (SO_2), % wag., nie więcej niż	0,2
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego - listki, szypułki, igliwie, łodyżki itp., % wag., nie więcej niż w pulpach z owoców; - ziarnkowych i jagodowych - pestkowych - leśnych - owoce niedojrzałe w pulpach porzeczkowych, % wag., nie więcej niż - owoce zaschnięte w pulpach z owoców leśnych, % wag., nie więcej niż - liczba pestek i ich fragmentów w 1 kg pulpy z owoców pestkowych, nie więcej niż; - całych - fragmentów	0,1 0,03 0,2 3 1 3 1
8	Liczba larw w 1 kg produktu w pulpie czereśniowej, malinowej i ze śliwki węgierki	1
9	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż - w pulpach z owoców ziarnkowych i jagodowych - w pulpach z owoców pestkowych	0,05 0,03
10	Zawartość kwasów lotnych w 1 kg produktu w przeliczeniu na kwas octowy, g, nie więcej niż - w pulpie z malin, jeżyn, czarnego bzu, porzeczek czarnych i czerwonych, wiśni, nie więcej niż	0,5 0,7
11	Zawartość alkoholu etylowego, % wag., nie więcej niż - w pulpie z malin, jeżyn, z czarnego bzu i wiśni	0,3 0,5

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
12	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż - arsenu - ołowiu - miedzi - cynku - cyny	0,5 1,0 20,0 10,0 50,0

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie - wg PN-77/A-75032, dopuszcza się zbiorniki metalowe o wewnętrznej powierzchni kwasoodpornej.

Opakowania z pulpami powinny być zaopatrzone w napisy zawierające co najmniej następujące dane:

- oznaczenie wg 2, lub symbol asortymentu,
- numer opakowania.

Ponadto do każdej partii pulpy kierowanej do obrotu powinna być dołączona specyfikacja zawierająca następujące dane:

- oznaczenie wg 2,
- nazwę i adres producenta,
- datę produkcji,
- masę brutto, netto i tarę,
- numer opakowania.

4.2. Przechowywanie - wg PN-77/A-75032.

4.3. Transport - wg PN-77/A-75032.

5. BADANIA**5.1. Program badań****5.1.1. Badania pełne** obejmują:

- sprawdzanie stanu opakowań,
- określanie barwy,
- określanie konsystencji owoców,
- określanie zdrowotności owoców,
- określanie zapachu i smaku,
- oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego,
- oznaczanie zawartości dwutlenku siarki,
- oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- określanie liczby larw,
- oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- oznaczanie zawartości kwasów lotnych,
- oznaczanie zawartości alkoholu etylowego,
- oznaczanie metali szkodliwych dla zdrowia.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku oraz w przypadku:

- zmiany wyposażenia technicznego produkcji,
- na żądanie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w p. 5.1.1 z wyjątkiem j), k), l) oraz m).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzanie stanu opakowań, określanie barwy, konsystencji owoców, zdrowotności owoców, zapachu i smaku wykonać organoleptycznie z tym, że ilość owoców z wadami oznaczyć wg PN-71/A-75101.

5.3.2. Oznaczanie ekstraktu ogólnego, zawartości zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, zawartości kwasów lotnych, zawartości alkoholu etylowego - wg PN-71/A-75101.

5.3.3. Określanie liczby larw wykonać przez wybranie i policzenie larw.

5.3.4. Oznaczanie zawartości dwutlenku siarki - wg PN-62/A-75022.

5.3.5. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

- 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 pulpy należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim postanowieniom normy.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do PN-68/A-75150

- a) wyeliminowano wymagania eksportowe,
- b) zmieniono liczbę klas z 3 na 1 (jedną),
- c) wyeliminowano normalizowanie wielkości owoców,
- d) uwzględniono wymagania na zawartość cyny w opakowaniach metalowych.

3. 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-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, 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

4. Zalecenia międzynarodowe

RWPG PC 2039-69 Продукты из овощей и фруктов. Полуфабрикаты. Пульпа фруктовая консервированная химическими средствами

5. Autor projektu normy - mgr inż. Jadwiga Kubala - Podhalańskie Zakłady Przemysłu Owocowo-Warzywnego Zakład w Tarnowie.

6. Wydanie 2 - stan aktualny: kwiecień 1983 - uaktualniono normy związane oraz zmieniono format.