

|                                  |                                                                            |                          |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| PRZETWORY<br>RYBNE<br>MARYNOWANE | NORMA BRANŻOWA                                                             | BN-79                    |
|                                  | Przetwory rybne marynowane<br><b>Marynaty rybne<br/>smażone w zalewach</b> | 8026-04                  |
|                                  |                                                                            | Zamiast<br>BN-70/8026-01 |
|                                  |                                                                            | Grupa katalogowa XII 23  |

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wymagania dotyczące marynat rybnych smażonych w zalewach octowych, pomidorowych i innych, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. Marynaty rybne smażone** - wyroby otrzymane z ryb świeżych lub mrożonych, które gotowość kulinarną osiągnęły w wyniku smażenia, w zalewie octowej lub pomidorowej.

**1.2.2. Marynaty rybne smażone z warzywami** - jak w 1.2.1, z dodatkiem warzyw marynowanych lub duszonych w oleju.

**1.2.3. Marynaty rybne smażone z owocami** - jak w 1.2.1, z dodatkiem suszonych i marynowanych owoców.

**1.2.4. Zalewa octowa** - roztwór wodny kwasu octowego, soli kuchennej i cukru, aromatyzowany przyprawami smakowo-zapachowymi.

**1.2.5. Zalewa pomidorowa** - ciekła, jednorodna mieszanina koncentratu pomidorowego, oleju, octu, soli, cukru i wody, aromatyzowana przyprawami smakowo-zapachowymi.

**1.2.6. Rolmopsy** - filety lub płaty zwinięte spiralnie z cebulą, ogórkiem i przyprawami w środku, spięte kołeczkiem.

**1.2.7. Pozostałe określenia** - wg BN-73/8020-06.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

### 2.1. Podział

**2.1.1. Rodzaje marynat smażonych.** W zależności od użytych składników stałych ustala się następujące rodzaje marynat:

- smażone,
- smażone z warzywami,
- smażone z owocami.

**2.1.2. Odmiany marynat smażonych.** W zależności od użytej zalewy ustala się następujące odmiany marynat:

- w zalewie octowej,
- w zalewie pomidorowej.

**2.1.3. Sposób opracowania ryb.** W zależności od sposobu opracowania ryb rozróżnia się:

- patroszenie bez głów (tusze) lub kawałki tusz lub odgarlone bez głów - nie oznacza się,
- filety - "filety",
- płaty - "płaty".

**2.2. Sposób ustalenia nazwy handlowej.** Nazwę handlową ustala się od nazwy gatunkowej (handlowej) surowca rybnego, sposobu wykonania opracowania, rodzaju marynat oraz nazwy użytej zalewy smakowej.

### 2.3. Przykład oznaczenia

a) marynaty otrzymanej ze śledzia patroszonego bez głów, smażonego, z warzywami, w zalewie octowej:

**ŚLEDŹ SMAŻONY Z WARZYSAMI W ZALEWIE OCTOWEJ**  
BN-79/8026-04

b) marynaty otrzymanej z filetów lub płatów śledziowych zwiniętych spiralnie z cebulą, ogórkiem i przyprawami w środku spiętych kołeczkiem, smażonych w zalewie octowej:

**ROLMOPSY ZE ŚLEDZI SMAŻONE W ZALEWIE**  
OCTOWEJ BN-79/8026-04

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Wymagania wspólne** - wg PN-72/A-86780. Proces produkcyjny powinien być prowadzony zgodnie z zatwierdzoną w ustalony sposób technologią produkcji.

