

MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-87 8165-30
	Jarmuż zamrożony	
	Grupa katalogowa 1257	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest jarmuż zamrożony przeznaczony na eksport i rynek krajowy.

1.2. Określenia

1.2.1. jarmuż zamrożony — produkt uzyskany przez zamrożenie zblanszowanych, całych lub mechanicznie rozdrobnionych liści jarmużu pozbawionych nerwów głównych.

1.2.2. fragmenty nerwów głównych — odcinki nerwów o grubości powyżej 8 mm.

1.2.3. zlepienie trwałe — bryłki składające się z przymarzniętych do siebie fragmentów liści.

1.2.4. jarmuż pokruszony — fragmenty liścia mniejsze niż 1 cm².

1.2.5. jarmuż właściwie zblanszowany — produkt wykazujący ujemny test na obecność peroksydazy, przy jednoczesnym zachowaniu żywej, ciemnozielonej barwy świadczącej o małej degradacji chlorofilu.

1.2.6. Pozostałe określenia — wg BN-70/8165-21.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się:

- liście jarmużu zamrożone,
- jarmuż pokrojony zamrożony.

2.2. Klasy jakości. Ustala się jedną klasę jakości jarmużu mrożonego.

2.3. Przykład oznaczania:

LIŚCIE JARMUŻU ZAMROŻONE BN-87/8165-30

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec — jarmuż świeży wg BN-75/9137-33.

3.2. Wymagania i tolerancje — wg tablicy.

Cecha	Wymagania i tolerancje
1	2
Wygląd a) w stanie zamrożonym — w opakowaniach — luzem w kartonach	zamrożona bryła lub porcja (o kształcie opakowania) jarmużu pokrojonego, pozbawionego nerwów głównych, o jednolitej barwie; oszronienie produktu nie stanowi wady; na spodzie bryły dopuszcza się warstwę lodu o grubości do 2 mm jarmuż rozdrobniony na mniejsze i większe fragmenty, bez nerwów głównych, sypki lub tworzący zbrylenia; zlepienie trwałe z fragmentów liści do 10 sztuk oraz oszronienie produktu nie stanowią wady; zlepieńców złożonych z powyżej 10 fragmentów liści — nie więcej niż 20% wag.; na warstwie dolnej dopuszcza się kawałki lodu o grubości do 2 mm
b) w stanie rozmrożonym	liście całe lub ich fragmenty, wiotkie, nie rozpadające się
Zawartość, % wag., nie więcej niż — fragmentów nerwów o grubości 8 ÷ 12 mm pozbawionych liści — fragmentów liści z nerwami o grubości 8 ÷ 12 mm — jarmużu pokruszonego	1 2,5 12
Barwa	zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji dopuszcza się sporadycznie barwę zmienioną
Zawartość, % wag., nie więcej niż — liści lub fragmentów o barwie żółtej — liści lub ich fragmentów o barwie oliwkowobrunatnej	0,5 2,0

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 1 stycznia 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 2/1987, poz. 6)

cd. tablicy

Cecha	Wymagania i tolerancje
1	2
Zdrowotność	liście jarmużu lub fragmenty zdrowe, nie porażone przez choroby i nie uszkodzone przez szkodniki; obecność szkodników niedopuszczalna
Smak i zapach	typowy dla produktu; nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu
Konsystencja a) w stanie zamrożonym b) w stanie rozmrożonym	krucha o osłabionej jedrności
Aktywność enzymatyczna	jarmuż właściwie zblanszowany; próba na obecność peroksydazy ujemna
Zanieczyszczenia	produkt czysty, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych
Zawartość, % wag., nie więcej niż	
— nieszkodliwych zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego	0,05
— zanieczyszczeń mineralnych	0,04

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Przechowywanie w chłodniach — wg PN-83/A-07005.

4.2.2. Przechowywanie w obrocie handlowym — w odpowiednio niskiej temperaturze minusowej zapewniającej zachowanie właściwej jakości produktu aż do chwili końcowej sprzedaży.

Zalecana temperatura przechowywania — -18°C .

4.3. Transport. Jarmuż zamrożony należy przewozić środkami transportu przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur.

Ładownia środka transportu powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej¹).

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- sprawdzenie opakowania i znakowania,
- sprawdzenie wyglądu,
- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie zdrowotności,
- sprawdzenie smaku i zapachu,
- sprawdzenie konsystencji,
- sprawdzenie skuteczności blanszowania,
- oznaczenie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- oznaczenie zawartości zanieczyszczeń mineralnych.

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

5.3. Wykonanie badań — wg PN-81/A-75051.

5.4. Ocena partii. Partię zamrożonego jarmużu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli badania wg 5.3 dadzą wyniki zgodne z wymaganiami wg rozdz. 3 i 4.

¹ Patrz Informacje dodatkowe p. 2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

2. 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

BN-79/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

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

BN-75/9137-33 Warzywa świeże. Jarmuż

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

4. Symbol wg SWW — 2464-529.

5. Autor projektu normy — inż. Krystyna Łasota — ZPOW HORTEX, Leżajsk.