

|            |                                           |                          |
|------------|-------------------------------------------|--------------------------|
| ZIELARSTWO | N O R M A B R A N Ż O W A                 | BN-88                    |
|            | Surowce zielarskie<br>Pączki drzew świeże | 8171-17                  |
|            |                                           | Zamiast<br>BN-78/8171-06 |
|            |                                           | Grupa katalogowa 1536    |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są pączki gatunków drzew wymienionych w tabl. 1 w stanie świeżym, przeznaczone na produkty zielarskie.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma obowiązuje w obrocie krajowym.

1.3. Określenia

1.3.1. domieszki - pączki z odchylonymi łuskami, pączki o niewłaściwej barwie,

1.3.2. pączki z odchylonymi łuskami - pączki, których łuski więcej niż na połowie powierzchni wyraźnie odstają na zewnątrz na skutek rozpoczętych procesów wegetacyjnych,

1.3.3. pączki o niewłaściwej barwie - pączki o barwie niezgodnej z wymaganiami wg tabl. 1,

1.3.4. pączki zaparzone - pączki świeże, w których zagrzenie spowodowane niedostatecznym osuszeniem i niewłaściwym składowaniem doprowadziło do zmian zabarwienia i zapachu oraz zapoczątkowało proces pleśnienia lub gnicia,

1.3.5. zanieczyszczenia organiczne - ciała pochodzenia roślinnego nie stanowiące części rośliny, z której uzyskuje się badany surowiec,

1.3.6. zanieczyszczenia mineralne - piasek, kamyki, grudki gleby i inne substancje mineralne.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Klasy jakości. Rozróżnia się dwie klasy jakości: I i II - pączków sosny i pączków topoli.

2.2. Przykład oznaczenia pączków sosny pierwszej klasy jakości:

PĄCZKI SOSNY I BN-87/8171-17

3. WYMAGANIA

3.1. Zbiór surowca. Pączki sosny powinny być zbierane w zimie, natomiast pączki topoli w końcu zimy lub wczesną wiosną.

3.2. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

| Lp. | Nazwa surowca                         | Nazwa rośliny, z której pochodzi surowiec i nazwa rodziny botanicznej                                                                     | Wygląd i barwa surowca                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zapach                       |
|-----|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1   | 2                                     | 3                                                                                                                                         | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5                            |
| 1   | Pączki sosny<br><i>Gemmae Pini</i>    | Sosna zwyczajna<br><i>Pinus silvestris L.</i><br>rodz. Sosnowate<br><i>Pinaceae</i>                                                       | niedorozwinięte, pojedyncze pąki, walcowate, stożkowato zakończone, długości 10;40 mm, średnicy około 8 mm, o powierzchni pokrytej spiralnie ułożonymi, lancetowatymi strzępiasto zakończonymi łuskami, stulonymi i sklejonymi żywicą; barwa na zewnątrz - różowobrunatna, na przekroju - jasnozielona do żółto-oliwkowej | żywiczny, silnie aromatyczny |
| 2   | Pączki topoli<br><i>Gemmae Populi</i> | Topola czarna<br><i>Populus nigra L.</i><br>Topole balsamiczne<br><i>Populus balsamifera L.</i><br>rodz. Wierzbowate<br><i>Salicaceae</i> | nierozwinięte pąki, błyszczące, przesycone żywicową wydzieliną, jajowato wydłużone, na końcach zaostrome, o długości 15;25 mm; barwa brunatno-oliwkowa, na przekroju podłużnym zielonobrunatna                                                                                                                            | charakterystyczny dla topoli |

Zgłoszona przez Instytut Roślin i Przetworów Zielarskich  
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Roślin i Przetworów Zielarskich dnia 28 stycznia 1988 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1988 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1988, poz. 6)