**3.2. Surowce rybne** - ryby świeże i mrożone zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych.

**3.3. Pozostałe produkty spożywcze** - wg obowiązujących norm przedmiotowych<sup>1)</sup>.

<sup>1)</sup> Patrz Informacje dodatkowe p. 3.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej  
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej dnia 23 lipca 1979 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1980 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 21/1979 poz. 95)

3.4. Wymagania szczegółowe dotyczące marynat sma-  
zonych w zalewie octowej wg tabl. 1.

Tablica 1

| Lp. | Cecha                                                                                                      | Wymagania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Wygląd                                                                                                     | lustro tworzą tusze lub kawałki<br>tusze, płaty filetów lub kawałki<br>filetów lub rolmopsy, o wyrówna-<br>nej wielkości, w zalewie; zalewa<br>powinna całkowicie przykrywać<br>ryby, warzywa i owoce; warzywa<br>i owoce mogą być umieszczane na<br>wierzchu lub dnie opakowania                                                                                       |
| 2   | Ułożenie                                                                                                   | tusze w zależności od rodzaju<br>opakowania ułożone poziomo lub<br>pionowo do dna; kawałki tusz<br>ułożone płasko równomiernie w<br>całym opakowaniu; płaty filetów<br>i kawałki filetów – warstwami<br>stroną skórną do dna opakowania,<br>rolmopsy – warstwami poziomo<br>lub pionowo; szprotów nie układa<br>się; sposób ułożenia jednolity w<br>całej partii wyrobu |
| 3   | Przygotowanie<br>– opracowanie                                                                             | ryby starannie wypatroszone,<br>pozbawione wnętrzności i skrze-<br>pów krwi oraz płetw o twardych<br>promieniach;<br>filety ze skórą lub kawałki file-<br>tów ze skórą i bez skóry;<br>dla śledzi, szprotów i gromadnika<br>dopuszcza się odgryzanie i od-<br>gławianie z pozostawieniem gonad                                                                          |
| 4   | <u>Mięso</u>                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|     | – krusta                                                                                                   | jednolita, jasnozłocista do jasno-<br>brązowej; dopuszcza się nie-<br>znaczne ubytki krusty i barwę<br>ciemnobrązową                                                                                                                                                                                                                                                    |
|     | – barwa na<br>przekroju                                                                                    | jasnokremowa do kremowej, cha-<br>rakteryistyczna dla gatunku ryby;<br>dopuszcza się przebarwienia<br>wzdłuż kręgosłupa i linii nabocz-<br>nej wynikające z właściwości ga-<br>tunku ryby                                                                                                                                                                               |
|     | – smak i za-<br>pach                                                                                       | smak słonawo-kwaskowy z lekko<br>wyczuwalnym posmakiem przy-<br>praw, warzyw i owoców; zapach<br>szarmonizowany, kwaskowy,<br>charakterystyczny dla ryb sma-<br>żonych i użytych przypraw                                                                                                                                                                               |
|     | – tekstura                                                                                                 | soczysta, łupliwa lub krucha;<br>dopuszcza się lekko włóknistą lub<br>lekko suchawą                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|     | – masa mięsa w<br>stosunku do<br>masy netto<br>deklarowanej<br>na opakowaniu,<br>%, wag.,<br>nie mniej niż | 80, a przy dodatkowym użyciu wa-<br>rzyw lub owoców 60                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 5   | <u>Zalewa</u><br>– barwa                                                                                   | żółtawa do jasnobrunatnej, lekko<br>zmętniała; dla śledzia sma-<br>żonego i szprotów sma-<br>żonego z warzywami<br>– ceglata                                                                                                                                                                                                                                            |

