

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-72
	Przetwory jajowe <b>Masa jajowa mrożona</b>	8036-02
		Zamiast BN-63/8036-02
		Grupa katalogowa 1216

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest masa jajowa uzyskana z wymieszanej treści jaj kurzych świeżych, spasteryzowana i zamrożona, przeznaczona na rynek krajowy.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. Partia towaru** — ilość masy jajowej jednej klasy jakości, w jednakowym opakowaniu, przedstawiona jednorazowo do odbioru.

**1.2.2. Zlew** — około 100 puszek produktu spasteryzowanego w sposób ciągły, oznaczonych wspólnym dla jednego zlewu numerem.

**1.2.3. Wskaźnik pianistości** — stosunek ciężaru masy jajowej o danej objętości przed ubiciem do ciężaru masy ubitej o tej samej objętości.

**1.2.4. Cechy prawidłowego zamrożenia** — masa jajowa jednolicie zamrożona w całym bloku, z widocznymi uwypukleniami ścianek puszki lub pudeł tekturowych i wypukłością na górnej powierzchni bloku masy z wykrystalizowanym lodem w postaci igielek.

**1.2.5. Oznaki powtórnego zamrażania** — powierzchnia bloku o wyglądzie marmurkowatym, bez wykrystalizowanego lodu w postaci igielek.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

**2.1. Klasy jakości.** W zależności od jakości różni się trzy klasy jakości masy jajowej mrożonej, oznaczone, A, B, C.

**2.2. Przykład oznaczenia masy jajowej mrożonej klasy A:**

MASA JAJOWA MROŻONA BN-72/8036-02

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Surowiec.** Surowcem powinny być jaja kurze świeże. Dopuszcza się jaja kurze, konsumpcyjne ze skupu odpowiadające wymaganiom BN-72/8036-08 oraz jaja tłuczki o zdrowej treści. Nie dopuszcza się jaj tłuczek o skorupie przybrudzonej i brudnej. Przy stosowaniu jaj tłuczek należy zabezpieczyć warunki transportu uniemożliwiające wtórne zanieczyszczenie i namnożenie drobnoustrojów oraz zapewnić natychmiastowe przekazywanie do produkcji przetworów jajowych, ewentualnie przetrzymywanie w chłodni do dnia następnego.

### 3.2. Produkt

**3.2.1. Wymagania organoleptyczne** — wg tabl. 1.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Produkcji Drobiarskiej POLDROB  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Produkcji Drobiarskiej POLDROB  
dnia 9 września 1972 r. jako norma obowiązująca od dnia 2 stycznia 1973 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1973 poz. 2)

Tablica 1

Cechy	Klasy		
	A	B	C
1	2	3	4
Postać	zamrożona masa jajowa stanowi jednolity blok, bez oznak powtórnego zamrażania		
Barwa	barwa masy jajowej zamrożonej — od jasnopomarańczowej do ciemnopomarańczowej, po rozmrożeniu i wymieszaniu — jednolita, żółta do kremowej		
Zapach	po rozmrożeniu słabo wyczuwalny, charakterystyczny dla masy jajowej z jaj świeżych	jak w klasie A; dopuszcza się zapach jajowy wyraźniej wyczuwalny nie uwydatniający się w wypiekach	jak w klasie A; dopuszcza się zapach silnie jajowy i inny, nie uwydatniający się w wypiekach
Smak	po rozmrożeniu właściwy dla pasteryzowanej masy jajowej z jaj świeżych lub lekko jajowy	jak w klasie A; dopuszcza się jajowy lub lekko zmieniony nie uwydatniający się w wypiekach	jak w klasie A; dopuszcza się silnie jajowy oraz inny nie uwydatniający się w wypiekach
Zanieczyszczenia	dopuszcza się nieliczne części skorup o średnicy do 1,5 mm		
Konsystencja	masa jajowa rozmrożona, wymieszana i doprowadzona do temperatury 20°C — gęsta, galaretowata lub płynna nie rozdzielająca się na frakcje, dająca wyraźny odczyt przy refraktometrycznym oznaczeniu wody		
Wypiek	jednolity, elastyczny, pulchny, porowaty, bez zakalca; smak i zapach właściwy dla wypieku z jaj świeżych	nieznacznie odbiegający od prawidłowego	

