

MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-80
	Przetwory jajowe	8168-07
	Ocena przy przyjęciu w czasie przechowywania i wydawania z chłodni	Zamiast BN-68/8036-07
		Grupa katalogowa XII 19

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ocena przetworów jajowych, pasteryzowanych, chłodzonych lub mrożonych (masa jajowa, żółtko, żółtko z dodatkiem soli, białko) przy przyjęciu, w czasie przechowywania i przy wydawaniu z chłodni.

1.2. Określenia

1.2.1. Masa jajowa pasteryzowana, chłodzona lub mrożona — produkt uzyskany z dokładnie wymieszanej, przefiltrowanej, spasteryzowanej treści jaj, chłodzony lub mrożony.

1.2.2. Żółtko pasteryzowane, chłodzone lub mrożone — produkt uzyskany z dokładnie wymieszanego, przefiltrowanego, spasteryzowanego żółtka z nieznaczną ilością białka pozostałego przy żółtku, chłodzony lub mrożony.

1.2.3. Żółtko z dodatkiem soli pasteryzowane, chłodzone lub mrożone — produkt uzyskany z dokładnie wymieszanego, przefiltrowanego, spasteryzowanego żółtka i nieznacznej ilości białka pozostałego przy żółtku, z dodatkiem soli kuchennej, chłodzony lub mrożony.

1.2.4. Białko pasteryzowane, chłodzone lub mrożone — produkt uzyskany z dokładnie wymieszanego, przefiltrowanego, spasteryzowanego białka bez domieszki żółtka, chłodzony lub mrożony.

1.2.5. Cechy prawidłowego zamrożenia — produkt jednolicie zamrożony w całym bloku, z wodą wykryształizowaną w postaci igiełek lub bezładnie rozmieszczonych kryształków lodu.

1.2.6. Oznaki powtórnego zamrożenia — produkt z powierzchnią bloku o wyglądzie marmurkowatym; na linii zetknięcia się masy nie rozmrożonej z powtórnie

zamrożoną na powierzchni bryły występuje lekka wypukłość (w formie schodka).

1.2.7. Data pozysku — data pasteryzacji i schłodzenia lub zamrożenia przetworów jajowych.

1.2.8. Partia chłodnicza przetworów jajowych — ilość towaru jednego rodzaju, jednej grupy jakościowej, jednego miesiąca produkcji złożona w jednym pomieszczeniu składowym.

2. WYMAGANIA

2.1. Przetwory jajowe mrożone — wg tabl. 1.

Tablica 1

Badana cecha	Grupa jakościowa	
	A	B
a) Temperatura przy przyjęciu	nie wyższa niż -8°C wewnątrz i na powierzchni bloku nie wyższa niż -8°C dla przetworów na eksport nie wyższa niż -12°C wewnątrz i na powierzchni bloku; dla żółtka z solą nie niższa niż -18°C	nie wyższa niż -8°C wewnątrz bloku i nie wyższa niż -4°C na powierzchni bloku
b) Oznaki powtórnego zamrożenia	nie dopuszcza się	
c) Smak i zapach po rozmrożeniu	słabo wyczuwalny, charakterystyczny dla przetworów pasteryzowanych z jaj świeżych, dla żółtka z solą silnie słony; nie dopuszcza się smaku i zapachu zmienionego lub obcego	dla masy i żółtka dopuszcza się smak i zapach wyraźnie jajowy

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 21 stycznia 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 września 1980 r. (Dz. Norm. i Miar nr 7/1980 poz. 40)

2.2. Przetwory jajowe chłodzone — wg tabl. 2.

Tablica 2

Badana cecha	Grupa jakościowa	
	A	B
a) Temperatura przy przyjęciu	dla masy jajowej i białka nie wyższa niż 8°C, dla żółtka bez soli lub z solą nie wyższa niż 15°C	dla masy jajowej i białka nie wyższa niż 10°C, dla żółtka bez soli lub z solą nie wyższa niż 15°C
b) Smak i zapach	słabo wyczuwalny, charakterystyczny dla przetworów pasteryzowanych z jaj świeżych, dla żółtka z solą silnie słony; nie dopuszcza się smaku i zapachu zmienionego lub obcego	dla masy i żółtka dopuszcza się smak i zapach wyraźnie jajowy

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Pakowanie

3.1.1. Opakowanie bezpośrednie masy jajowej, żółtka i białka stanowią puszki z blachy białej obustronnie lakierowanej, w których otwór wlewowy powinien być szczelnie zamknięty wieczkiem wciskowym.

Opakowanie bezpośrednie żółtka z dodatkiem soli stanowią woreczki polietylenowe o grubości 0,06 mm, w górnej części zamknięte gumką, umieszczone w puszkach z blachy ocynowanej, z wieczkiem nakładanym zabezpieczonym przed otwarciem taśmą samoprzylepną.

Dopuszcza się stosowanie innych opakowań określonych odpowiednimi normami przedmiotowymi, właściwie zabezpieczające przetwory przed zanieczyszczeniem, przydatne do staplowania i formowania w jednostki paletowe nie ulegające odkształceniom i uszkodzeniom w czasie zamrażania i składowania.

