

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-66
	Sery owcze i owczo-krowie	8046-02
		Zamiast nr 37/58
		Grupa katalogowa XII 17

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dla serów i bryndzy wyprodukowanych z mleka krowiego i owczego pełnego, lub o ustalonej zawartości tłuszczu.

1.2. Podział

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

1.2.2. Podklasy. W każdej klasie rozróżnia się trzy podklasy, oznaczone I/1, I/2, I/3; II/1, II/2, II/3.

1.3. Przykład oznaczenia sera solankowego owczego kl. I:

SER SOLANKOWY OWCZY I BN-66/8046-02

1.4. Normy związane

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

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

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

2.1. Ser solankowy owczy

2.1.1. Charakterystyka cech chemicznych

Cechy	Wskaźniki
Zawartość tłuszczu ogółem, %	25 ± 0,5 (50 w s.m)
Zawartość wody nie więcej niż, %	50
Zawartość soli, %	4÷6

2.1.2. Charakterystyka cech organoleptycznych

Klasa	Podklasa	Cechy zewnętrzne: wygląd	Cechy wewnętrzne: oczkowanie, struktura, barwa	Smak i zapach, solenie
I	I/1	kostki kształtne o powierzchni gładkiej	brak oczek, dopuszcza się pojedyncze oczka; struktura jednolita, zwarta o przełomie porcelanowym; barwa biała jednolita	czysty, słony przyjemny
	I/2	dopuszcza się kostki o jednym boku lekko zdeformowanym	dopuszcza się strukturę lekko twardą, lekko kruchą	dopuszcza się lekko kwaśny
	I/3	dopuszcza się kostki lekko uszkodzone mechanicznie	dopuszcza się strukturę lekko twardą, lekko kruchą	
II	II/1	dopuszcza się kostki o powierzchni nierównej	dopuszcza się oczkowatość	dopuszcza się zbyt słony
	II/2	dopuszcza się kostki zdeformowane	dopuszcza się strukturę kruchą lub miękką	dopuszcza się lekko nieczysty, lekko gorzkawy
	II/3	dopuszcza się częściowe pocruszenie kostki	dopuszcza się strukturę zbyt twardą, zbyt kruchą lub mazistą	dopuszcza się lekko nieczysty
Kształt		kostka sześcioboczna o kwadratowej podstawie, o ścianach prostokątnych; dopuszcza się jeden bok zaokrąglony.		
Wymiary		podstawa - kwadrat o bokach 8÷12 cm, wysokość 7÷9 cm		
Waga		kostki 500 ÷ 1 300 g		
Solanka		czysta, bez nieprzyjemnego zapachu, nieciągła, lekko kwaśna, o stężeniu ca 12% soli.		

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

Nakład wznowiony, uwzględnia zmiany i poprawki wprowadzone do dnia 30.09.1976r. (Wyd. III)

2.2. Bryndza owcza2.2.1. Charakterystyka cech chemicznych

Cechy	Wskaźniki
Zawartość tłuszczu ogółem, %	20,3 ± 0,5 (45 w s.m)
Zawartość wody nie więcej niż, %	55
Zawartość soli, %	1,5 ÷ 4,0

2.2.2. Charakterystyka cech organoleptycznych

Klasa	Podklasa	Cechy zewnętrzne: wygląd	Cechy wewnętrzne: struktura, konsystencja, barwa	Smak, zapach, solenie
I	I/1	opakowanie oryginalne; powierzchnia równa, wygładzona czysta	barwa kremowo-seledynowa, struktura jednolita pastowata	czysty, słony, delikatnie pikantny
	I/2			dopuszcza się pikantny
	I/3	dopuszcza się powierzchnię lekko wypukłą, lekko popękaną	dopuszcza się strukturę nieznacznie ziarnistą	dopuszcza się lekko gorzkawy, lekko nieczysty, zbyt słony, lub za mało słony
II	II/1	dopuszcza się powierzchnię lekko wzdętą popękaną	dopuszcza się strukturę grudkowatą	dopuszcza się lekko gorzki, kwaśny
	II/2			dopuszcza się ostry, nieczysty
	II/3		dopuszcza się strukturę maziastą	dopuszcza się gorzki, lekko jełki

W przypadku obecności pleśni na powierzchni bryndzy, należy zdjąć warstwę powierzchniową przed oceną i oddaniem do obrotu.