### 3.2.2. Wymagania fizyczne i chemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Klasy		
	A	B	C
1	2	3	4
Temperatura masy jajowej zamrożonej, °C, nie wyższa niż	-8		
Zawartość wody, %, nie więcej niż	75		76
Wskaźnik pienistości, nie mniejszy niż	2	1,8	1,5
Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	11		10

### 3.2.3. Wymagania bakteriologiczne — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Klasy		
	A	B	C
1	2	3	4
Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 ml masy jajowej, nie więcej niż	50 000	100 000	200 000
Pałeczki z grupy okrężnicy ( <i>Escherichia coli</i> )	nieobecne w 0,1 ml	nieobecne w 0,1 ml	nieobecne w 0,1 ml

cd. tabl. 3

Cechy	Klasy		
	A	B	C
1	2	3	4
Pałeczki z rodzaju <i>Salmonella</i> i <i>Shigella</i>	nieobecne		
Gronkowce chorobotwórcze	nieobecne w 0,1 ml		

### 3.2.4. Ciężar i tolerancje — wg tabl. 4.

Tablica 4

Rodzaj opakowania	Masa netto	Tolerancja
Pudełka metalowe o wymiarach zewnętrznych 237×162×358 mm	12,7 kg	±50 g
Torby polietylenowe w pudłach tekturowych o wymiarach wewnętrznych 240×163×358 mm	12,7 kg	±50 g

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

### 4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie jednostkowe stanowią pudełka metalowe o wymiarach zewnętrznych 237×162×358 mm wykonane z blachy elektrolitycznie dynowanej gatunku I, rodzaju III i gru-

bości 0,26 ÷ 0,32 mm wg PN-73/H-92122. W wieku puszki znajduje się otwór wlewowy o średnicy 99 mm, zamykany przykrywką. Blacha powinna być obustronnie lakierowana.

Dopuszcza się jako opakowanie masy jajowej torby z folii polietylenowej wg BN-72/6414-02, w pudełkach przeciąganych z tektury falistej z zewnątrz oklejonej o wymiarach wewnętrznych 240×165×358 mm. Zamknięcie pudła stanowi kłapa zakończona zakładem o szerokości minimum 90 mm.

Dopuszcza się również inne opakowania jednostkowe, jeżeli przeprowadzone badania i próby wykażą, iż zabezpieczają one jakość i trwałość produktu w sposób nie gorszy niż ww. opakowanie. Opakowania te powinny być uznane za nieszkodliwe przez władze sanitarne, a wymiary ich z wyjątkiem wysokości, powinny odpowiadać systemowi wymiarowemu opakowań.

#### 4.1.2. Pakowanie do opakowań jednostkowych.

Po napełnieniu, pudełko metalowe powinno być zamknięte wciskaną przykrywką, która następnie powinna być rozwarta odpowiednimi szczypcami. W przypadku pakowania masy jajowej do toreb polietylenowych i pudeł tekturowych — po napełnieniu opakowań torby powinny być szczelnie zamknięte przy pomocy sznurka lub odpowiedniego krążka gumowego albo gumki zaciskającej. Pudła tekturowe powinny być zamknięte kłapą, bez zaklejania.

4.1.3. Znakowanie. Na pudełkach metalowych lub tekturowych powinny być umieszczone następujące napisy:

- a) nazwa produktu,
- b) klasa jakości,
- c) znak producenta,
- d) masa netto w kilogramach,
- e) masa pudełka metalowego lub tekturowego wyrażona w dekagramach (tara) — umieszczona u góry węższego boku pudełka,
- f) napis stwierdzający, że towar jest pasteryzowany,
- g) szyfr pasteryzacji umieszczony po środku węższego boku puszki — pierwsza cyfra oznaczająca dzień produkcji, druga oznaczająca miesiąc, trzecia cyfra oznaczająca rok produkcji. Pod nimi kolejny w danym dniu numer zlewu,
- h) numer zakładu, produkcyjnego umieszczony u dołu węższego boku pudełka.

Dopuszcza się znakowanie w języku angielskim. Wszystkie napisy powinny być wykonane estetycznie i czytelnie, trudno zmywalną czarną farbą.

