

SUROWIEC RYBNY I PRZETWORY	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-80
	Konserwy rybne	8027-08
	Sałatki i paprykarze rybne	Zamiast BN-67/8027-03 ¹⁾
		Grupa katalogowa 1223

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są sałatki i paprykarze rybne przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. sałatka rybna — mięso rybne rozdrobnione, z dodatkiem warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw.

1.2.2. paprykarz rybny — mięso rybne rozdrobnione, z dodatkiem ryżu, warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw.

1.2.3. Pozostałe określenia — wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Klasy jakości. W zależności od zróżnicowania cech organoleptycznych lub fizycznych i chemicznych konserw rybnych ustala się dwie klasy jakości i oznacza cyframi rzymskimi: I lub II.

2.2. Przykład oznaczenia konserwy rybnej o nazwie handlowej Sałatka pikantna z makreli, w puszcze, o masie netto 80 g, pierwszej klasy jakości:

SAŁATKA PIKANTNA Z MAKRELI — 80 — I
BN-80/8027-08

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne. Konserwy rybne powinny odpowiadać wspólnym wymaganiom wg PN-76/A-86763.

3.2. Wymagania dotyczące surowców

a) surowce rybne — wg BN-78/8022-02, BN-71/8022-03, BN-72/8022-04, BN-77/8022-05, BN-77/8022-07,

b) koncentrat pomidorowy — wg PN-75/A-77601,

c) oleje roślinne — wg PN-75/A-86908,

d) warzywa suszone — wg PN-72/A-77603,

e) sól — wg PN-66/G-92008,

f) ryż — wg BN-75/8062-01,

g) papryka — wg BN-67/8132-06.

Pozostałe dodatki i przyprawy — wg norm przedmiotowych.

¹⁾ W zakresie asortymentu wg p. 3.2.48.

3.3. Nazwy handlowe i charakterystyka konserw — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka konserw
1	105	Sałatka rybna gdańska	mieszanina rozdrobnionego mięsa: makreli, ryb dorszowatych, płastug w ilości nie mniejszej niż 36% oraz cebuli, seleru, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw
2	418	Sałatka rybna giżycka	mieszanina rozdrobnionego mięsa ryb dorszowatych i nototenii w ilości nie mniejszej niż 36% oraz cebuli, seleru, papryki, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw
3	194	Sałatka pikantna z ryb karpio-watych	mieszanina rozdrobnionego mięsa ryb słodkowodnych w ilości nie mniejszej niż 45% oraz cebuli, seleru, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw
4	56	Sałatka pikantna z makreli	mieszanina rozdrobnionego mięsa makreli w ilości nie mniejszej niż 36% oraz cebuli, seleru, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw
5	48	Sałatka rybna „Neptun”	mieszanina rozdrobnionego mięsa makreli, ryb śledziowatych i ostroboka w ilości nie mniejszej niż 36% oraz cebuli, pietruszki, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw
6	470	Sałatka z ostroboka	mieszanina rozdrobnionego mięsa ostroboka w ilości nie mniejszej niż 55% oraz koncentratu pomidorowego, oleju, musztardy, maki i przypraw
7	124	Paprykarz szczeciński	mieszanina rozdrobnionego mięsa ryb morskich w ilości nie mniejszej niż 40% oraz ryżu, koncentratu pomidorowego oleju, cebuli i pieprzu nigeryjskiego

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej
dnia 25 września 1980 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 23/1980 poz. 94)

3.4. Wymagania szczegółowe dla sałatek rybnych — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd	lustro tworzy masa sałatkowa; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju	
2	Przygotowanie	odluszczone tusze rybne, parowane lub blanszowane, pozbawione kręgosłupa i płetw oraz warzywa, rozdrobnione, wymieszane z koncentratem pomidorowym, olejem i przyprawami	
3	Barwa	pomidorowa dopuszcza się jasnopomidorową lub pomidorową z odcieniem brunatnym	
4	Smak i zapach	pikantnopomidorowy z wyczuwalnym posmakiem użytych dodatków, zharmonizowany, bez posmaków, i zapachów obcych dopuszcza się mniej zharmonizowany	
5	Tekstura	soczysta, niejednorodna, wyczuwalne cząstki mięsa i warzyw dopuszcza się suchawą lub włóknistą	
6	Zawartość soli w produkcie, %, w granicach	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,5
7	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, w granicach	0,3 ÷ 0,6	3,0 ÷ 0,8
8	Masa netto konserw, g, zgodna z deklarowaną na opakow. z tolerancją, %	-5 +10	

3.5. Wymagania szczegółowe dla paprykarzy rybnych — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd	lustro tworzy masa sałatkowa z widocznymi ziarnami ryżu; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju	

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	Klasa II
2	Przygotowanie	odluszczone tusze rybne parowane, pozbawione kręgosłupa i płetw oraz warzywa rozdrobnione, wymieszane z ryżem, koncentratem pomidorowym, olejem i przyprawami	
3	Barwa	pomidorowa dopuszcza się jasnopomidorową lub ciemnopomidorową	
4	Smak i zapach	pikantny z posmakiem przypraw, zharmonizowany	dopuszcza się mniej pikantny
5	Tekstura	soczysta, lekko zwięzła dopuszcza się lekko włóknistą lub suchawą	
6	Zawartość soli w produkcie, %, w granicach	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,5
7	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, w granicach	0,2 ÷ 0,4	
8	Masa netto konserw, g, zgodna z deklarowaną na opakowaniu z tolerancją, %	-5 +10	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-76/A-86763 p. 4.1.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania — wg PN-76/A-86763 p. 4.2.

4.2.2. Okres przechowywania w warunkach wg 4.2.1, licząc od daty produkcji, dla sałatek i paprykarzy rybnych wynosi 12 miesięcy.

4.3. Transport — wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-74/A-86732.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-72/A-86731.

5.3. Opis badań — wg PN-74/A-86732.

5.4. Ocena wyników badań — wg PN-74/A-86732.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Dopuszcza się stosowanie dotychczasowych etykiet do czasu wyczerpania posiadanych zapasów.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

2. Normy i dokumenty związane

PN-75/A-77601 Przetwory warzywne. Koncentrat pomidorowy

PN-72/A-77603 Przetwory warzywne. Warzywa suszone

PN-72/A-86731 Konserwy i przerwy rybne. Pobieranie próbek

PN-74/A-86732 Konserwy rybne. Badanie jakości

PN-76/A-86763 Konserwy rybne. Wspólne wymagania

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

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

BN-78/8022-02 Ryby świeże i mrożone. Śledziowate

BN-71/8022-03 Ryby słodkowodne świeże i mrożone

BN-72/8022-04 Ryby świeże i mrożone. Filety

BN-77/8022-05 Ryby świeże i mrożone. Dorszowate

BN-77/8022-07 Ryby świeże i mrożone. Morskie różne

BN-75/8062-01 Przetwory młynarskie spożywcze. Ryż konsumpcyjny

BN-67/8132-06 Przyprawy. Papryka mielona

Systematyczny Wykaz Wyrobów, SWW. T III. GUS. Warszawa;

Wydawnictwo Katalogów i Cenników 1975

3. Symbol wg SWW — 2345-3.

4. Autorzy projektu normy — inż. Krystyna Góralczyk, inż. Leonida Jackiewicz — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia, inż. Teresa Michalska — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.