

UKD 635.25:664.84.037.5

MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ż O W A		BN-87
	Cebula krojona zamrożona		8165-31
			Grupa katalogowa 1257

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest cebula krojona zamrożona, przeznaczona na eksport i kraj.

1.2. Określenia

1.2.1. cebula krojona zamrożona — produkt otrzymany przez zamrożenie świeżej, zdrowej, oczyszczonej z zewnętrznych łusek okrywających cebuli pokrojonej w plastry lub w kostki.

1.2.2. cebula — plastry — produkt powstały przez pokrojenie podłużne, poprzeczne lub skośne cebuli.

1.2.3. cebula — kostki — produkt powstały przez pokrojenie cebuli w kostkę o wymiarach około 1×1×1 cm.

1.2.4. części plastrów — plastry rozsypane częściowo lub całkowicie na mięsiste łuski.

1.2.5. plastry pokruszone — drobne kawałki mięsistych łusek cebuli o długości do 1 cm.

1.2.6. zlepienie trwałe w cebuli — plastry — przymarznęte do siebie, nie rozpadające się pod naciskiem palca, plastry i ich części, w ilości 4 ÷ 6 sztuk.

1.2.7. zlepienie trwałe w cebuli — kostki — przymarznęte do siebie kawałki cebuli, nie rozpadające się pod naciskiem palca, tworzące bryłki o średnicy do 3 cm.

1.2.8. Pozostałe określenia — wg BN-70/8165-21. tabl. 1.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się:

- cebulę zamrożoną — plastry,
- cebulę zamrożoną — kostki.

2.2. Standardy. W zależności od jakości rozróżnia się standardy cebuli:

- cebula zamrożona — plastry: standard A, B, P,
- cebula zamrożona — kostki: standard A, P.

2.3. Przykład oznaczenia cebuli zamrożonej — plastry, standard A:

CEBULA ZAMROŻONA — PLAstry A
BN-87/8165-31

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec — wg PN-72/R-75357.

3.2. Wymagania i tolerancje

3.2.1. Cebula zamrożona — plastry — wg

Tablica 1

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż		
		standard A	standard B	standard P
1	2	3	4	5
Wygląd	plastry i ich części, bez piętki korzeniowej, o grubości 2 ÷ 4 mm, sypkie, nie oblodzone, bez zlepieńców trwałych	15 10 5 3	plastry pokruszone 25 zlepienie trwałe 20 plastry i części plastrów o grubości do 5 mm 10 plastry i części plastrów z pozostałością piętki 6	nie określa się nie określa się nie określa się 25
Barwa	białokremowa do kremowozielonej; kawałki cebuli z zielonymi żyłkami nie stanowią wady	5 3 1	plastry i części plastrów składające się z zielonych mięsistych łusek 20 plastry i części plastrów z żółtym stożkiem wzrostu 10 plastry i części plastrów z fioletowymi przebarwieniami 3	nie określa się nie określa się 10

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 6 stycznia 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 31 lipca 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 8/1987, poz. 22)

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż		
		standard A	standard B	standard P
1	2	3	4	5
Zdrowotność	plastry i ich części zdrowe, bez pozostałości substancji chemicznych używanych do ochrony roślin oraz oznak zapleśnienia i gnicia	—		
Smak i zapach po rozmrożeniu	typowy, bez obcego smaku i zapachu	—		
Konsystencja a) w stanie zamrożonym b) w stanie rozmrożonym	krucha osłabiona	— —		
Zanieczyszczenia	cebula czysta, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	plastry i części plastrów z pozostałością suchej łuski 3 sztuk/kg 5 sztuk/kg 3% inne zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego 0,05 0,07 0,1 zanieczyszczenia mineralne 0,03		

3.2.2. Cebula zamrożona — kostki — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż	
		standard A	standard P
1	2	3	4
Wygląd	kawałki cebuli powstałe po rozpadnięciu się mięsistych łusek, sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych	kawałki cebuli mniejsze niż $\frac{1}{3}$ powierzchni kwadratowej 35 nie określa się kawałki cebuli większe niż 1 cm ² , ale mniejsze niż 3 cm ² 10 nie określa się kawałki cebuli większe niż 3 cm ² 1 nie określa się zlepienie trwałe 3 nie określa się kawałki cebuli pochodzące z pokrojenia pozostałości piętki 2 10	
Barwa	białokremowa do kremowozielonej; kawałki cebuli z zielonymi żyłkami nie stanowią wady	kawałki cebuli o barwie zielonej i żółtej 3 nie określa się kawałki cebuli z fioletowymi przebarwieniami 1 10	
Zdrowotność	kawałki cebuli zdrowe, bez pozostałości substancji chemicznych używanych do ochrony roślin oraz bez oznak zapleśnienia i gnicia	—	
Smak i zapach po rozmrożeniu	typowy, bez obcego smaku i zapachu	—	
Konsystencja a) w stanie zamrożonym b) w stanie rozmrożonym	krucha osłabiona	— —	
Zanieczyszczenia	kawałki cebuli czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	kawałki cebuli z pozostałością suchej łuski 5 sztuk/kg 3% inne zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego 0,05 0,1 zanieczyszczenia mineralne 0,03	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie, pakowanie, znakowanie — wg BN-79/8165-13.

4.2. Przechowywanie w chłodniach — wg PN-83/A-07005.

4.3. Przechowywanie w obrocie handlowym — w odpowiednio niskiej temperaturze minusowej zapewniającej zachowanie właściwej jakości produktu aż do chwili końcowej sprzedaży.

Zalecana temperatura przechowywania — -18°C .

4.4. Transport. Cebulę zamrożoną należy przewozić środkami transportu przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zapewniającymi utrzymanie niskich temperatur.

Ładownia środka transportu powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej¹.

¹) Patrz Informacje dodatkowe p. 2.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- a) sprawdzenie opakowania i znakowania,
- b) sprawdzenie wyglądu,
- c) sprawdzenie barwy,
- d) sprawdzenie zdrowotności,
- e) sprawdzenie smaku i zapachu,
- f) sprawdzenie konsystencji,
- g) oznaczenie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- h) oznaczenie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-81/A-75051.

5.3. Wykonanie badań — wg PN-81/A-75051.

5.4. Ocena próbek. Badaną próbkę cebuli zamrożonej należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli badania przeprowadzone wg 5.3 dadzą wyniki zgodne z wynikami wg rozdz. 3 i 4.

5.5. Ocena partii — wg PN-81/A-75051.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

2. Normy i dokumenty związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-81/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Pobieranie próbek i metody badań

PN-72/R-75357 Warzywa świeże. Cebula

BN-79/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie
BN-70/8165-21 Mrożone owoce i warzywa. Podstawowe określenia i podział

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320)

3. Symbol wg SWW — 2464-529.

4. Autorzy projektu normy — inż. Anna Kulikowska, mgr inż. Maria Raszeja — ZPOW HORTEX, Środa Wlkp.