

PRZETWORY OWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-73 8124-07
	Przetwory owocowe Śliwki w occie	
		Grupa katalogowa 1253 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są śliwki w occie.

1.2. Określenia. Śliwki w occie — przetwór otrzymany ze świeżych śliwek węgerek w zalewie z wody, cukru i octu, z dodatkiem korzennych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację.

1.3. 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-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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Klasy jakości. Rozróżnia się dwie klasy jakości dla śliwek w occie: I i II.

2.2. Przykład oznaczenia śliwek w occie I klasy jakości:

ŚLIWKI W OCCIE I BN-73/8124-07

¹⁾ Symbol wg SWW: 2463-61.

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Barwa owoców	typowa dla śliwek węgerek, zmieniona procesem technologicznym	
2	Klarowność zalewy	zalewa klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i osadem z tkanki owoców	
3	Wygląd i wielkość owoców	owoce praktycznie wyrównane pod względem wielkości, powierzchnia owoców gładka lub lekko pomarszczona; dopuszcza się owoce z pęknięciami skórki i miąższu dopuszcza się owoce popękane z widoczną pestką, % wag. w stosunku do masy owoców odciekniętych, nie więcej niż	
		10	20
4	Konsystencja owoców	typowa dla śliwek w occie, osłabiona procesem pasteryzacji	dopuszcza się owoce o konsystencji miękkiej lecz nie rozpadające się
5	Smak i zapach	słodkawkowy, zharmonizowany z wyczuwalnym smakiem przypraw, bez posmaków i zapachów obcych	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,01	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,03	0,1

Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego

Ustanowione przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 27 września 1973 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 kwietnia 1974 r.

(Dz. Norm. i Miar nr 46/1973 poz. 134)

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
8	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, ‰ wag.,	1,0÷1,5	
9	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refrakto-metrycznie, ‰ wag., nie mniej niż	17,0	
10	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	
11	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — w słojach 0,9 — w słojach 0,45	950 480	
12	Masa owoców odciekniętych, g, nie mniej niż — w słojach 0,9 — w słojach 0,45	420 210	

4. PAKOWANIE, PRZECHEWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-77/A-75032.

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032, przy czym okres przechowywania w warunkach wg PN-77/A-75032, w których produkt powinien być zgodny z normą, wynosi nie mniej niż 12 miesięcy.

4.3. Transport — wg PN-77/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują

- określanie barwy owoców,
- określanie klarowności zalewy,
- określanie wyglądu i wielkości owoców,
- określanie konsystencji owoców,

- określanie smaku i zapachu,
- oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- oznaczanie kwasowości ogólnej,
- oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego,
- oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- sprawdzanie masy netto,
- sprawdzanie masy owoców odciekniętych. Badania pełne należy wykonać w przypadku:
 - okresowej kontroli przeprowadzanej nie rzadziej niż co 12 miesięcy,
 - zmian surowcowych, technologicznych i aparatury,
 - na żądanie odbiorcy.

5.1.2. **Badania niepełne** obejmują badania wg 5.1.1 z wyjątkiem oznaczeń wymienionych w f), g) i j).

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 owoców, klarowności zalewy, smaku i zapachu, wyglądu, wielkości i konsystencji owoców** — wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej.

5.3.2. **Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych, organicznych ekstraktu ogólnego, kwasowości ogólnej, masy owoców odciekniętych** — wykonać wg PN-71/A-75101.

5.3.3. **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.

5.3.4. **Sprawdzanie masy netto** wykonać przez zważenie z dokładnością do 10 g.

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. Istotne zmiany w stosunku do PN-61/A-75250**

- a) uaktualniono obowiązujące normy i dokumenty związane,
- b) uaktualniono wymagania dotyczące cech fizykochemicznych,
- c) uaktualniono wymagania dotyczące pakowania, przechowywania i transportu,
- d) uaktualniono rozdz. Badania,
- e) zmieniono tytuł normy zgodnie z SWW.

2. Dotychczas obowiązująca PN-61/A-75250 zostaje unieważniona z dniem 1 kwietnia 1974 r.

3. Wydanie 5 — stan aktualny: lipiec 1985 — uaktualniono normy związane, wprowadzono zmianę 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/1981.