cd. tabl. 1

| Lp. | Cecha                                                                                                       | Wymagania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6   | – smak i zapach                                                                                             | dla asortymentów bez dodatku<br>warzyw i owoców – słonawo-kwas-<br>kowy z posmakiem przypraw, z<br>dodatkiem warzyw, owoców –<br>słonawo-kwaskowy, delikatny z<br>posmakiem użytych składników;<br>dopuszcza się mało wyczuwalny<br>zapach przypraw, warzyw i owo-<br>ców                                                                                                                                                                                                                           |
| 7   | <u>Warzywa i owo-<br/>ce</u><br>– przygotowanie                                                             | <u>cebula</u> , <u>marchew</u> , <u>pietruszka</u> ,<br><u>seler</u> – świeże lub suszone, po-<br>krojone na plastry, paski, kostkę<br>itp. blanszowane w wodzie i mary-<br>nowane lub blanszowane lub du-<br>szone w oleju <u>ogórki</u> – kwaszone,<br>pokrojone w plastry lub paski,<br><u>papryka</u> – marynowana, pokro-<br>jona w paski<br><u>śliwki i gruszki</u> – suszone, mary-<br>nowane; śliwki całe, gruszki po-<br>krojone na ćwiartki, a w przy-<br>padku gruszek małych na połówki |
|     | – smak i zapach                                                                                             | warzyw marynowanych – kwaso-<br>wy; duszonych – charakterystycz-<br>ny; ogórków kwaszonych – właś-<br>ciwy; owoców – słodkawy-kwas-<br>kowy; zapach właściwy dla danego<br>sposobu przygotowania i rodzaju<br>warzyw lub owoców                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|     | – tekstura                                                                                                  | warzyw marynowanych – jędrna,<br>krucha<br>warzyw duszonych – miękka<br>owoców marynowanych – spoista                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|     | – masa warzyw<br>w stosunku do<br>masy netto<br>deklarowanej<br>na opakowaniu,<br>%, wag., nie<br>mniej niż | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 8   | Zawartość soli<br>kuchennej w pro-<br>dukcie, %, wag.,<br>w granicach                                       | 1,5 + 2,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 9   | Kwasowość<br>ogólna w prze-<br>liczeniu na kwas<br>octowy, %, w<br>granicach                                | 1,0 + 2,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

3.5. Wymagania szczegółowe dotyczące marynat sma-  
zonych w zalewie pomidorowej wg tabl. 2.

Tablica 2

| Lp. | Cecha         | Wymagania                                                    |
|-----|---------------|--------------------------------------------------------------|
| 1   | Wygląd ogólny | tusze lub kawałki albo filety po-<br>kryte zalewą pomidorową |

cd. tabl. 2

| Lp. | Cecha                                                                                    | Wymagania                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2   | Ułożenie                                                                                 | tusze i filety w zależności od opakowania ułożone prostopadle lub poziomo naprzemianlegle do dna opakowania; ułożenia kawałków nie normalizuje się, lecz musi być estetyczne; szprotów nie układa się                                               |
| 3   | Przygotowanie<br>- opracowanie                                                           | ryby starannie wypatroszone, pozbawione wnętrzności i skrzipów krwi oraz płetw o twardych promieniach; filety ze skórą lub kawałki filetów ze skórą i bez skóry; dla śledzia, szprota i gromadnika dopuszcza się odgarnianie z pozostawieniem gonad |
| 4   | <u>Mięso</u><br>- krusta                                                                 | jednolita, jasnozłocista do jasnobrązowej z przebarwieniami powstającymi od zalewy pomidorowej; dopuszcza się nieznaczne ubytki krusty i barwę ciemnobrązową                                                                                        |
|     | - barwa na przekroju                                                                     | jasnokremowa do kremowej, charakterystyczna dla gatunku ryby; dopuszcza się przebarwienia wzdłuż kręgosłupa i linii nabocznej wynikające z właściwości gatunku ryby                                                                                 |
|     | - smak i zapach                                                                          | kwaskowo-słonawy z wyczuwalnym posmakiem pomidorów                                                                                                                                                                                                  |
|     | - tekstura                                                                               | soczysta, krucha; dopuszcza się lekko suchawą lub lekko włóknistą; dla kerguleny łupliwa                                                                                                                                                            |
| 5   | - masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, %, wag., nie mniej niż | 65                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6   | <u>Zalewa</u><br>- barwa                                                                 | czewonopomidorowa; dopuszcza się czerwobrunatną                                                                                                                                                                                                     |
|     | - smak i zapach                                                                          | kwaskowopomidorowy z posmakiem przypraw; zapach kwaskowy                                                                                                                                                                                            |
|     | - konsystencja                                                                           | lekko zawieszista do zawieszistej                                                                                                                                                                                                                   |

cd. tabl. 2

| Lp. | Cecha                                                                | Wymagania |
|-----|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| 7   | Zawartość soli kuchennej w produkcie, %, w granicach                 | 1,5 ÷ 2,5 |
| 8   | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, wag., w granicach | 1,0 ÷ 2,0 |

