

UKD 664.871.33:664.871.6

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-89
	Wyroby garmażeryjne mięsne gotowe	8157-02
	Zupy, sosy	Zamiast BN-77/8157-02
	Wymagania ogólne	Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów garmażeryjnych gotowych, zup i sosów.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji i kontroli jakości.

1.3. Określenia

1.3.1. wywar — podstawowy składnik zup i sosów gorących uzyskany z wygotowania kości i mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, z udziałem lub bez udziału warzyw, grzybów i owoców. Wywary jarskie uzyskuje się z wygotowania warzyw, owoców, grzybów.

1.3.2. podprawa — składnik zup i sosów podprawianych sporządzony z zasmażek I, II i III stopnia, żółtka, zawiesziny mąki ziemniaczanej lub pszennej w wodzie, mleku lub śmietanie.

1.3.3. zupy jarskie — zupy sporządzone na wywarze z warzyw, owoców lub grzybów, czyste, podprawiane lub nie podprawiane, rozklejane, z dodatkami lub bez dodatków.

1.3.4. zupy jarzynowo-mięsne — zupy sporządzone na wywarze z warzyw, kości, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb, czyste, podprawiane, rozklejane, z dodatkiem ziemniaków, makaronu, ryżu, grzanek itp.

1.3.5. zupy czyste — zupy sporządzone na wywarze, nie podprawiane z dodatkami lub bez dodatków.

1.3.6. zupy podprawiane — zupy sporządzone na wywarze, podprawiane, przecierane lub nie, z dodatkami lub bez dodatków.

1.3.7. zupy rozklejane — zupy sporządzone na wywarze, głównie z ryżu, kaszy, fasoli, grochu itp., podprawiane lub nie, z dodatkami lub bez dodatków.

1.3.8. sosy — wyroby gotowe stanowiące dodatek do dań zimnych lub gorących.

1.3.9. sosy zimne — sosy sporządzone z majonezu lub innego składnika, bez dodatków lub z dodatkami jak: mleko, śmietana, koncentrat pomidorowy, musztarda, papryka, warzywa, grzyby itp.

1.3.10. sosy gorące — sosy sporządzone na wywarze z udziałem podprawy, przypraw smakowych i dodatków, rozdrobnionych warzyw, grzybów i owoców lub bez ich udziału.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział zup. Zupy dzieli się na:

- a) jarskie,
- b) jarzynowo-mięsne;

które z kolei dzieli się na:

- czyste,
- podprawiane,
- rozklejane.

2.2. Podział sosów. Sosy dzieli się na:

- a) zimne,
- b) gorące.

Sosy zimne dzieli się na:

- sosy z majonezem,
- sosy bez majonezu.

2.3. Przykład oznaczenia wyrobu mięsnego gotowego, zupy:

BARSZCZ BIAŁY BN-89/8157-02

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce podstawowe i dodatki oraz przyprawy — wg obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania organoleptyczne**3.2.1. Zupy jarskie i jarzynowo-mięsne czyste**

3.2.1.1. Zupy jarskie i jarzynowo-mięsne czyste bez dodatków — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	płyn w miarę klarowny
Barwa	charakterystyczna dla głównego składnika
Konsystencja	płynna
Smak i zapach	typowy dla danego rodzaju zupy, aromatyczny, esencjonalny

3.2.1.2. Zupy jarskie i jarzynowo-mięsne czyste z dodatkami — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	płyn w miarę klarowny, zawierający typowe dla danego rodzaju zupy dodatki

Zgłoszona przez SPOŁEM Warszawską Spółdzielnię Garmażeryjną
Ustanowiona przez Prezesa SPOŁEM Warszawskiej Spółdzielni Garmażeryjnej dnia 1 grudnia 1989 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1990 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 2/1990, poz. 3)

cd. tabl. 2

Cecha	Wymagania
Barwa	płynu — charakterystyczna dla głównego składnika, dodatku — typowa dla użytego dodatku
Konsystencja	płynna, zawierająca dodatki stałe
Smak i zapach	typowy dla danego rodzaju zupy, aromatyczny, pikantny, esencjonalny

3.2.2. Zupy jarskie i jarzynowo-mięsne podprawiane

3.2.2.1. Zupy jarskie i jarzynowo-mięsne podprawiane bez dodatków — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	płyn w miarę zawieszisty; dopuszcza się obecność rozdrobnionych warzyw
Barwa	charakterystyczna dla głównego składnika
Konsystencja i struktura	lekko zawieszista; niedopuszczalna rozrzedzona lub zbyt gęsta, mazista z grudkami podprawy, rozwarstwiająca się
Smak i zapach	typowy dla danego rodzaju zupy, aromatyczny, zharmonizowany, lekko wyczuwalny smak podprawy

