

PRZETWORY OWOCOWO- -WARZYWNE	N O R M A B R A N Ż O W A		BN-80
	Przetwory warzywne Buraki ćwikłowe konserwowe		8122-05
			Zamiast BN-64/8122-05
			Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są buraki ćwikłowe konserwowe.

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

1.3. Określenia

1.3.1. buraki ćwikłowe całe — produkt otrzymany z małych obranych, lub dużych drażonych buraków ćwikłowych w kwaśnej zalewie, z dodatkiem soli i cukru, utrwalony termicznie.

1.3.2. buraki ćwikłowe krajane — produkt otrzymany z buraków ćwikłowych obranych, krajanych w plastry, paski, wiórki, w kwaśnej zalewie, z dodatkiem soli i cukru, utrwalony termicznie.

1.3.3. buraki ćwikłowe przetarte — produkt otrzymany z obranych, przetartych buraków ćwikłowych w kwaśnej zalewie, z dodatkiem soli i cukru, utrwalony termicznie.

2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia

a) buraków ćwikłowych konserwowych całych:

BURAKI ĆWIKŁOWE KONSERWOWE CAŁE BN-80/8122-05

b) buraków ćwikłowych konserwowych krajanych:

BURAKI ĆWIKŁOWE KONSERWOWE KRAJANE
BN-80/8122-05

c) buraków ćwikłowych konserwowych przetartych:

BURAKI ĆWIKŁOWE KONSERWOWE PRZETARTE
BN-80/8122-05

3. WYMAGANIA

Wymagania — wg tablicy.

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa buraków	ciemnoamarantowa, typowa dla buraków ćwikłowych
2	Barwa i klarowność zalewy dla buraków całych i krajanych	ciemnoamarantowa, klarowna lub opalizująca; dopuszcza się osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej
3	Smak i zapach	słodko-kwaśny, typowy dla buraków ćwikłowych konserwowych, bez posmaków i zapachów obcych
4	Wygląd zewnętrzny — buraków całych — buraków krajanych — buraków przetartych	kształt kulisty lub owalny, spłaszczony; dopuszcza się kształt nieforemny, wielkość mierzona wg największej średnicy poprzecznej — w słojach pojemności do 0,45 do 40 mm — w słojach pojemności powyżej 0,45 do 50 mm plastry, paski, wiórki o grubości około 5 mm przetarta gęsta masa; dopuszcza się fragmenty buraków nieprzetartych

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 26 sierpnia 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 19/1980 poz. 68)

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Konsystencja — dla buraków całych i krajanych — dla buraków przetartych	buraki miękkie, niewłókniste, konsystencja praktycznie wyrównana; dopuszcza się buraki włókniste: — dla buraków całych 1 sztuka w słoju pojemności do 0,45, 2 sztuki w słoju pojemności powyżej 0,45 — dla buraków krajanych, nie więcej niż 5% wag. w jednostce opakowania miękka, gęsta, jednolita masa
6	Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag.	10 ÷ 14
7	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag.	0,7 ÷ 1,1
8	Zawartość soli, % wag.	0,5 ÷ 1,0
9	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części skórki itp.), % wag., nie więcej niż	0,05
10	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03
11	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż: — arsenu — ołowiu — cynku — miedzi — cyny	0,2 0,4 5,0 10,0 50,0
12	Masa netto produktu, g, nie mniej niż — słoje 0,37 — słoje 0,45 — słoje 0,5 — słoje 0,72 — słoje 0,9	340 450 500 680 900
13	Masa buraków odciętych dla buraków całych i krajanych, w stosunku do masy netto produktu, % wag., nie mniej niż	50

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-77/A-75032, z tym że buraki konserwowe należy pakować do słoików szklanych.

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032, z tym że okres przechowywania w warunkach wg PN-77/A-75032, w którym 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 buraków,
- określanie barwy i klarowności zalewy,
- określanie smaku i zapachu,
- określanie wyglądu zewnętrznego,
- określanie konsystencji,
- oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego,
- oznaczanie kwasowości ogólnej,
- oznaczanie zawartości soli,
- oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- sprawdzanie masy netto,
- sprawdzanie masy buraków odciętych.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku oraz w przypadku zakłóceń procesu technologicznego lub na specjalne żądanie odbiorcy, organów nadzoru i kontroli.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w p. 5.1.1, z wyjątkiem poz. j) oraz k).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii buraków konserwowych.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy buraków, barwy i klarowności zalewy, smaku i zapachu wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Określanie wyglądu zewnętrznego i konsystencji wykonać przez sprawdzenie wyglądu, wymiarów i konsystencji oraz obliczenie w procentach dopuszczalnej włóknistości.

5.3.3. Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego, kwasowości ogólnej, zawartości soli, zawartości zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, sprawdzanie masy buraków odciętych — wg PN-71/A-75101.

5.3.4. 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.

5.3.5. Sprawdzanie masy netto produktu wykonać przez zważenie z dokładnością do 10 g.

5.4. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań są zgodne z postanowieniami normy, a liczba sztuk wadliwych w partii wykazujących zewnętrzne objawy zepsu-

cia 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 — Zjednoczenie Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-64/8122-05

- a) wyeliminowano podział na rodzaje A, B, C,
- b) wprowadzono parametr zawartości ekstraktu,
- c) uaktualniono parametry organoleptyczne,
- d) zmieniono kwasowość ogólną i zawartość soli,
- e) zmieniono masę netto i masę buraków odciekniętych.

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 cyny
PN-77/A-75032 Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie i 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

Systematyczny Wykaz Wyrobów. T. III. GUS. Warszawa: Wydawnictwo Katalogów i Cenników 1975

4. Symbol wg SWW — 2464-2.

5. Autorzy projektu normy — inż. Irena Szachewicz, mgr inż. Wojciech Pomianowski — Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

6. Wydanie 2 — stan aktualny: marzec 1986

a) usunięto rozdz. 6. Postanowienia przejściowe,

b) uwzględniono zmianę: zmiana I — Biuletyn PKNMiJ nr 9/1983.