Nie dopuszcza się do składowania w chłodniach przetworów jajowych w puszkach zdeformowanych, nadmiernie wybrzuszonych, z nalotami rdzy i wżerań, uszkodzonych, niewłaściwie zamkniętych.

Dopuszcza się opakowania z nieznacznymi wgnieceniami i wybrzuszeniami.

W jednej dostawie opakowania powinny mieć jednolity wymiar.

Puszki powinny mieć trwałe i czytelne oznakowanie określające znak producenta, datę produkcji i masę netto zawartości oraz barwny znak określający w sposób wizualny rodzaj produktu.

3.1.2. Opakowanie transportowe stanowią pudła z tektury falistej dostosowane wymiarowo do opako-

wań bezpośrednich, przydatne do staplowania i formowania w jednostki paletowe.

Nie dopuszcza się do przyjęcia przetworów jajowych w opakowaniach uszkodzonych, brudnych, zawilgoczonych i nieczytelnie oznakowanych. Dopuszcza się do składowania przetwory jajowe bez opakowań transportowych, w opakowaniach bezpośrednich przydatnych do staplowania i formowania ładunku na palecie.

3.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania mrożonych przetworów jajowych — wg PN-76/A-07005. Sposób staplowania — wg BN-66/8160-04 i BN-66/8160-05. Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych — wg PN-64/A-07008.

3.3. Transport. Przetwory jajowe mrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur towaru zgodnie z 2.1.

Przetwory jajowe chłodzone powinny być dostarczane w paletach zbrojonych. Sposób ułożenia opakowań powinien gwarantować właściwe zamrożenie przetworów.

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej.

4. BADANIA

4.1. Rodzaje badań

- sprawdzenie stanu opakowań (3.1),
- sprawdzenie temperatury (2.1a) i 2.2a),
- sprawdzenie smaku i zapachu (2.1c) i 2.2b),
- sprawdzenie oznak powtórnego zamrożenia (2.1b).

4.2. Przygotowanie do pobierania próbek. Przed przystąpieniem do pobierania próbek w czasie przyjęcia do chłodni należy sprawdzić dokumentację załączoną do dostawy. Dokumentacja powinna określać:

- rodzaj i ilość przetworów oraz datę ich pozysku,
- deklarację jakości podaną przez producenta (grupę jakościową),
- historię towaru podaną przez wysyłającego wg PN-76/A-07005.

4.3. Pobieranie próbek. Próbki przetworów jajowych przy przyjęciu, w czasie przechowywania i wydawania z chłodni, należy pobierać losowo w liczbie podanej w tabl. 3.

Przy przyjęciu przetworów do chłodni próbki do badań należy pobierać z różnych miejsc w ładowni środka transportu. W przypadkach wątpliwych należy pobrać do oceny ponowną liczbę opakowań transportowych wg tabl. 3.

Próbki do przeprowadzenia kontrolnych badań okresowych oraz przy wydaniu należy pobierać zawsze z tych samych opakowań.

Tablica 3

Liczba opakowań w partii	do 63	64 ÷ 250	251 ÷ 1000	1001 ÷ 2500	powyżej 2500
Liczba opakowań do pobrania	2	3	5	10	15

4.4. Sposób pobierania próbek. Z każdego opakowania pobranego wg 4.3 należy pobrać do oceny organoleptycznej około 200 g przetworów świdrem ze stali nierdzewnej uprzednio wyjałowionym.

4.5. Opis badań

4.5.1. Sprawdzenie stanu opakowań wykonać przez oględziny przed pobraniem próbki.

4.5.2. Sprawdzenie temperatury należy wykonać sprawdzonym termometrem alkoholowym przez umieszczenie precika termometru w bloku na głębokości 2 i 8 cm. Odczytać temperaturę po upływie 10 min.

4.5.3. Sprawdzenie smaku i zapachu w przetworach schłodzonych wykonać bezpośrednio po otwarciu opakowania, w przetworach zamrożonych — po uprzednim rozmrożeniu i dokładnym wymieszaniu.

4.5.4. Sprawdzenie oznak powtórnego zamrożenia wykonać przez oględziny powierzchni bloku przetworów jajowych w stanie zamrożonym.

4.6. Ocena dostawy lub partii. Dostawę lub partię przetworów jajowych należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badania będą zgodne z rozdz. 2 i 3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-68/8036-07

a) normę uzupełniono wymaganiami dotyczącymi mrożonego żółtka pasteryzowanego z dodatkiem soli,

b) zmieniono wymagania w zakresie temperatur dla przetworów jajowych chłodzonych.

3. Normy i dokumenty związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach

BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach piętrowych

BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach parterowych

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17.09.71 r. w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych (Mon. Pol. nr 50 poz. 320).

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Stefania Żak — Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego, Kielce, inż. Elżbieta Iwanicka — Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego, Lublin.