

UKD 664.843.6:641.83

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-83
	Wyroby garmazeryjne z nasion roślin strączkowych w sosach	8159-09
		Zamiast BN-73/8159-09
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania szczegółowe dotyczące wyrobów gotowych z nasion roślin strączkowych w sosach.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowaniu receptur, w produkcji, w obrocie.

1.3. Określenia. Wyroby garmazeryjne z nasion roślin strączkowych, wyroby gotowe, potrawy kulinarne, w których surowcami podstawowymi są:

- różne odmiany, rodzaje fasoli, soi, grochu, bobu, soczewicy z dodatkiem lub bez dodatku mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, podrobów, tłuszczu zwierzęcych i roślinnych, przetworów mięsnych,

- dodatki smakowe (koncentrat pomidorowy, pomidory, przyprawy).

Skład surowców podstawowych i stopień przetwarzania określają receptury.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmazeryjne z nasion roślin strączkowych w sosach dzieli się, w zależności od użytych surowców, na:

- wyroby gotowe z dodatkiem składników mięsnych - M,
- wyroby gotowe bez dodatku składników mięsnych - BM.

2.2. Przykład oznaczenia fasoli w sosie pomidorowym bez dodatku składników mięsnych:

FASOLA W SOSIE POMIDOROWYM BM BN-83/8159-09

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce podstawowe: różne odmiany i rodzaje fasoli, soi, soczewicy, grochu, bobu użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

Mięso zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, podroby użyte do produkcji jako dodatek powinny być uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia

bez zastrzeżeń oraz powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

Przetwory mięsne, tłuszcze, dodatki, przyprawy powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania jakościowe dotyczące wyrobu gotowego

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów z dodatkiem składników mięsnych - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	charakterystyczny dla potrawy sporządzonej z jednej odmiany, rodzaju i asortymentu nasion (np. Piękny Jaś), gotowanych, z widocznymi kawałkami mięsa, podrobów, przetworów mięsnych oraz dodatków smakowych i przypraw; stopień rozdrobnienia zgodny z wymaganiami receptur; nasiona i składniki mięsne równomiernie rozmieszczone w sosie; niedopuszczalne występowanie nasion zbutwiałych, spleśniałych, odłamków kostnych, grubych żył, ścięgien, powięzi, ostonek sztucznych i innych niejadalnych domieszek
Konsystencja	nasiona miękkie zachowujące swój naturalny kształt; dopuszcza się nieliczne nasiona rozgotowane; kawałki mięsa, podrobów, przetworów mięsnych miękkie, soczyste; sosu w temperaturze: 50 ÷ 60 °C półpłynna, zawieszista, 15 ÷ 20 °C gęsta, zawieszista, 4 ÷ 12 °C stała; wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone w sosie
Barwa	nasion - typowa dla użytej odmiany, rodzaju, składników mięsnych - w zależności od użytych surowców, sosu - wynikająca z użytych surowców, dodatków i przypraw
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych rodzajów i odmian nasion, składników mięsnych, dodatków, przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny wynikający z fermentacji, przypalenizny, zjełczanego tłuszczu, gorzki lub inny obcy

Zgłoszona przez SPOŁEM WSS Oddział Produkcji
Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmazeryjnej i Napojów SPOŁEM WSS dnia 16 maja 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1984 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 13/1983 poz. 24)

3.2.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów bez udziału składników mięsnych - wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	charakterystyczny dla potrawy sporządzonej z jednej odmiany lub rodzaju nasion (np. fasoli Piękny Jaś), gotowanych; niedopuszczalne występowanie nasion zbutwiałych, spleśniałych; nasiona równomiernie rozmieszczone w sosie
Konsystencja	nasiona miękkie, zachowujące swój naturalny kształt; dopuszcza się nieliczne nasiona rozgotowane; sosu w temperaturze: 50 ÷ 60 °C półpłynna, zawieszista, 15 ÷ 20 °C gęsta, zawieszista, 4 ÷ 12 °C stała; niedopuszczalne występowanie skupisk dodatków i przypraw
Barwa	nasion - typowa dla użytej odmiany, rodzaju, sosu - wynikająca z użytych surowców, dodatków i przypraw
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych rodzajów i odmian nasion ugotowanych z dodatkiem przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, wynikający z fermentacji, przypalenizny, zjełzatego tłuszczu, gorzki lub inny obcy

3.2.3. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 3.

