

ZIELARSTWO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-88
	Surowce zielarskie świeże	8171-16
	Gąbki, plechowce,	Zamiast
	szyszki chmielu,	BN-78/8171-06
	znamiona kukurydzy	Grupa katalogowa 1536

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są następujące surowce w stanie świeżym: gąbka wodna, morszczyn, porost islandzki, szyszki chmielu, znamiona kukurydzy pochodzące z gatunków roślin lub organizmów wymienionych w tabl. 1 i przeznaczone na produkty zielarskie.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma obowiązuje w obrocie krajowym.

1.3. Określenia

1.3.1. domieszki - surowiec o niewłaściwej barwie, morszczyn źle oczyszczony, luźne opadłe łuski szyszek chmielu, inne części tej samej rośliny,

1.3.2. surowiec o niewłaściwej barwie - surowiec o barwie niezgodnej z wymaganiami wg tabl. 1,

1.3.3. morszczyn źle oczyszczony - morszczyn pokryty brunatnym, brunatnoszarym, zielonawoszarym lub żółtym nalotem glonów i piaskiem,

1.3.4. inne części tej samej rośliny - świeże części tej samej rośliny, nie stanowiące surowca, a dopuszczone tylko w ograniczonej ilości,

1.3.5. surowiec zaparzony - surowiec, w którym zagrzenie spowodowane niedokładnym osuszeniem i niewłaściwym składowaniem doprowadziło do zmian zabarwienia i zapachu oraz zapoczątkowało proces pleśnienia lub gnicia,

1.3.6. zanieczyszczenie organiczne - ciała pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego nie stanowiące części rośliny lub organizmu, z którego uzyskuje się badany surowiec,

1.3.7. zanieczyszczenia mineralne - piasek, kamyki, grudki gleby i inne substancje mineralne.

2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia szyszek chmielu:

SZYSZKI CHMIELU ŚWIEŻE BN-87/8171-16

3. WYMAGANIA

3.1. Przygotowanie surowca

3.1.1. Gąbka wodna. Kolonie gąbki powinny być zebrane latem i odsączone z wody.

3.1.2. Morszczyn. Zebrane plechy morszczynu powinny być oczyszczone z nalotu glonów i piasku i odsączone z wody.

3.1.3. Porost islandzki. Plechy porostu islandzkiego powinny być zebrane latem i oczyszczone.

3.1.4. Szyszki chmielu. Szyszki chmielu powinny być zebrane w czasie bezdeszczowej pogody na początku dojrzewania.

3.1.5. Znamiona kukurydzy. Znamiona kukurydzy powinny być zebrane w czasie bezdeszczowej pogody.

Zgłoszona przez Instytut Roślin i Przetworów Zielarskich
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Roślin i Przetworów Zielarskich dnia 28 stycznia 1988 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1988, poz. 6)