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT4.1. Pakowanie i znakowanie - wg PN-72/A-86780 p. 4.1.4.2. Warunki i okresy przechowywania - wg PN-72/A-86780.4.3. Transport - wg PN-71/A-87057.5. BADANIA5.1. Program badań - wg PN-75/A-86782 i PN-67/A-86730.5.2. Kontrola jakości - wg PN-69/A-86781 i PN-75/A-86782.5.3. Opis badań - wg PN-75/A-86782.5.4. Ocena wyniku badań - wg PN-75/A-86782.6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów etykiet można stosować etykiety z dotychczasowymi numerami norm.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.2. Istotne zmiany w stosunku do BN-70/8026-01. Zmiany dotyczą następujących asortymentów:

- śledź smażony w zalewie octowej,
- śledź smażony w kawałkach w zalewie octowej,

- śledź opiekany w occie (patroszony),
- śledź opiekany w occie (kawałki),
- szprot smażony w zalewie octowej,
- flądra smażona w zalewie octowej,
- płastuga smażona w zalewie octowej,
- makrela smażona w zalewie octowej,

- ostrobok smażony w zalewie octowej,
- pelamida smażona w zalewie pomidorowej,
- dorsz smażony w zalewie pomidorowej,

i polega na

- a) podziale marynat smażonych na grupy asortymentowe w zależności od rodzaju zalewy,
- b) opracowaniu wymagań szczegółowych dla tych grup,
- c) scaleniu w normie wymagań jakościowych dotyczących norm przedmiotowych marynat rybnych smażonych.

### 3. Normy i dokumenty związane

PN-64/A-74022 Przetwory zbożowe. Mąka pszenna  
PN-72/A-74851 Cukier rafinowany  
PN-75/A-77601 Produkty warzywne. Koncentrat pomidorowy  
PN-72/A-77603 Produkty warzywne. Warzywa suszone  
PN-64/A-77604 Produkty owocowe. Owoce suszone  
PN-70/A-77701 Produkty warzywne. Ogórki kwaszone  
PN-75/A-77801 Przetwory warzywne. Ogórki konserwowe  
PN-72/A-79733 Ocet spirytusowy  
PN-67/A-86730 Ryby i przetwory rybne. Badania mikrobiologiczne  
PN-72/A-86780 Marynaty rybne. Wspólne wymagania

PN-69/A-86781 Marynaty rybne. Pobieranie próbek  
PN-75/A-86782 Marynaty rybne. Badanie jakości  
PN-75/A-86908 Tłuszcze roślinne jadalne. Rafinowane oleje roślinne

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport

PN-66/G-92008 Sól

PN-72/R-75357 Warzywa świeże. Cebula

PN-72/R-75358 Warzywa świeże. Marchew

BN-65/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Magazynowanie

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

BN-66/8122-10 Konserwy warzywne. Papryka

BN-65/8132-10 Używki i przyprawy. Liście laurowe

BN-68/8132-14 Ziele angielskie

BN-72/9137-18 Warzywa świeże. Pietruszka

BN-72/9137-24 Warzywa świeże. Selery korzenne

Systematyczny Wykaz Wyróbów. SWW GUS. Warszawa: Wydawnictwo Katalogów i Cenników T. 3 1975

### 4. Symbol wg SWW - 2345-5.

5. Autorzy projektu normy - inż. Wilhelm Wojtas, inż. Wieńczysława Piga - Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.