Tablica 3

Wymagania dotyczące wyrobów z dodatkiem składników mięsnych	
Cechy	Wymagania
Zawartość składników mięsnych, %, nie mniej niż	17
Zawartość sosu, %, nie więcej niż	35
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2
Wymagania dotyczące wyrobów bez dodatku składników mięsnych	
Cechy	Wymagania
Zawartość sosu, %, nie więcej niż	40
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2

3.2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Pałeczki z grupy Coli - nieobecne w 0,1 g produktu.

Pałeczki z grupy Proteus - nieobecne w 0,1 g produktu.

Laseczki przetrwalnikujące beztlenowe - nieobecne w 0,1 g produktu.

Gronkowce chorobotwórcze - nieobecne w 0,1 g produktu.

Pleśnie - nieobecne w 0,1 g produktu.

Pałeczki z rodzaju Salmonella - nieobecne w 25 g produktu.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i transport - wg BN-73/8150-04.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Wyroby powinny być przechowywane w temperaturze od +4 do +8 °C przy wilgotności względnej około 85 %. Pozostałe warunki przechowywania - wg BN-73/8150-04.

4.2.2. Okres przydatności do sprzedaży - okres liczony od zakończenia produkcji do czasu zakupu przez konsumenta.

Okres przydatności do sprzedaży przy zachowaniu warunków określonych wg 4.2.1 nie powinien przekraczać 24 h.

5. BADANIA

5.1. Program badań - wg tabl. 4.

Badania pełne przeprowadza się co najmniej raz w roku, przy zmianie technologii lub w kwestiach spornych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu.

Badania okresowe przeprowadza się wg określonego harmonogramu jako badania bieżące kontrolne.

Tablica 4

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określanie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określanie konsystencji	+	+	+
3	Określanie barwy	+	+	+
4	Określanie smaku i zapachu	+	+	+
5	Oznaczanie zawartości składników mięsnych	+	-	+
6	Oznaczanie zawartości sosu	+	-	+
7	Oznaczanie zawartości soli	+	-	+
8	Wykrywanie obecności gronkowców chorobotwórczych	+	-	-
9	Wykrywanie pałeczek z grupy Coli	+	-	-
10	Wykrywanie obecności laseczek beztlenowych przetrwalnikujących	+	-	-
11	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Proteus	+	-	-
12	Wykrywanie pałeczek z rodzaju Salmonella	+	-	-
13	Wykrywanie pleśni	+	-	-

5.2. Partia. Partię stanowi określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub nieopakowana wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

5.3. Pobieranie próbek - wg BN-71/8150-01.

5.4. Opis badań

5.4.1. Badania organoleptyczne - wg PN-80/A-82101.

5.4.2. Badania chemiczne - wg PN-71/A-82100.

5.4.3. Badania mikrobiologiczne - wg PN-70/A-82051.

5.4.4. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych - wg PN-75/A-04024.

5.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań będą odpowiadać wymaganiom zawartym w rozdz. 3 i 4.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - SPOŁEM WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8159-09

a) wprowadzono szerszy asortyment wyrobów z różnych rodzajów i odmian surowcowych,

b) wprowadzono dostosowany do podaży surowców podział,

c) uaktualniono wymagania fizykochemiczne,

d) wprowadzono nowe zasady badań.

3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych

PN-70/A-82051 Artykuły garmażeryjne, Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-71/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Badania chemiczne

PN-80/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-71/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

4. Autorzy projektu normy - Maria Warszywka, Mariana Chojczak - SPOŁEM WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.