

PRZETWORY OWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA	BN-75
	Przetwory warzywno-owocowe Pikle	8124-01
		Zamiast BN-64/8124-01
		Grupa katalogowa 1253

WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są pikle warzywne i warzywno-owocowe przeznaczone do obrotu krajowego.

1.2. Określenia

1.2.1. Pikle ogórkowe — produkt przygotowany z płatów ogórkowych otrzymanych z wyrośniętych, obranych, wydrążonych ogórków, pokrajanych wzdłuż lub w poprzek, w kwaśnej zalewie z dodatkiem soli i cukru oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie.

1.2.2. Pikle warzywne — produkt przygotowany z całych lub krajanych małych ogórków i warzyw z dodatkiem soli, cukru oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych w kwaśnej zalewie, utrwalony termicznie.

1.2.3. Pikle warzywno-owocowe — produkt przygotowany z całych lub krajanych małych ogórków, warzyw i owoców z dodatkiem soli, cukru oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych w kwaśnej zalewie, utrwalony termicznie.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje pikli. Rozróżnia się następujące rodzaje pikli:

- pikle ogórkowe,
- pikle warzywne,
- pikle warzywno-owocowe.

W poszczególnych rodzajach mogą występować nazwy handlowe.

2.2. Przykład oznaczenia

a) pikli z płatów ogórkowych:

PIKLE Z PŁATÓW OGÓRKOWYCH BN-75/8124-01

b) pikli warzywnych:

PIKLE WARZYWNE „RADOMSKIE” BN-75/8124-01

c) pikli warzywno-owocowych:

PIKLE WARZYWNO-OWOCOWE BN-75/8124-01

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	właściwa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym
2	Smak i zapach	słodko-kwaśny, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych
3	Konsystencja	składniki miękkie i nie rozpadające się, zachowujące kształt
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag.,	0,4 ÷ 1,5
5	Zawartość soli kuchennej, % wag.,	0,7 ÷ 1,8
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag., nie więcej niż	0,05
8	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	
	— arsenu,	0,2
	— ołowiu,	0,4
	— cynku,	5,0
	— miedzi,	10,0
	— cyny	
	w opakowaniach szklanych,	50,0
	w opakowaniach metalowych	100,0
9	Masa odciekniętych składników, g, nie mniej niż	
	w słojach 0,2	100
	0,34	210
	0,45	240
	0,5	300
	0,9	480

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego

Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 16 stycznia 1975 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1975 r.

(Dz. Norm. i Miar nr 9/1975 poz. 31)

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Słoje i puszki — wg PN-77/A-75032.

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032. Okres przechowywania w warunkach wg PN-77/A-75032, w których produkt powinien być zgodny z normą, wynosi nie mniej niż 12 miesięcy, licząc od daty produkcji.

4.3. Transport — wg PN-77/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- określanie barwy,
- określanie smaku i zapachu,
- określanie konsystencji,
- oznaczanie kwasowości ogólnej,
- oznaczanie zawartości soli,
- oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych,
- oznaczanie zanieczyszczeń organicznych,
- oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- sprawdzanie masy pikli odcikniętych.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku oraz w przypadku:

- zmiany wyposażenia technicznego produkcji,
- na żądanie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1 z wyjątkiem f) oraz h).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-72/A-75050.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy, smaku, zapachu i konsystencji wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Oznaczanie kwasowości ogólnej, zawartości soli kuchennej, zawartości zanieczyszczeń mineralnych i organicznych, sprawdzanie masy odcikniętych składników — 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.

5.4. Ocena partii. Partię pikli należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli odpowiada wszystkim postanowieniom normy.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-64/8124-01

- wyeliminowano zawartości cukrów ogółem,
- włączono wymagania norm zakładowych: ZN-73/MPSS-C-3-299 i ZN-73/MPSS-C-267,
- wyeliminowano masy netto produktu.

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 arsenu
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

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Helena Chodakowska-Bartłomiejczyk Warmińskie Zakłady Przemysłu Owocowo-Warzywnego w Kwidzynie, inż. Grażyna Potrzebowska-Wójcik Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego Warszawa.

5. Wydanie 2 — stan aktualny: luty 1987 — uaktualniono normy związane oraz wykreślono p. 6 Postanowienia przejściowe.