3.3. Wymagania fizyczne oraz tolerancje zawartości domieszek i zanieczyszczeń - wg tabl. 2.

Tablica 2

| Lp. | Nazwa surowca | Klasy jakości | Zawartość domieszek i zanieczyszczeń, %, nie więcej niż |                                |                             |                            |
|-----|---------------|---------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
|     |               |               | pączki z odchyłonymi łuskami                            | pączków o nie właściwej barwie | zanieczyszczeń organicznych | zanieczyszczeń mineralnych |
| 1   | 2             | 3             | 4                                                       | 5                              | 6                           | 7                          |
| 1   | Pączki sosny  | I             | 4                                                       | 3                              | 1                           | 0,5                        |
|     |               | II            | 7                                                       | 6                              | 2                           | 1,0                        |
| 2   | Pączki topoli | I             | 1                                                       | 2                              | 1                           | 1,0                        |
|     |               | II            | 3                                                       | 5                              | 2                           | 1,0                        |

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Niedopuszczalne jest występowanie pleśni, obcych zapachów, szkodników żywych i martwych, ekskrementów zwierzęcych i surowca nimi zanieczyszczonego, pączków zaparzonych oraz części roślin szkodliwych dla zdrowia.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Surowiec powinien być pakowany w opakowania czyste i suche. Opakowania mogą stanowić kosze lub worki jutowe. Opakowania powinny być zaopatrzone w etykietkę lub przywieszkę zawierającą co najmniej:

- a) oznaczenie wg 2.2,
- b) masę surowca.

Dopuszcza się znakowanie łącznie całej partii dla opakowań drobnych i surowca jednorodnego.

4.2. Przechowywanie. Pączki drzew świeże należy przechowywać rozłożone cienką warstwą w miejscach przewiewnych i chłodnych, zabezpieczonych od opadów, bez obcych zapachów.

4.3. Transport. Środki transportu powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów oraz powinny zabezpieczać surowiec przed zamoczeniem i zabrudzeniem.

Dopuszcza się transport samochodowy luzem z zastrzeżeniem:

- a) zabezpieczenia od deszczu i słońca,
- b) ładowania do skrzynki samochodowej jednego rodzaju surowca.

5. BADANIA

5.1. Program badań - wg tabl. 3.

Tablica 3

| Lp. | Rodzaj badania                                                                | Badanie |          | Wymagania wg | Opis badań wg |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|--------------|---------------|
|     |                                                                               | pełne   | niepełne |              |               |
| 1   | 2                                                                             | 3       | 4        | 5            | 6             |
| 1   | Sprawdzanie liczby i jakości opakowań oraz prawidłowości napisów              | +       | +        | 4.1          | 5.3.1         |
| 2   | Sprawdzanie masy netto w opakowaniu lub transporcie w przypadku dostawy luzem | +       | +        | 4.1          | 5.3.2         |
| 3   | Ocena organoleptyczna                                                         | +       | +        | 3.2          | 5.3.3         |
| 4   | Sprawdzanie cech dyskwalifikujących                                           | +       | +        | 3.4          | 5.3.4         |
| 5   | Oznaczanie domieszek                                                          | +       |          | 3.3          | 5.3.5         |
| 6   | Oznaczanie zanieczyszczeń organicznych                                        | +       |          | 3.3          | 5.3.5         |
| 7   | Oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych                                         | +       |          | 3.3          | 5.3.6         |

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Badania niepełne obejmują badania wg tabl. 3 lp. 1, 2, 3, 4. Badania niepełne należy przeprowadzać przy odbiorze każdej partii surowca.

5.2.2. Badania pełne obejmują badania wg tabl.3 lp.1 ÷ 7, które należy przeprowadzać w przypadkach spornych lub na żądanie organów kontroli i nadzoru. Do badań pełnych pobrać próbki wg 5.2.3.

5.2.3. Pobieranie próbek. Próbki należy pobrać w przypadku negatywnego wyniku badań niepełnych. Próbkę ogólną należy pobrać w następujący sposób:

- a) z partii surowca dostarczonego luzem pobrać z co najmniej 5 miejsc z różnych warstw po około 500 g surowca,
- b) z partii surowca dostarczonego w niejednakowych opakowaniach należy pobrać próby z każdego opakowania, z różnych miejsc, po około 500 g surowca,
- c) z partii jednolitego surowca dostarczonego w jednakowych opakowaniach, o jednakowej masie netto, pobrać po około 500 g surowca z opakowań wybranych losowo w liczbie zależnej od wielkości partii wg tabl. 4.

