

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-66
	Ser smażony	8047-01
		Zamiast RN-A/MI-50/53
		Grupa katalogowa XII 17

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dla sera smażonego - wyprodukowanego z sera twarogowego poddanego gliwieniu z ewentualnym dodatkiem emulgatorów oraz dodatków smakowych.

1.2. Podział

1.2.1. Rodzaje. W zależności od zawartości tłuszczu rozróżnia się ser smażony:

półtłusty,
chudy.

1.2.2. Klasy. W zależności od cech organoleptycznych rozróżnia się 2 klasy jakości sera smażonego, oznaczone I i II.

1.3. Przykład oznaczenia sera smażonego chudego I klasy jakości:

SER SMAŻONY CHUDY I BN-66/8047-01

1.4. Normy związane

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

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

PN-68/A-86300 Przetwory mleczarskie. Sery twarogowe (niedojrzejające)

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

2.1. Surowiec. Ser smażony powinien być produkowany z sera twarogowego wg PN-68/A-86300.

2.2. Produkt

2.2.1. Charakterystyka cech chemicznych

Cechy	Wskaźniki	
	półtłusty	chudy
Woda, %, nie więcej niż	62	65
Zawartość tłuszczu ogółem, %	7,6 (20 ± 0,5 w s.m.)	
Sól, %	2 - 3	2 - 3

2.2.2. Charakterystyka cech organoleptycznych

Cechy	Klasa I	Klasa II
Smak i zapach	czysty w miarę pikantny, charakterystyczny dla użytych dodatków	lekko nieczysty, posmak gorzkawy
Struktura i konsystencja	zwięzła, jednolita, bez ziarnistości	zbyt krucha, zbyt kleista, zbyt twarda, zbyt sucha
Barwa	jednolita, żółtawa	zbyt blada, zbyt mocna

3. OPAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE, TRANSPORT

3.1. Opakowanie

3.1.1. Opakowanie bezpośrednio sera smażonego formowanego w kostki ca 250 g stanowi folia aluminiowa lakierowana. Dla sera nieformowanego skrzynki drewniane pojemności 25 kg wyłożone pasteryzowanym papierem pergaminowym.

Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich
Instytut Przemysłu Mleczarskiego

Ustanowiona przez Zarząd Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich 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)

3.1.2. Opakowanie pośrednie sera smażonego w kostkach stanowią pudełka kartonowe.

3.2. Znakowanie. Na skrzynce należy umieścić napisy wykonane tuszem zawierające co najmniej:

masę brutto,

masę netto,

tarę,

nr kolejny jednostki opakunkowej.

Skrzynki i kostki sera smażonego powinny być zaopatrzone w etykietę zawierającą co najmniej:

oznaczenie wg 1.3,

zawartość tłuszczu ogółem,

zawartość tłuszczu w s.m.,

nazwę lub znak zakładu produkcyjnego,

cenę detaliczną,

datę produkcji.

3.3. Przechowywanie

3.3.1. Warunki przechowywania. Ser smażony powi-

nien być oddany do obrotu bezpośrednio po wyprodukowaniu. Dopuszcza się przechowywanie sera smażonego w pomieszczeniach czystych, wolnych od obcych zapachów w temp. 0-4°C i wilgotności względnej powietrza 75-80%.

3.3.2. Okres przechowywania sera smażonego w warunkach wg 3.3.1 wynosi 10 dni licząc od daty produkcji.

3.4. Transport. W czasie transportu ser powinien być zabezpieczony przed zanieczyszczeniem i szkodliwymi wpływami atmosferycznymi.

4. BADANIE JAKOŚCI

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

4.2. Przeprowadzenie badań chemicznych i organoleptycznych - wg PN-73/A-86232.

4.3. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań odpowiadają wymaganiom podanym w rozdz. 2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

Wydanie 5 - stan aktualny: wrzesień 1980; uwzględnia zmianę ogłoszoną w Biuletynie PKNiM nr 6/1977.