2.3. Bryndza owcza do składowania2.3.1. Charakterystyka cech chemicznych

Cechy	Wskaźniki
Zawartość tłuszczu ogółem, %	22,5 ± 0,5 (45 w s.m)
Zawartość wody nie więcej niż, %	50
Zawartość soli, %	4 ÷ 5

2.3.2. Charakterystyka cech organoleptycznych

Klasa	Podklasa	Cechy zewnętrzne: wygląd	Cechy wewnętrzne: struktura, konsystencja, barwa	Smak, zapach, solenie
I	I/1	powierzchnia równa, gładka, czysta	barwa kremowo-seledynowa; struktura jednolita	czysty, słony, lekko pikantny
	I/2	Powierzchnia równa, gładka, czysta	barwa kremowo-seledynowa; struktura jednolita	dopuszcza się pikantny
	I/3		dopuszcza się strukturę grudkowatą	dopuszcza się zbyt słonostry

Bryndza nie odpowiadająca ww. wymogom nie nadaje się do składowania.

2.4. Bryndza owcza nienormalizowana (ze składowania)2.4.1. Charakterystyka cech chemicznych

Cechy	Wskaźniki
Zawartość tłuszczu ogółem, %	22,5 ± 0,5 (45 w s.m)
Zawartość wody nie więcej niż, %	50
Zawartość soli, %	4 ÷ 5

2.4.2. Charakterystyka cech organoleptycznych

Klasa	Podklasa	Cechy zewnętrzne: wygląd	Cechy wewnętrzne: struktura, konsystencja, barwa	Smak, zapach, solenie
I	I/1	opakowanie oryginalne; powierzchnia równa wygładzona	barwa kremowo-seledynowa; struktura jednolita, pastowata	czysty, pikantny słony
	I/2			dopuszcza się lekko ostry, lekko kwaśny
	I/3	dopuszcza się powierzchnię lekko wypukłą, lekko popękaną	dopuszcza się strukturę nieznacznie ziarnistą	dopuszcza się lekko gorzki, lekko nieczysty, nieznacznie jełki
II	II/1	dopuszcza się powierzchnię lekko wzdętą, popękaną	dopuszcza się strukturę grudkowatą	dopuszcza się silnie pikantny, kwaśny
	II/2			dopuszcza się lekko piekący, gorzki
	II/3		dopuszcza się strukturę ziarnistą, maziastą	dopuszcza się nieczysty, jełki, piekący

Powierzchniowa zmiana koloru, oraz nieznaczne zapleśnienie nie dyskwalifikuje bryndzy składowanej

2.5. Bryndza owczo-krowia2.5.1. Charakterystyka cech chemicznych

Cechy	Wskaźniki
Zawartość tłuszczu ogółem, %	18 ± 0,5 (40 w s.m)
Zawartość wody nie więcej niż, %	55
Zawartość soli, %	2 ÷ 3,5

2.5.2. Charakterystyka cech organoleptycznych

Klasa	Podklasa	Cechy zewnętrzne: wygląd	Cechy wewnętrzne: struktura, konsystencja, barwa	Smak, zapach, solenie
I	I/1	opakowanie oryginalne; powierzchnia równa wygładzona	barwa białokremowa z odcieniem seledynowym; struktura jednolita, pastowata	czysty, słony, delikatnie pikantny
	I/2			dopuszcza się pikantny

cd. tablicy

Klasa	Podklasa	Cechy zewnętrzne: wygląd	Cechy wewnętrzne: struktura, konsystencja, barwa	Smak, zapach, solenie
I	I/3	dopuszcza się powierzchnię lekko wypukłą, lekko popękaną	dopuszcza się strukturę lekko ziarnistą	dopuszcza się lekko gorzkawy, lekko nieczysty, zbyt słony lub za mało słony
II	II/1	dopuszcza się powierzchnię lekko wzdętą, popękaną	dopuszcza się strukturę ziarnistą	dopuszcza się lekko gorzki, kwaśny
	II/2		dopuszcza się strukturę niejednorodną	dopuszcza się ostry, nieczysty
	II/3		dopuszcza się barwę niejednorodną	dopuszcza się gorzki lekko jętki

2.6. Bundz owczy2.6.1. Charakterystyka cech chemicznych

Cechy	Wskaźniki
Zawartość tłuszczu ogółem, %	20,3 ± 0,5 (45 w s.m)
Zawartość wody nie więcej niż, %	55

