

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-66
	Sery chude	8046-01
		Zamiast RN-MPSiS Mlecz. 147/57
		Grupa katalogowa XII 17

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dla serów chudych: olsztyńskiego i tylżyckiego, wyprodukowanych z mleka krowiego, przeznaczonych do topienia.

1.2. Klasy jakości. W zależności od cech organoleptycznych rozróżnia się dwie klasy serów chudych, oznaczone I i II.

1.3. Przykład oznaczenia sera chudego olsztyńskiego klasy I:

SER CHUDY OLSZTYŃSKI I BN-66/8046-01

1.4. Normy związane

PN-65/A-86041 Mleko i przetwory mleczarskie. Pobieranie próbek

PN-73/A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery. Metody badań

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE2.1. Charakterystyka cech chemicznych

Cechy	Wskaźniki klasa I i II
Zawartość wody nie więcej niż, %	54
Zawartość soli, %	
ser olsztyński	3,5±4,5
ser tylżycki	2,5±3,5

2.2. Charakterystyka cech organoleptycznych

Klasa	Cechy zewnętrzne: kształt, wygląd, skórka	Cechy wewnętrzne: oczkowanie, struktura, barwa	Smak, zapach, solenie
I	beczkowaty lub cylindryczny o bokach lekko wypukłych i krawędziach nieco zaokrąglonych, skórka gładka, mocna; dopuszcza się lekkie skazy, równomiernie obsuszoną maź, lekkie uszkodzenia skórki	miąższ elastyczny jednorodny w całej masie, lekko kruchy, lekko gumowaty; oczka dość liczne, okrągłe lub spłaszczone; dopuszczalne lekkie pęknięcia; barwa żółtawa lub naturalna, równomierna w całej masie	pikantny, lekko słony, lekko kwaśny, lekko gorzki, lekko nieczysty
II	skórka chropowata dopuszcza się skazy	dopuszcza się miąższ niejednorodny w całej masie, kruchy, gumowaty; barwa nierównomierna w całej masie; oczka zbyt drobne i liczne; dopuszcza się sitowatość; oczka poszarpane, szczeliny	słony, pikantny, gorzki, słodkawy, nieczysty

2.3. Wymiary sera

- a) olsztyńskiego w beczkach: - średnica duża około 47 cm,
- wysokość około 67 cm,
- średnica mała około 40 cm,
- b) tylżyckiego: - średnica 25±27 cm,
- wysokość 9±12 cm.

Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich
Instytut Przemysłu Mleczarskiego
Ustanowiona przez Zarząd CZSMI dnia 21 maja 1966 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1967 r.
(Mon. Pol. nr 34/1966 poz. 179)

2.4. Masa sera

- a) olsztyńskiego: - brutto 110 ÷ 120 kg,
 - netto 92 ÷ 103 kg,
 b) tylżyckiego: 4 ÷ 5 kg.

2.5. Cechy dyskwalifikujące

Do topienia nie mogą być dopuszczone sery charakteryzujące się smakiem i zapachem:

silnie gorzkim, słodko mdłym, gorzko-drapiącym, silnie oborowym, zapleśniałym (przerost pleśni w masie), mydlastym, jełkim, zgniłym.

3. OPAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE,TRANSPORT3.1. Opakowanie

3.1.1. Opakowanie bezpośrednie dla sera tylżyckiego chudego stanowi papier pakowy, a dla sera olsztyńskiego czyste beczki z drewna świerkowego lub jodłowego, pokryte od wewnątrz cienką warstwą parafiny. Beczki powinny być szczelnie odeklowane po uprzednim oparafinowaniu powierzchni sera.

3.1.2. Opakowanie pośrednie dla sera tylżyckiego stanowią skrzynki z drewna jodłowego lub świerkowego wyłożone wewnątrz papierem pakowym.

3.1.3. Sposób pakowania. Do jednej skrzynki należy pakować sery jednej klasy jakościowej, tego samego stopnia dojrzałości.

3.2. Znakowanie

3.2.1. Napisy na powierzchni sera. Na płaskiej powierzchni sera tylżyckiego powinien być umieszczony napis zawierający co najmniej:

- a) datę produkcji,
 b) nr waru.

3.2.2. Napisy na skrzynkach i beczkach. Na skrzynkach i beczkach należy umieścić napisy wykonane tuszem zawierające co najmniej:

- a) nazwę lub znak zakładu produkcyjnego,
 b) oznaczenie wg 1.3,
 c) masę brutto, netto, tarę,
 d) kolejny numer jednostki opakunkowej.

3.3. Przechowywanie. Sery chude powinny być przechowywane w temperaturze $0^{\circ}\text{C} \pm 4^{\circ}\text{C}$, wilgotności 80 - 85% w okresie od 3 ÷ 6 miesięcy, przy czym sery tylżyckie powinny być układane na czystych, suchych deskach w jednej warstwie tak, aby nie stykały się ze sobą.

3.4. Transport. W czasie transportu ser powinien być zabezpieczony przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem i szkodliwymi wpływami atmosferycznymi.

4. BADANIE JAKOŚCI

4.1. Pobieranie próbek - wg PN-65/A-86041.

4.2. Przeprowadzanie badań chemicznych i organoleptycznych - wg PN-73/A-86232.

4.3. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań odpowiadają wymaganiom wg p. 2. Jeżeli jedna z cech nie odpowiada wymaganiom w danej klasie - ser powinien być przeklasyfikowany do następnej klasy.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWEUwagi do wydania IV

W stosunku do wydania III - bez zmian.