3.2.2.2. Zupy jarskie i jarzynowo-mięsne podprawiane z dodatkami — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	płyn w miarę zawieszisty, zawierający typowy dla danego rodzaju zupy dodatek
Barwa	części płynnej — charakterystyczna dla głównego składnika, dodatku — typowa dla użytego dodatku
Konsystencja i struktura	lekko zawieszista, zawierająca dodatki stałe; niedopuszczalna rozrzedzona lub zbyt gęsta, mazista z grudkami podprawy, rozwarstwiająca się
Smak i zapach	typowy dla danego rodzaju zupy, aromatyczny, zharmonizowany, lekko wyczuwalny smak podprawy

3.2.3. Zupy jarskie i jarzynowo-mięsne rozklejane

3.2.3.1. Zupy jarskie i jarzynowo-mięsne rozklejane bez dodatków — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	płyn zawieszisty, zawierający rozklejone składniki skrobiowe i jarzyny przetarte lub w cząstkach
Barwa	charakterystyczna dla głównego składnika

cd. tabl. 5

Cecha	Wymagania
Konsystencja i struktura	części płynnej — lekko zawieszista do zawieszistej, składniki skrobiowe odpowiednio rozklejone, miękkie; niedopuszczalna konsystencja rozrzedzona, zbyt gęsta lub mazista, cząstek jarzyn — miękka
Smak i zapach	typowy dla danego rodzaju zupy, aromatyczny, zharmonizowany

3.2.3.2. Zupy jarskie i jarzynowo-mięsne rozklejane z dodatkami — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	płyn zawieszisty, zawierający rozklejone składniki skrobiowe i przetarte lub w cząstkach jarzyny, zawierający typowy dla danego rodzaju zupy dodatek
Barwa	części płynnej — charakterystyczna dla głównego składnika dodatku — typowa dla użytego dodatku
Konsystencja i struktura	części płynnej — lekko zawieszista do zawieszistej, składniki skrobiowe odpowiednio rozklejone, miękkie; cząstek jarzyn — miękka; dodatku — miękka; niedopuszczalna konsystencja rozrzedzona, zbyt gęsta lub mazista
Smak i zapach	typowy dla danego rodzaju zupy, aromatyczny, zharmonizowany

3.2.4. Cechy dyskwalifikujące dotyczące smaku i zapachu dla wszystkich zup — niedopuszczalny smak i zapach kwaśny na skutek fermentacji, przypaleniźny, gorzki, zjełzłego tłuszczu, zmieniony lub inny obcy.

3.2.5. Sosy zimne

3.2.5.1. Sosy zimne z majonezem — wg tabl. 7.

Tablica 7

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	emulsja o konsystencji półpłynnej, widoczne przyprawy i rozdrobnione cząstki dodatku stałego
Barwa	jasnokremowa do jasnożółtej lub w zależności od użytego dodatku
Konsystencja i struktura	półpłynna, gładka; niedopuszczalne rozwarstwienie, dodatki stałe miękkie rozdrobnione w cząstki
Smak i zapach	zharmonizowany, dobrze wyczuwalny główny składnik, przyprawy smakowe, użyte dodatki

3.2.5.2. Sosy zimne bez majonezu — wg tabl. 8.

Tablica 8

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	płyn zawieszisty, zawierający przyprawy smakowe lub dodatki rozdrobnione w cząsteczki

cd. tabl. 8

Cecha	Wymagania
Barwa	charakterystyczna dla użytych składników
Konsystencja i struktura	płynna, jednorodna; niedopuszczalne grudki zasmażki; dodatki rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, cząstki dodatków miękkie
Smak i zapach	zharmonizowany, wyczuwalny główny składnik, przyprawy smakowe i użyte dodatki

3.2.6. Sosy gorące — wg tabl. 9.

Tablica 9

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	jednolita mieszanina zawierająca przyprawy smakowe lub dodatki rozdrobnione w cząstki
Barwa	charakterystyczna dla użytego składnika i dodatku
Konsystencja i struktura	zawieszista, jednorodna, bez grudek zasmażki; dodatki rozdrobnione, miękkie
Smak i zapach	zharmonizowany, wyczuwalny główny składnik, przyprawy smakowe i użyte dodatki

3.2.7. Cechy dyskwalifikujące dotyczące smaku i zapachu dla wszystkich sosów — niedopuszczalny smak i zapach kwaśny na skutek fermentacji, zjełzłego tłuszczu, gorzki lub inny obcy.