3.2. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwa surowca	Nazwa przyrodnicza rośliny lub organizmu, z którego pochodzi surowiec	Wygląd i barwa surowca	Zapach
1	2	3	4	5
1	Gąbka wodna Spongia fluvialis	Nadecznik stawowy Euspongilla lacustris Vejd. Nadecznik rzeczny Ephydatia fluvialis Vejd. Meienia Mullera Meynie mulleri Wierz. rodz. Gąbczaki Spongillideae	są to ruchliwe organizmy zwierzęce i tworzące nieforemne bryły (nadecznik stawowy i rzeczny) lub z rozgałęzieniami (meienia) nieelastyczne, kruche, porowate; o szorstkiej powierzchni; o szkielecie z sieci licznych, drobnych igiełek krzemionkowych, pokrytych zeschniętym białkiem martwych komórek gąbki; barwa nadecznika stawowego - szmaragdowo-zielona; nadecznika rzecznego - żółtawordzawa; meienii - brunatno-szara	bez zapachu
2	Morszczyn Fucus	Morszczyn pęcherzykowaty Fucus vesiculosus L. Morszczyn piłkowany Fucus serratus L. Workoliść kolankowaty Ascophyllum nodosum L. rodz. Morszczynowate Fucaceae	plecha spłaszczona, wielokrotnie widlasto rozgałęziona o odcinkach całobrzegich, lekko pofałdowanych, na szczycie zaokrąglonych (Fucus serratus L. ma brzeg piłkowany) każdy odcinek plechy ma w części środkowej jednostronnie uwypuklone żeberkowate zgrubienia; po obu stronach żeberka u Fucus vesiculosus L. występują parami lub pojedynczo pęcherze pławne; Fucus serratum L. nie ma pęcherzy pławnych; Ascophyllum nodosum L. ma tylko pojedyncze duże pęcherze pławne, nie ma natomiast żeberkowatego zgrubienia, konsystencja plechy skórzasta, barwa oliwkowa, ciemnoczerwonobrunatna lub prawie czarna	słaby charakterystyczny
3	Porost islandzki Lichen islandicus	Tarczownica islandzka Cetraria islandica (L.) Achar. rodz. Tarczownicowate Parmeliaceae (roślina chroniona)	plecha u podstawy rynienkowato lub rurkowato zwinięta, w górnej części rozszerzona i wielokrotnie widlasto rozgałęziona; brzeg plechy nieco podwinięty i urzęsiony; konsystencja wysuszonej plechy skórzasta, twarda, w górnej części krucha; barwa górnej powierzchni oliwkowo-brunatna, dolnej białoszara z białymi nieregularnie rozmieszczonymi wgłębionymi plamkami	swoisty, słaby
4	Szyszki chmielu Strobuli Lupuli	Chmiel zwyczajny Humulus lupulus L. rodz. Konopiowate Cannabaceae	kwiatostany żeńskie w kształcie lekkich i miękkich w dotyku szyszek z błoniastymi łuskami o barwie zielonawożółtej długości 15 ÷ 50 mm i średnicy 20 ÷ 30 mm; w kątach łusek znajdują się po 2 słupki oraz po 2 podkwiatki; zewnętrzna powierzchnia łusek oraz załącznik i podkwiatki pokryte są żółtawymi gruczołami; długość szypułki do 20 mm	swoisty, aromatyczny
5	Znamiona kukurydzy Stigma Maydis	Kukurydza zwyczajna Zea mays L. rodz. Trawy Gramineae	pęczki nitkowatych, spłaszczonych lub rynienkowato zwiniętych znamion zebranych z kwiatów żeńskich przed ich zapyleniem, barwy jasnożółtej do czerwono-brunatnej	swoisty

3.3. Wymagania fizyczne oraz tolerancje zawartości domieszek i zanieczyszczeń - wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Nazwa surowca	Zawartość domieszek i zanieczyszczeń, %, nie więcej niż			Inne wymagania
		surowca o niewłaściwej barwie	zanieczyszczeń organicznych	zanieczyszczeń mineralnych	
1	2	3	4	5	6
1	Gąbka wodna	2	3	3	
2	Morszczyn	1	3	3	źle oczyszczonej plechy nie więcej niż 4%
3	Porost islandzki	2	3	1	
4	Szyszki chmielu	3	1,5	0,5	luźnych, opadłych łusek chmielu nie więcej niż 2%
5	Znamiona kukurydzy	4	0,5	0,1	innych części tej samej rośliny nie więcej niż 0,5%

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Niedopuszczalne jest występowanie pleśni, obcych zapachów, szkodników żywych i martwych, ekskrementów zwierzęcych i surowca nimi zanieczyszczonego, surowca zaparzonego, surowca z wodą na powierzchni oraz roślin szkodliwych dla zdrowia.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Surowiec powinien być pakowany w opakowania czyste i suche. Opakowania mogą stanowić kosze lub worki jutowe. Opakowania powinny być zaopatrzone w etykietkę lub przywieszkę zawierającą co najmniej:

- a) oznaczanie wg 2.1,
- b) masę surowca.

Dopuszcza się znakowanie łącznie całej partii dla opakowań drobnych i surowca jednorodnego.

4.2. Przechowywanie. Surowiec należy przechowywać rozłożony cienką warstwą w miejscach przewiewnych i chłodnych, zabezpieczonych od opadów, bez obcych zapachów.

4.3. Transport. Środki transportu powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów oraz powinny zabezpie-

czać surowiec przed zamoczeniem i zabrudzeniem. Dopuszcza się transport samochodowy luzem, z zastrzeżeniem:

- a) zabezpieczenia od deszczu i słońca,
- b) ładowanie do skrzyni samochodowej jednego rodzaju surowca.

5. BADANIA

5.1. Program badań - wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Rodzaje badań	Badanie		Wymagania wg	Opis badań wg
		pełne	niepełne		
1	2	3	4	5	6
1	Sprawdzanie liczby i jakości opakowań oraz prawidłowości napisów	+	+	4.1	5.3.1
2	Sprawdzanie masy netto w opakowaniu lub transporcie w przypadku dostawy luzem	+	+	4.1	5.3.2
3	Ocena organoleptyczna	+	+	3.2	5.3.3
4	Sprawdzanie cech dyskwalifikujących	+	+	3.4	5.3.4
5	Oznaczanie domieszek	+		3.3	5.3.5
6	Oznaczanie zanieczyszczeń organoleptycznych	+		3.3	5.3.5
7	Oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych	+		3.3	5.3.6

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Badania niepełne obejmują badania wg tabl. 3 lp. 1, 2, 3, 4. Badania niepełne należy przeprowadzać przy odbiorze każdej partii surowca.

