

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-68
	Sery podpuszczkowe dojrzewające Ser lechicki pełnotłusty	8046-03
		Grupa katalogowa 1217

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ser lechicki pełnotłusty, wyrabiany z mleka specjalnej jakości wg PN-79/A-86001 lub pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu.

1.2. Normy związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach
 PN-79/A-86001 Mleko specjalnej jakości
 PN-65/A-86041 Mleko i przetwory mleczarskie. Pobieranie próbek
 PN-73/A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery. Metody badań

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Klasy. Rozróżnia się dwie klasy jakości sera lechickiego pełnotłustego, oznaczone I i II.

2.2. Przykład oznaczenia sera podpuszczkowego dojrzewającego lechickiego, pełnotłustego klasy II:

SER LECHICKI PEŁNOTŁUSTY II BN-68/8046-03

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne

3.1.1. Dojrzałość. Sery lechickie przed oddaniem do obrotu powinny wykazywać cechy dojrzałego produktu, określone w rozdziale 3.2.

3.1.2. Dozwolone dodatki. Do produkcji serów podpuszczkowych dojrzewających mogą być stosowane następujące dodatki:

- farba do serów,
- chlorek wapniowy krystaliczny,
- podpuszczka w płynie,
- podpuszczka w proszku,
- sól jadalna kamienna biała.

3.2. Wymagania szczegółowe - wg tablicy na str. 2.

4. OPAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie

4.1.1. Opakowanie bezpośrednie sera lechickiego stanowią:

- a) powłoka parafiny,
- b) papier pergaminowy,
- c) papier pakowy.

4.1.2. Opakowanie transportowe stanowią skrzynki lub kartony wyłożone wewnątrz papierem pakowym, względnie kontenery - zabezpieczające ser przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem.

4.2. Znakowanie serów lechickich

4.2.1. Skórka. Na skórcie każdego sera powinien być napis trwały, wykonany środkami dopuszczonymi do znakowania artykułów żywnościowych, zawierający co najmniej:

- a) datę produkcji,
- b) numer waru,
- c) symbol zakładu.

4.2.2. Etykiety. Na etykietach każdego sera lechickiego powinny być umieszczone napisy zawierające co najmniej:

- a) oznaczenie wg 2.2,
- b) zawartość tłuszczu w suchej masie,
- c) nazwę lub znak producenta,
- d) cenę detaliczną.

4.2.3. Barwa etykiet

dla kl. I - dominujący kolor czerwony,
 dla kl. II - dominujący kolor niebieski.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Przechowywanie w chłodniach składowych powinno odbywać się w okresie i warunkach klimatycznych wg PN-76/A-07005.

4.3.2. Przechowywanie krótkotrwałe w obrocie. Sery lechickie w punktach sprzedaży detalicznej powinny być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż +10°C i w czasie nie dłuższym niż 14 dni.

4.4. Transport. W czasie transportu ser powinien być zabezpieczony przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem i szkodliwymi wpływami atmosferycznymi. Przewóz serów, szczególnie na dalsze odległości, powinien odbywać się przy pomocy środków transportowych izotermicznych.

5. BADANIA

5.1. Program badań

- a) określanie kształtu i wyglądu,
- b) określanie skórki,
- c) określanie oczkowania,

Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich
 Instytut Przemysłu Mleczarskiego
 Ustanowiona przez Zarząd CZSMI dnia 24 czerwca 1968 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1969 r.
 (Mon. Pol. nr 37/1968 poz. 269)

Wymagania szczegółowe

Cechy	Klasa I	Klasa II
Kształt i wygląd	Kula dwustronnie spłaszczona lub blok.	Dopuszcza się nieznaczne zniekształcenia i odchylenia od prawidłowego kształtu i wymiaru.
Skórka	Gładka. Parafina ściśle przylegająca do skórki. Może być pokryta powłoką z wysuszonej mazi. Dopuszcza się lekkie odciski chust, nierównomierne rozprowadzenie parafiny.	Powłoka parafiny lub mazi nieznacznie uszkodzona. Dopuszcza się małe powierzchniowe wżery nie sięgające mięszu, chropowatość.
Oczkowanie	Oczka dość liczne okrągłe i owalne wielkości od ryżu do grochu. Dopuszcza się pojedyncze oczka orzeszynowate. W kulistych dopuszcza się oczka spłaszczone.	Dopuszcza się nieliczne, liczne, duże, małe. W kulistych mocno spłaszczone. Dopuszcza się drobne pęknięcia.
Konsystencja	Mięsz miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, plastyczny przy rozcieraniu. Dopuszcza się lekko kruchy w serach starszych.	Mięsz jednolity w całej masie, lekko kruchy, lekko gumowaty, lekko twardy.
Barwa	W serach niebarwionych naturalna. W serach barwionych żółta z odcieniem pomarańczowym, jednolita w całej masie.	Mało intensywna lub za intensywna w serach barwionych. Dopuszcza się niejednorodną.
Smak i zapach	Charakterystyczny dla serów dojrzewających z udziałem mazi, pikantny, lekko kwaśny, lekko ostry.	Dopuszcza się silnie pikantny, ostry, lekko gorzki oraz inne nieznaczne odchylenia od typowego smaku i zapachu.
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż		45
Zawartość wody, %, nie więcej niż		43
Zawartość soli, %, nie więcej niż		3,5
Masa, kg, około		blok 2 - 2,5 kula 2
Wymiary, cm, około		
Blokowy:		
długość		25
szerokość		10
wysokość		10
Kulisty:		
średnica		15
Minimalny okres dojrzewania sera w tygodniach		
latem		10
zimą		12

- d) określanie konsystencji,
- e) określanie barwy,
- f) określanie smaku i zapachu,
- g) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- h) oznaczanie zawartości wody,
- i) oznaczanie zawartości soli,
- j) sprawdzanie okresu dojrzewania.

Oznaczanie zawartości soli można wykonywać tylko w przypadkach spornych.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania wg 5.1 a) ÷ f) wykonać organoleptycznie. Ważność oceny organoleptycznej, li-

cząc od daty wydania serów z magazynów dostawcy, upływa w czasie i w warunkach określonych w 4.3.2. Po upływie powyższego okresu - w przypadkach wątpliwych - ocenę należy powtórzyć.

5.3.2. Badania wg programu badań zawartego w rozdz. 5.1 g) ÷ i) wykonać wg PN-73/A-86232.

5.3.3. Sprawdzanie okresu dojrzewania. Obliczyć okres czasu, jaki upłynął od daty produkcji do momentu sprawdzania.

5.4. Ocena partii. Partię serów należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań wszystkich próbek pobranych wg PN-65/A-86041 odpowiadają wymaganiom zawartym w rozdz. 3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

Wydanie 5 - stan aktualny: czerwiec 1981 - uaktualniono normy związane.