

PRZETWORY OWOCOWO-WARZYWNE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-80
	Przetwory owocowe Napoje owocowe	8121-06
		Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są napoje jedno-, dwu- i wieloowocowe przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji i w obrocie krajowym.

1.3. Określenia

1.3.1. Napój owocowy — produkt otrzymany z niekonserwowanych chemicznie, surowych soków owocowych lub zagęszczonych soków owocowych rozcieńczonych wodą z ewentualnym dodatkiem niekonserwowanych chemicznie przetartych owoców (przecierów, kremogenów) oraz ewentualnym dodatkiem naturalnych kondensatów aromatów owocowych, naturalnych esencji spożywczych dozwolonych przez Resort Zdrowia albo przypraw ziołowych, z dodatkiem cukru białego i ewentualnie kwasu cytrynowego, utrwalone termicznie.

1.3.2. Napój jednoowocowy — produkt otrzymany z soku jednego gatunku owoców deklarowanego na etykiecie.

1.3.3. Napój dwuowocowy — produkt otrzymany z soków dwóch gatunków owoców deklarowanych na etykiecie.

1.3.4. Napój wieloowocowy — produkt otrzymany z soków więcej niż dwóch gatunków owoców.

1.3.5. Napój klarowany — napój sklarowany sposobami fizycznymi lub biochemicznymi.

1.3.6. Napój nieklarowany — napój nie poddany procesowi klarowania.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od procesu technologicznego rozróżnia się dwa rodzaje napojów owocowych, które powinny być oznaczone na etykiecie:

- klarowane,
- nieklarowane.

2.2. Przykład oznaczenia

a) napoju porzeczkowego klarowanego:

NAPÓJ PORZECZKOWY KLAROWANY BN-80/8121-06

b) napoju jabłkowo-wiśniowego klarowanego:

NAPÓJ JABŁKOWO-WIŚNIOWY KLAROWANY BN-80/8121-06

c) napoju pomarańczowego nieklarowanego:

NAPÓJ POMARAŃCZOWY NIEKLAROWANY BN-80/8121-06

d) napoju pomarańczowego nieklarowanego z dodatkiem esencji pomarańczowej:

NAPÓJ POMARAŃCZOWY NIEKLAROWANY „BALBINKA”
BN-80/8121-06

e) napoju jabłkowego z dodatkiem wyciągu mięty:

NAPÓJ JABŁKOWO-MIĘTOWY „FRUMENT” BN-80/8121-06

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 1 marca 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 11/1980 poz. 50)

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania
1	2	3
1	Barwa	właściwa dla rozcieńczonych soków owocowych użytych do produkcji napoju, zmieniona procesem technologicznym
2	Smak i zapach	charakterystyczny dla napojów owocowych i użytych przypraw, osłabiony procesem technologicznym, bez posmaków i zapachów obcych
3	Klarowność — napoje klarowane — napoje nieklarowane	klarowna, dopuszczalna opalizacja naturalnie mętne z zawartością rozdrobnionej tkanki owocowej tworzącej osad lub zawiesinę, z tym, że zawartość tkanki owocowej nie powinna być wyższa niż 5% obj., dla napojów z udziałem soków cytrusowych dopuszczalne wydzielanie się na powierzchni lżejszej frakcji napoju
4	Zawartość ekstraktu ogólnego, % wag., nie mniej niż — dla napoju jabłkowo-miętowego „Fru-ment“	9,0 8,5
5	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, g/dm ³ , nie mniej niż — dla napoju jabłkowo-miętowego „Fru-ment“ — dla napoju owocowego „Złocisty“ — dla napoju pomarańczowego — dla napoju grapefruitowo-pomarańczowego — dla napoju grapefruitowego	3,0 3,0 4,0 4,5 7,0 9,0
6	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, g/dm ³ , nie więcej niż	0,5
7	Zawartość alkoholu etylowego, % obj., nie więcej niż	0,5
8	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/dm ³ , nie więcej niż — arsenu — ołowiu — miedzi — cynku — cyny w opakowaniach szklanych	0,2 0,4 3,5 5,0 50,0

cd. tablicy

l.p.	Cechy	Wymagania
1	2	3
9	Zawartość napoju w opakowaniach jednostkowych powinna odpowiadać deklarowanej na etykiecie z tolerancją, % obj. — opakowania do 333 cm ³ — opakowania powyżej 333 cm ³	±4 ±3

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-77/A-75032.

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032, z tym, że okres przechowywania, w którym produkt powinien być zgodny z normą wynosi nie mniej niż 4 miesiące.

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 klarowności,
- określanie zawartości tkanki owocowej,
- oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego,
- oznaczanie kwasowości ogólnej,
- oznaczanie kwasowości lotnej,
- oznaczanie zawartości alkoholu etylowego,
- oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- sprawdzanie napełnienia opakowań.

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

- zmian materiałowych, technologicznych, aparatury,
- na specjalne żądanie odbiorcy.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w p. 5.1.1 z wyjątkiem d), g), h) oraz i).

Badania niepełne należy przeprowadzić dla każdej partii produktu.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-72/A-75050.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy. Do próbki o wysokości 15 cm i średnicy 1,5 cm ze szkła bezbarwnego wlać 15 cm³ napoju i ocenić barwę wzrokowo, trzymając próbkę na białym tle. Barwę napoju należy oceniać przy świetle dziennym.

5.3.2. Określanie zapachu i smaku wykonać organoleptycznie w temperaturze 15÷20°C.

5.3.3. Określanie klarowności. Klarowność określić przez oględziny napoju uprzednio wymieszanego i przełanego z butelki do cylindra ze szkła bezbarwnego pojemności 500 lub 1000 cm³.

5.3.4. Określanie zawartości tkanki owocowej. 400 cm³ napoju wlać do 4 kuwet i wirować w wirówce laboratoryjnej przy 2500 obrotów przez 15 min. Odwirowany napój zlać znad osadu 2 do pomiarowych legalizowanych cylindrów pojemności 250 cm³. Z ilości zmierzonego napoju w cylindrach należy obliczyć w procentach obj. zawartości tkanki owocowej (X) wg wzoru

$$X = \frac{a \cdot 100}{400}$$

w którym a — 400 cm³ — minus liczba cm³ zmierzonego napoju po odwirowaniu.

5.3.5. Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego, kwasowości ogólnej, kwasowości lotnej, alkoholu etylowego — wg PN-71/A-75101.

5.3.6. 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.

5.3.7. Sprawdzanie napełnienia opakowań wykonać przez zmierzenie zawartości z dokładnością do 5 cm³ — dla opakowań pojemności do 500 cm³, z dokładnością do 10 cm³ — dla opakowań pojemności do 1000 cm³.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań są zgodne z postanowieniami normy, a liczba sztuk wadliwych w partii wykazujących zewnętrzne objawy zepsucia w okresie przechowywania nie przekracza 0,5%, z tym że sztuki wykazujące te wady powinny być eliminowane przed przekazaniem do sprzedaży konsumentom.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. 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 cyny

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 fizyko-chemicznych

Systematyczny Wykaz Wytrobów, Główny Urząd Statystyczny, t. III

3. Symbol wg SWW — 2462-76.

4. Wydanie 3 — stan aktualny: wrzesień 1986; uaktualniono normy związane oraz wprowadzono zmianę:

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/1981.

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/1985.