5.2.2. Badania pełne obejmują badania wg tabl. 3 lp. 1 ÷ 7, które należy przeprowadzać w przypadkach spornych lub na żądanie organów kontroli i nadzoru. Do badań pełnych należy pobrać próbki wg 5.2.3.

5.2.3. Pobieranie próbek. Próbki należy pobrać w przypadku negatywnego wyniku badań niepełnych.

Próbkę ogólną należy pobrać w następujący sposób:

- a) z partii surowca dostarczonego luzem pobrać z co najmniej 5 miejsc z różnych warstw po około 500 g surowca,
- b) z partii surowca dostarczonego w niejednakowych opakowaniach należy pobrać próby z każdego opakowania, z różnych miejsc, po około 500 g surowca,

c) z partii jednolitego surowca dostarczonego w jednokowych opakowaniach, o jednakowej masie netto, pobrać po około 500 g surowca z opakowań wybranych losowo w liczbie zależnej od wielkości partii wg tabl. 4.

Tablica 4

Liczba opakowań w partii	do 15	16÷25	26÷63	64÷160	powyżej 160
Liczba pobranych opakowań jednostkowych	9	13	20	28	33

Wszystkie próbki pobrane wg a), b), c) zsypać razem, zmieszać dokładnie, następnie rozłożyć płaską warstwą w kształcie kwadratu, podzielić na cztery części po przekątnych. Dwie części przeciwległe odrzucić, a dwie pozostałe ponownie wymieszać i utworzyć warstwę jak poprzednio. Czynność tę powtarzać tyle razy aż powstanie próbka około 1000 g surowca, stanowiąca próbkę średnią.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzanie liczby i jakości opakowań jednostkowych oraz prawidłowości napisów należy wykonać przez oględziny i liczenie.

5.3.2. Sprawdzanie masy netto w opakowaniu lub transporcie w przypadku dostawy luzem należy wykonać przez zważenie.

5.3.3. Ocena organoleptyczna. Organoleptyczną ocenę odbiorczą należy wykonać przez oględziny całej partii surowca bez pobierania próbek, sprawdzając zgodność z wymaganiami wg tabl. 1 oraz ewentualne występowanie cech dyskwalifikujących wg 3.4.

5.3.4. Sprawdzanie cech dyskwalifikujących należy wykonać organoleptycznie oraz przez badanie wg BN-76/8171-12.

5.3.5. Oznaczanie zawartości domieszek i zanieczyszczeń organicznych - około 100 g surowca z próbki średniej wydzielonej wg 5.2.3 zważyć z dokładnością do 0,1 g. Odważony surowiec umieścić na płytce szklanej, pod którą podłożony jest biały papier i wybrać ręcznie (za pomocą szczypic, igły preparacyjnej itp.) oddzielnie:

- surowiec o niewłaściwej barwie,
- inne części tej samej rośliny w przypadku znamion kukurydzy,
- plechę źle oczyszczoną w morszczyne,
- luźno opadłe łuski szyszek chmielu,
- zanieczyszczenia organiczne.

5.3.6. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych. Nie mniej niż 100 g surowca umieścić w zlewce i zalać 2-3-krotną ilością wody w stosunku do objętości zajmowanej przez surowiec. Za pomocą bagietki starannie wymieszać, a następnie usunąć części roślinne. Wodę wraz z substancjami mineralnymi przesączyć przez zważony sączonek, uprzednio wysuszony w temperaturze 105°C. Sączonek z zanieczyszczeniami suszyć 2 h w temperaturze 105°C. Zawartość substancji mineralnych obliczyć w procentach wg wzoru

$$\frac{b \cdot 100}{a}$$

w którym:

- a - masa próbki pobranej do oznaczania, g,
- b - masa oznaczonych zanieczyszczeń (po odjęciu masy sączonek), g.

5.4. Ocena partii. Partię surowca należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań odpowiadają wszystkim jej postanowieniom.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Instytut Roślin i Przetworów Zielarskich, Poznań.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-78/8171-06

- a) zweryfikowano asortyment skupowanych surowców,
- b) zmieniono układ normy zgodnie z obowiązującymi wytycznymi.

3. Normy związane

BN-76/8171-12 Surowce zielarskie. Metody oznaczenia szkodników i pleśni

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Romana Madańska, mgr Grażyna Tyimińska, dr Krystyna Kowalewska - Instytut Roślin i Przetworów Zielarskich, Poznań.