

MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	NORMA BRANŻOWA	<b>BN-78</b> <b>8165-05</b>
	<b>Owoce bzu czarnego zamrożone</b>	
	Zamiast BN-66/8165-05	
Grupa katalogowa 1257		

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są owoce bzu czarnego bez szypulek, zamrożone, przeznaczone na eksport i rynek krajowy.

1.2. Określenia

1.2.1. Owoce uszkodzone mechanicznie - owoce o pękniętym lub rozerwanym naskórku.

1.2.2. Owoce zeschnięte - owoce o zmienionym kształcie i pomarszczonym naskórku na skutek wyparowania wody przed zamrożeniem.

1.2.3. Owoce pomarszczone - owoce o pomarszczonym naskórku, lecz zachowanym kształcie na skutek częściowego wyparowania wody.

1.2.4. Pozostałe określenia - wg BN-70/8165-21.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Standardy. W zależności od jakości rozróżnia się owoce bzu czarnego zamrożone standard A i B.

2.2. Przykład oznaczenia owoców bzu czarnego zamrożonych standard A:

OWOCE BZU CZARNEGO ZAMROŻONE St. A  
BN-78/8165-05

3. WYMAGANIA I TOLERANCJE

3.1. Surowiec. Owoce świeże bzu czarnego - wg PN-79/R-75050.

3.2. Jakość owoców bzu czarnego zamrożonego - wg tablicy.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie, pakowanie i znakowanie - wg BN-79/8165-13.

4.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania - wg PN-83/A-07005.

4.3. Transport. Owoce bzu czarnego zamrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur.

Cechy	Wymagania	
	Standard	
	A	B
1	2	3
<u>Dojrzałość</u>	owoce dojrzałe o barwie czarnej lub czarnej z odcieniem fioletowym	
Zawartość, % wag., nie więcej niż:		
- owoców nie całkowicie dojrzałych o barwie czerwonorodowej	5	15
- owoców zielonych	0,5	1
<u>Wygląd</u>	owoce całe, suche, sypkie, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwałe, owoce oszronione nie stanowią wady	
Zawartość, % wag., nie więcej niż:		
- zlepieńców trwałych	8	8
- owoców zeschniętych	2	5
- owoców pomarszczonych	12	12
- owoców uszkodzonych mechanicznie	15	15
<u>Konsystencja</u>	twarda, krucha	
- w stanie zamrożonym	bardzo miękka, osłabiona, z wyraźnym wyciekami soku	
- w stanie rozmrożonym		
<u>Smak i zapach w stanie rozmrożonym</u>	typowy dla świeżych, dojrzałych owoców bzu czarnego, osłabiony; nie dopuszcza się smaku i zapachu stęchłego, fermentacji lub innych obcych posmaków i zapachów	
<u>Zanieczyszczenia</u>		
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż:		
Zawartość nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego na 500 g owoców, cm <sup>2</sup> , nie więcej niż	0,1	0,1
	2	3

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 30 grudnia 1978 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 września 1979 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 14/1979 poz. 78)

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

## 5. BADANIA

### 5.1. Rodzaje badań:

- a) sprawdzenie dojrzałości,
- b) sprawdzenie wyglądu,
- c) sprawdzenie konsystencji,
- d) sprawdzenie smaku i zapachu,
- e) oznaczanie zanieczyszczeń.

### 5.2. Pobieranie próbek - wg PN-81/A-75051.

### 5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie dojrzałości, wyglądu, konsystencji, smaku i zapachu - wg PN-81/A-75051.

5.3.2. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych - wg PN-81/A-75051.

5.3.3. Oznaczanie zawartości nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego należy wykonać metodą pomiaru powierzchni w następujący sposób: Z próbki ogólnej pobiera-

nej wg PN-73/A-75051 wydzielić próbkę średnią i zważyć na wadze technicznej. Owoce bzu czarnego umieścić na białej tacy i rozmrozić. Z rozmrożonego produktu wydzielić zanieczyszczenia organiczne (fragmenty listków i krótkich pędów, szypułki). Na białej kartce papieru wykreślić pole zbliżone do kwadratu, o powierzchni uzależnionej od ilości porzeczek w próbce średniej, biorąc pod uwagę określoną w normie powierzchnię pola dla 500 g owoców. Wydzielone, nieszkodliwe ciała obce pochodzenia roślinnego ułożyć obok siebie w jednej warstwie na wykreślonym polu. Ułożone zanieczyszczenia nieforemne, występujące poza wykreślone pole, należy odnieść do wolnych przestrzeni, jeżeli znajdują się na wykreślonym polu.

Owoce bzu czarnego spełniają wymagania podane w normie, jeśli łączna powierzchnia zajęta przez szypułki długie i pozostałe nieszkodliwe ciała obce pochodzenia roślinnego jest mniejsza lub równa powierzchni określonej w normie.

5.4. Ocena próbki. Próbkę zamrożonych owoców bzu czarnego należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań będą zgodne z rozdz. 3 i 4.

### 5.5. Ocena partii - wg PN-73/A-75051.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

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

### 2. Istotne zmiany w stosunku do BN-66/8165-05

- a) zaktualizowano wymagania jakościowe dotyczące owoców bzu czarnego zamrożonych, dostosowując je do potrzeb eksportu,
- b) uzupełniono normę wymaganiami dotyczącymi owoców bzu czarnego zamrożonych standard B.

### 3. Normy i dokumenty związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-81/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Pobieranie próbek i metody badań

PN-79/R-75050 Owoce świeże leśne i inne dziko rosnące  
BN-79/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

BN-69/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

BN-70/8165-21 Mrożone owoce i warzywa. Podstawowe określenia i podział

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320).

### 4. Symbol wg SWW - 2463-116.

5. Autor projektu normy - inż. Jacek Postolski - Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

6. Wydanie 2 - stan aktualny: styczeń 1985 - uaktualniono normy związane.