3.3. Wymagania chemiczne

3.3.1. Wymagania chemiczne dla zup jarskich i jarzynowo-mięsnych — wg tabl. 10.

Tablica 10

Wyszczególnienie	Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	Zawartość soli, %, nie więcej niż
Czyste			
z dodatkami	6,0	2,0	1,8
bez dodatków	nie określa się	2,0	1,8
Podprawiane			
z dodatkami	12,0	4,0	1,8
bez dodatków	8,0	4,0	1,8
Rozklejane			
z dodatkami	14,0	5,0	2,0
bez dodatków	12,0	5,0	1,8

W zupach owocowych czystych nie prowadzi się oznaczeń chemicznych.

3.3.2. Wymagania chemiczne dla sosów — wg tabl. 11.

Tablica 11

Wyszczególnienie	Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	Zawartość soli, %, nie więcej niż	Zawartość skrobi, %, nie więcej niż
Zimne z majonezem				
z dodatkami	nie określa się	50,0	2,0	nie określa się
bez dodatków	nie określa się	60,0	1,9	nie określa się
Zimne bez majonezu	nie określa się	nie określa się	1,9	9,0
Gorące				
z dodatkami	25,0	10,0	2,0	9,0
bez dodatków	18,0	7,5	1,9	9,0

3.4. Wymagania mikrobiologiczne

Pałeczki z grupy coli w 0,1 g — niedopuszczalne.
Laseczki beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1 g — niedopuszczalne.

Gronkowce chorobotwórcze w 0,1 g — niedopuszczalne.

Pałeczki z rodzaju Salmonella w 25 g — niedopuszczalne.

Inne drobnoustroje chorobotwórcze w 0,1 g — niedopuszczalne.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Przechowywanie — wg BN-73/8150-04.

4.3. Okres przydatności do sprzedaży

zupy czyste — 36 h,

zupy podprawiane — 24 h,

zupy rozklejane — 24 h,

sosy zimne z majonezem — 12 h,

sosy zimne bez majonezu — 12 h,

sosy gorące — 24 h.

W przypadku zastosowania szczelnych opakowań okres przydatności do sprzedaży sosów zimnych może być przedłużony.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 12 badania pełne przeprowadza się przed uruchomieniem produkcji seryjnej, przy zmianie składu surowcowego, zmianie technologii i co najmniej w okresach rocznych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu towarowego.

Badania okresowe przeprowadza się zgodnie z ustalonym harmonogramem lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Partia — określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub nieopakowanego, wyprodukowanego przez ten sam zakład, w tym samym dniu, jednolicie oznakowana i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

5.2.2. Pobieranie próbek — wg BN-85/8150-01.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne — wg BN-88/8150-05.

5.3.2. Badania chemiczne — wg PN-85/A-82100.

Tablica 12

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określanie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określanie barwy	+	+	+
3	Określanie konsystencji i struktury	+	+	+
4	Określanie smaku i zapachu	+	+	+
5	Oznaczanie zawartości suchej masy	+	-	+
6	Oznaczanie zawartości tłuszczu	+	-	+
7	Oznaczanie zawartości soli	+	-	+
8	Oznaczanie zawartości skrobi ogółem	+	-	+
9	Wykrywanie obecności pałeczek z grupy coli	+	-	-
10	Wykrywanie obecności laseczek przetrwalnikujących bez-tlenowych	+	-	-
11	Wykrywanie obecności gronkowców chorobotwórczych koagulazododatnich	+	-	-
12	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Salmonella	+	-	-
13	Wykrywanie obecności innych drobnoustrojów chorobotwórczych	+	-	-

5.3.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-85/A-82051.

Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych koagulazododatnich — wg PN-75/A-04024.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom wg rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM Warszawska Spółdzielnia Garmazeryjna, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8157-02

- a) wprowadzono nowy podział zup i sosów,
- b) wyeliminowano badania fizyczne,
- c) uaktualniono wymagania chemiczne,
- d) określono program badań,
- e) wprowadzono w badaniach mikrobiologicznych wykrywanie pałeczek z rodzaju Salmonella.

3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

PN-85/A-82051 Wyroby garmazeryjne. Półprodukty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-85/A-82100 Wyroby garmazeryjne. Metody badań chemicznych

BN-85/8150-01 Wyroby garmazeryjne. Pobieranie próbek

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

BN-88/8150-05 Wyroby garmazeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

4. Symbol wg SWW — 2542-2 i 2542-3.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Jadwiga Kosson, Maria Warszówka — SPOŁEM Warszawska Spółdzielnia Garmazeryjna, Warszawa.