Tablica 4

| Liczba opakowań<br>w partii                  | do 15 | 16÷25 | 26÷63 | 64÷160 | powy-<br>żej 160 |
|----------------------------------------------|-------|-------|-------|--------|------------------|
| Liczba pobranych opa-<br>kowań jednostkowych | 9     | 13    | 29    | 28     | 33               |

Wszystkie próbki pobrane wg a), b), c) zsypać ra-  
zem, mieszać dokładnie, następnie rozłożyć płaską war-  
stwą w kształcie kwadratu, podzielić na cztery części po  
przekątnych. Dwie części przeciwległe odrzucić, a dwie  
pozostałe ponownie wymieszać i utworzyć warstwę jak po-  
przednio. Czynność tę powtarzać tyle razy, aż powstanie  
próbka około 1000 g surowca, stanowiąca próbkę średnią.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie liczby i jakości opakowań jednost-  
kowych oraz prawidłowości napisów należy wykonać przez  
oględziny i liczenie.

5.3.2. Sprawdzanie masy surowca netto w opakowaniu  
lub transporcie w przypadku dostawy luzem należy wyko-  
nać przez zważenie.

5.3.3. Ocena organoleptyczna. Organoleptyczną ocenę  
odbiorczą należy wykonać przez oględziny całej partii su-  
rowca bez pobierania próbek, sprawdzając zgodność z  
wymaganiami wg tabl. 1 oraz ewentualne występowanie cech  
dyskwalifikujących wg 3.4.

5.3.4. Sprawdzanie cech dyskwalifikujących należy  
wykonać organoleptycznie oraz przez badanie wg BN-76/  
8171-12.

5.3.5. Oznaczanie zawartości domieszek i zanieczysz-  
czeń organicznych - około 100 g surowca z próbki średniej  
wydzielonej wg 5.2.3 zważyć z dokładnością do 0,1 g. Od-  
ważony surowiec umieścić na płytce szklanej, pod którą  
należy podłożyć biały papier i wybrać ręcznie (za pomocą  
szczypiec, igły preparacyjnej itp.) oddzielnie:

- pączki z odchylonymi łuskami,
- pączki o niewłaściwej barwie,
- zanieczyszczenia organiczne.

Każdą z grup domieszek i zanieczyszczeń zważyć od-  
dzielnie z dokładnością do 0,01 g i obliczyć procentową  
zawartość w próbce.

5.3.6. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineral-  
nych. Nie mniej niż 100 g surowca umieścić w zlewce i za-  
lać 2-3-krotną ilością wody w stosunku do objętości zaj-  
mowanej przez surowiec. Za pomocą bagietki starannie wy-  
mieszać, a następnie usunąć części roślinne. Wodę wraz  
z substancjami mineralnymi przesączyć przez zważony są-  
czek, uprzednio wysuszony w temperaturze 105°C. Sączek  
z zanieczyszczeniami suszyć 2 h w temperaturze 105°C.  
Zawartość substancji mineralnych obliczyć w procentach  
wg wzoru

$$\frac{b \cdot 100}{a}$$

w którym:

- a - masa próbki pobranej do oznaczania, g,
- b - masa oznaczonych zanieczyszczeń (po odjęciu masy  
sączka), g.

5.4. Ocena partii. Partię surowca należy uznać za  
zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań odpowia-  
dają wszystkim jej postanowieniom.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Instytut Roślin i  
Przetworów Zielarskich, Poznań.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-78/8171-06 - zmie-  
niono układ normy zgodnie z obowiązującymi wytycznymi.

3. Normy związane  
BN-76/8171-12 Surowce zielarskie. Metody oznaczania  
szkodników i pleśni.

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. R. Madalińska,  
dr K. Kowalewska, mgr G. Tymińska - Instytut Roślin i  
Przetworów Zielarskich, Poznań.