2.6.2. Charakterystyka cech organoleptycznych

Klasa	Podklasa	Cechy zewnętrzne: wygląd	Cechy wewnętrzne: oczkowanie, konsystencja, struktura, barwa	Smak, zapach
I	I/1	kształt bochenka, skórka cienka, czysta z nalotem białej pleśni, elastyczna o barwie białokremowej	oczka rzadkie, wielkości grochu; struktura elastyczna; barwa biała lub białosielidynowa	czysty, łagodny, lekko kwaskowaty, orzechowy
	I/2	dopuszcza się lekkie zdeformowanie	dopuszcza się oczka nieregularne	
	I/3	dopuszcza się nieznaczne uszkodzenia mechaniczne skórki oraz nieznaczne zanieczyszczenia powierzchni	dopuszcza się konsystencję za miękką	dopuszcza się kwaskowy, lekko nieczysty
II	II/1	dopuszcza się kształt zdeformowany, skórę uszkodzoną mechanicznie	dopuszcza się oczka zbyt gęste nieregularne	dopuszcza się lekko kwaśny
	II/2	dopuszcza się skórę zanieczyszczoną powierzchniowo, pęknięcia	dopuszcza się oczka szczylinowate, konsystencję twarogową, za twardą	dopuszcza się lekko gorzki
	II/3	dopuszcza się skórę silnie uszkodzoną; pęknięcia zapleśniałe	dopuszcza się oczkowanie siłowate, strukturę i konsystencję zbyt miękką lub zbyt twardą	dopuszcza się kwaśny, nieczysty, lekko skisły

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

3.1.1. Opakowanie sera owczego solankowego stanowią beczki bukowe o pojemności do 80 kg sera, szczelne, czyste wewnętrznie i zewnętrznie, ostrugane od wewnątrz, bez pęknięć i sęków, związane żelaznymi obręczami.

3.1.2. Opakowanie bryndzy stanowią:

- czyste szczelne beczki drewniane o pojemności 50 i 100 kg wyłożone papierem pergaminowym,
- czyste szczelne skrzynki drewniane o pojemności 25 kg wyłożone papierem pergaminowym,
- faski drewniane o pojemności 5 ÷ 10 kg wyłożone papierem pergaminowym,
- kubki papierowe parafinowane o pojemności 0,25 kg; dopuszcza się opakowanie w papier pergaminowy, w paczki o ciężarze 0,5 do 5 kg, w pudełeczka łubiane o pojemności 0,25 kg wykładane papierem pergaminowym,
- dla bryndzy eksportowej opakowania stanowią czyste, nowe beczki lub faski jodłowe, strugane zewnątrz i wewnątrz, związane obręczami drewnianymi o pojemności 5 ÷ 25 kg, 50 kg i 100 kg.

Do każdej jednostki opakunkowej należy pakować bryndzę jednakową pod względem cech smakowych i zawartości tłuszczu. Po ubiciu i wygładzeniu bryndzy w beczce należy posypać bryndzę cienką warstwą soli i pokryć szczelnie krążkiem pasteryzowanego i wysolonego papieru pergaminowego - następnie denkiem. Opakowanie transportowe bryndzy może ulegać zmianom w zależności od wymogów odbiorców.

3.2. Znakowanie. Na beczkach, faskach i skrzynkach powinny być umieszczone napisy wykonane tuszem, zawierające co najmniej:

- wagę brutto,
- wagę netto,
- tarę,
- nr kolejny jednostki opakunkowej.

Na beczkach, faskach, skrzynkach, kubkach papierowych, parafinowych i innych opakowaniach powinny być ponadto umieszczone etykiety zawierające co najmniej:

- nazwę lub znak zakładu produkcyjnego,
- oznaczenie wg 1.3,
- zawartość tłuszczu ogółem,
- zawartość tłuszczu w s.m,
- datę pakowania,
- cenę detaliczną.

3.3. Przechowywanie. Ser solankowy powinien być przechowywany w temperaturze 0 ÷ 10°C, wilgotności 80 ÷ 85% około 3 miesięcy. Bryndzę owczą i owczo-krowią należy przechowywać w pomieszczeniu czystym, bez obcych zapachów w temperaturze 0 ÷ 10°C

wilgotności 80 ÷ 85% około 20 dni. Bryndzę do składania należy przechowywać w temperaturze $0^{\circ} \pm 5^{\circ}C$, wilgotności 80 ÷ 85% około 8 miesięcy.

3.4. Transport. W czasie transportu ser solankowy i bryndza powinny być zabezpieczone 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, jeżeli wyniki wszystkich badań odpowiadają wymaganiom p. 2. Jeżeli jedna z cech nie odpowiada wymaganiom w danej klasie, ser powinien być przeklasyfikowany do niższej klasy lub zdyskwalifikowany

K O N I E C