

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-84
	Wyroby garmażeryjne gotowe	8154-02
	Sałatki	Zamiast BN-77/8154-02
	Wymagania ogólne	Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów garmażeryjnych — sałatek.

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

1.3. Określenia

1.3.1. sałatki — wyroby gotowe, w których surowcami podstawowymi są różnego rodzaju warzywa i ich przetwory, z dodatkiem lub bez dodatku surowców mięsnych, drobiowych, podrobowych, ryb, przypraw smakowych i innych produktów (np. ryż, owoce) — połączone z sosem lub majonezem, odpowiednio udekorowane, porcjowane lub nieporcjowane.

1.3.2. sałatki jarzynowe — wyroby sporządzone z kilku rodzajów świeżych i gotowanych, rozdrobnionych warzyw i ich przetworów, z dodatkiem majonezu, przypraw smakowych i innych produktów (np. ryż, owoce).

1.3.3. sałatki jarzynowo-mięsne — sałatki jarzynowe z dodatkiem rozdrobnionego, po obróbce termicznej mięsa, przetworów mięsnych, podrobów, w ilości nie większej niż 50% surowców podstawowych.

1.3.4. sałatki jarzynowo-drobiowe — sałatki jarzynowe z dodatkiem rozdrobnionego, po obróbce termicznej mięsa bez kości z drobiu, w ilości nie większej niż 50% surowców podstawowych.

1.3.5. sałatki jarzynowo-rybne — sałatki jarzynowe z dodatkiem rozdrobnionych, po obróbce odpowiedniej ryb i ich przetworów, w ilości nie większej niż 50% surowców podstawowych.

1.3.6. sałatki jajeczne — sałatki jarzynowe z dodatkiem rozdrobnionych gotowanych na twardo jaj, w ilości nie większej niż 30% surowców podstawowych.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Sałatki dzieli się na:

- jarzynowe,
- jarzynowo-mięsne,
- jarzynowo-drobiowe,
- jarzynowo-rybne,
- jajeczne.

2.2. Przykład oznaczenia sałatki jarzynowej:

SALAATKA JARZYNOWA BN-84/8154-02

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce, dodatki, przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	wszystkie składniki rozdrobnione zgodnie z recepturą, równomiernie rozmieszczone, związanie poszczególnych składników dobre, formowane w opakowania zbiorcze lub jednostkowe, powierzchnia wyrównana, pokryta majonezem lub sosem, dekorowana estetycznie, dopuszcza się sałatki nie pokryte majonezem lub sosem, nie dekorowane w opakowaniach zbiorczych; niedopuszczalna obsuszona powierzchnia sałatki
Wygląd ogólny	barwa — niejednolita, charakterystyczna dla użytych składników niedopuszczalna barwa — zszarzała, majonezu zmieniona — żółta lub ciemnożółta, na skutek długiego lub niewłaściwego przechowywania wyrobu
Konsystencja i struktura	składników — niemazista, miękka, wyrób uformowany nie powinien zmieniać kształtu sosu, majonezu — jednolita; niedopuszczalne jest rozwarstwienie majonezu
Smak i zapach	charakterystyczny dla poszczególnych rodzajów sałatek, zależny od zastosowanych surowców, dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach jełki, gorzki, kwaśny, słony lub inny obcy

3.3. Wymagania fizyczne dotyczące sałatek w opakowaniach jednostkowych — masa netto powinna odpowiadać deklarowanej na etykiecie z tolerancją $\pm 5\%$.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów
Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów dnia 6 grudnia 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 2/1985 poz. 3)

3.4. Wymagania chemiczne dotyczące wyrobów gotowych

Zawartość suchej masy:

— dla sałatek jarzynowych — nie mniej niż 20%,

— dla sałatek pozostałych — nie mniej niż 25%.

Zawartość tłuszczu — nie mniej niż 7%.

Zawartość soli — nie więcej niż 2,5%.

3.5 Wymagania mikrobiologiczne dotyczące wyrobów gotowych:

Pałeczki z grupy *coli* w 0,01 g produktu — niedopuszczalne,

Laseczki beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Gronkowce chorobotwórcze w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Pałeczki z rodzaju *Salmonella* w 25 g produktu — niedopuszczalne.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-73/8150-04.

4.2. Okres przydatności do sprzedaży — okres liczony od zakończenia produkcji do chwili zakupu przez konsumenta — nie dłuższy niż 16 h. Temperatura przechowywania $4 \div 12^{\circ}\text{C}$.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określenie konsystencji i struktury	+	+	+
3	Określenie smaku i zapachu	+	+	+

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmazeryjnej i Napojów w Warszawie.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8154-02

a) wprowadzono zmianę w określeniach poszczególnych rodzajów sałatek zgodnie z obowiązującą normą klasyfikacyjną BN-80/8150-03.

b) uwzględniając aktualną sytuację gospodarczą w zmienności podaży surowców, wprowadzono nowe zasady oceny partii w części dotyczącej wymagań chemicznych, co umożliwi operatywne działanie producentom przy zachowaniu wymagań jakościowych i zabezpieczeniu interesów konsumentów.

c) uaktualniono wymagania organoleptyczne, ograniczając je do niezbędnych.

d) wprowadzono nowe zasady badań,

e) rozszerzono wymagania mikrobiologiczne.

3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

cd. tabl. 2

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
4	Oznaczanie zawartości suchej masy	+	-	+
5	Oznaczanie zawartości tłuszczu	+	-	+
6	Oznaczanie zawartości soli	+	-	+
7	Wykrywanie pałeczek z grupy <i>coli</i>	+	-	-
8	Wykrywanie laseczek beztlenowych przetrwalnikujących	+	-	-
9	Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)	+	-	-
10	Wykrywanie pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i>	+	-	-

Badania pełne przeprowadza się przed uruchomieniem produkcji seryjnej, przy zmianie składu surowcowego, technologii i co najmniej w okresach rocznych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu towarowego.

Badania okresowe przeprowadza się zgodnie z ustalonym harmonogramem lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczność partii. Partię stanowi sałatka jednego rodzaju w jednakowym opakowaniu, wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

5.2.2. Pobieranie próbek — wg BN-85/8150-01.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne i fizyczne — wg PN-80/A-82101.

5.3.2. Badania chemiczne — wg PN-85/A-82100.

5.3.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-85/A-82051 i PN-75/A-04024.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań będą odpowiadały wymaganiom podanym w rozdz. 3 i 4.

PN-85/A-82051 Artykuły garmazeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-85/A-82100 Wyroby garmazeryjne. Badania chemiczne

PN-80/A-82101 Wyroby garmazeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-85/8150-01 Wyroby garmazeryjne. Pobieranie próbek

BN-80/8150-03 Wyroby garmazeryjne. Nazwy, określenia i klasyfikacja

BN-73/8150-04 Wyroby garmazeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

4. Symbol wg SWW — 2542.

5. Autorzy projektu normy — inż. Barbara Idziak — Społem CZSS, Oddział Katowice oraz mgr inż. Elżbieta Zwolińska — Społem CZSS, Warszawa.

6. Wydanie 2 — stan aktualny: marzec 1987 — uaktualniono normy związane.