Dopuszcza się inne lub dodatkowe oznaczenie opakowań, wymagane przy eksporcie.

4.2. Przechowywanie. Masa jajowa mrożona powinna być przechowywana wg PN-76/A-07005.

4.3. Transport. Masa jajowa mrożona powinna być przewożona w wagonach-lodówkach na lód suchy w samochodach-chłodniach, zapewniających utrzymanie temperatury produktu zgodnie z 3.2.2.

Załadowany do środka transportu towar, poprzez odpowiednie ułożenie opakowań, powinien stanowić zwarty blok, uniemożliwiający przemieszczenie się jednostek opakunkowych w czasie przewozu. Podłoga środka transportu powinna być wyłożona, a poszczególne warstwy opakowań w środku transportu powinny być przełożone tekturą falistą.

Przy przesyłkach kolejowych towar należy ładować do granic obciążenia wagonu.

## 5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek — wg BN-72/8036-05.

5.2. Rodzaje badań — wg tabl. 5.

5.3. Ocena partii towaru. Partię towaru należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań są zgodne z rozdz. 3 i 4.

Tablica 5

Lp.	Rodzaje badań	Sprawdzanie wymagań wg	Badania	
			niepełne	pełne
			sposoby badań wg BN-72/8036-05, p.	
1	Barwa	3.2.1	2.2.2.1	
2	Smak	3.2.1	2.2.2.2	2.2.2.3
3	Zapach	3.2.1	2.2.2.3	2.2.2.6
4	Zanieczyszczenia	3.2.1	2.2.2.4	
5	Konsystencja	3.2.1	2.2.2.4	2.2.3.5
6	Wypiek	3.2.1	—	2.2.2.5
7	Temperatura	3.2.2	2.2.3.1	
8	Pienistość	3.2.2	—	2.2.3.2
9	Zawartość wody	3.2.2	2.2.3.5	2.2.3.6
10	Zawartość tłuszczu	3.2.2	2.2.3.7	2.2.3.8
11	Ogólna liczba drobnoustrojów	3.2.3	2.2.4.1	
12	Pałeczki z grupy okrężnicy (coli)	3.2.3	2.2.4.2	
13	Pałeczki z rodzaju Salmonella i Shigella	3.2.3	2.2.4.3	

cd. tabl. 5

Lp.	Rodzaje badań	Sprawdza- nie wyma- gania wg	Badania	
			nie- pełne	pełne
			sposoby badań wg BN-72/8036-05, p.	
14	Gronkowce chorobotwórcze	3.2.3	—	2.2.4.4
15	Opakowanie i znakowanie	4.1.1 4.1.3	2.2.1	

Badania niepełne należy przeprowadzać przy bieżącej kontroli produkcji i przy odbiorze partii towaru. Badania pełne należy przeprowadzać w przypadkach wątpliwych jako uzupełnienie badania niepełnego, na żądanie odbiorcy, przez producenta przy okresowej kontroli produkcji (okresowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych nie powinno być rzadsze niż jeden raz w miesiącu), przy uruchamianiu produkcji oraz w przypadku wprowadzania zmian technologicznych lub materiałowych mogących wpłynąć ujemnie na jakość wyrobu.

KONIEC

## INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracująca normę** — Zjednoczenie Produkcji Drobiarskiej POLDROB, Warszawa.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-63/8036-02**

a) wydzielono wymagania eksportowe w formie Wymagań Eksportowych,

b) zmieniono pojęcie partii towaru,

c) wprowadzono określenia: cykl pasteryzacji, wskaźnika pienistości prawidłowych cech zamrożenia,

d) zaostorzono wskaźniki mikrobiologiczne.

**3. Normy związane**

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-73/H-92122 Blacha stalowa ocynowana (biała)

BN-72/6414-02 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Torby z folii polietylenowej zgrzewane

BN-72/8036-05 Przetwory jajowe. Pobieranie próbek i metodyka badań

BN-72/8036-08 Jaja kurze konsumpcyjne ze skupu

**4. Symbol wg SWW** — 2334-1.

**5. Wydanie 3** — stan aktualny: maj 1981 — zmieniono treść p. 1.2.2, 3.1, 4.1.3 g).