

PRZETWORY RYBNE MARYNOWANE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-87
	Przetwory rybne marynowane Marynaty rybne zimne Wymagania szczegółowe	8026-03
		Zamiast BN-79/8026-03
		Grupa katalogowa 1223

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania szczegółowe dotyczące marynat rybnych zimnych, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. marynaty rybne zimne — przetwory otrzymane z ryb świeżych, mrożonych lub solonych, które osiągnęły gotowość kulinarną w wyniku działania kąpieli marynującej.

1.2.2. Pozostałe określenia — wg PN-85/A-86780 i BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Odmiany marynat. W zależności od rodzaju użytej zalewy lub postaci produktu rozróżnia się następujące odmiany marynat zimnych (wg PN-85/A-86780):

- w zalewie octowej,
- w zalewie octowej z warzywami,
- w zalewie majonezowej,
- w zalewie pomidorowej,

- w zalewie pomidorowej z warzywami,
- w zalewie olejowej,
- w zalewie olejowej z warzywami,
- marynaty rybno-warzywne (sałatki).

2.2. Przykład oznaczenia

a) śledzia marynowanego w zalewie octowej:

ŚLEDŹ MARYNOWANY BN-87/8026-03

b) filetów śledziowych w oleju aromatyzowanym:

FILETY ŚLEDZIOWE W OLEJU AROMATYZOWANYM

BN-87/8026-03

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce rybne. Ryby świeże i mrożone zgodnie z PN-86/A-86767, ryby solone zgodnie z PN-84/A-86766 oraz z obowiązującymi normami przedmiotowymi.

3.2. Pozostałe surowce — wg obowiązujących norm przedmiotowych.

3.3. Nazwy handlowe i charakterystyka marynat zimnych w zalewach octowych — wg tabl. 1 i w zalewach octowych z warzywami — wg tabl. 2.

Tablica 1

Lp.	Nazwa handlowa marynat	Charakterystyka marynat	Udział % mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż
1	Filety z ałozы marynowane	filety w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	75
2	Filety z makreli marynowane		75
3	Filety z ostroboka marynowane		70
4	Filety z ostroboka marynowane w kawałkach	kawałki filetów w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	70
5	Filety śledziowe marynowane	filety lub filety podwójne w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	75
6	Filety śledziowe marynowane po węgiersku	filety lub filety podwójne posmarowane musztardą, zwinięte w zalewie octowej, z dodatkiem mielonej papryki	80
7	Filety śledziowe marynowane z przyprawą węgierską	filety posmarowane przyprawą węgierską, zwinięte, w zalewie octowej	75
8	Makrela marynowana	tusze w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	75

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego dnia 26 maja 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 8/1987, poz. 22)

cd. tabl. 1

Lp.	Nazwa handlowa marynat	Charakterystyka marynat	Udział % mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż	
9	Makrela marynowana w kawałkach	kawałki tusz w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	75	
10	Moskaliki	tusze szprotów lub śledzi bałtyckich S w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	75	
11	Ostrobok marynowany	tusze w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	70	
12	Ostrobok marynowany w kawałkach	kawałki tusz w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	70	
13	Sardynka marynowana	tusze w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	75	
14	Sardynka hiszpańska marynowana	tusze sardynki zawierającej co najmniej 10% tłuszczu, w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	75	
15	Sardynka marynowana w aromacie	tusze w zalewie octowej aromatyzowanej kminkiem i majerankiem, z dodatkiem marynowanej marchwi	75	
16	Szproty marynowane	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	70	
17	Sardynela marynowana w kawałkach	kawałki tusz w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	75	
18	Śledź marynowany	tusze w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	75	
19	Śledź marynowany w kawałkach	kawałki tusz w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	75	
20	Śledź marynowany w zalewie kminkowej	tusze w zalewie octowej aromatyzowanej kminkiem	80	
21	Śledź marynowany w zalewie jałowcowej	tusze w zalewie octowej aromatyzowanej jałowcem	80	
22	Śledź marynowany w zalewie koperkowej	tusze w zalewie octowej aromatyzowanej koprem	80	

Tablica 2

Lp.	Nazwa handlowa marynat	Charakterystyka marynat	Udział % składników w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż	
			mięsa	warzyw
1	Filety śledziowe bałtyckie marynowane z papryką	filety w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli, marchwi, zielonych pomidorów oraz papryki konserwowej	70	15
2	Filety śledziowe bałtyckie marynowane ze śliwkami	filety w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli, dyni i śliwek	70	15
3	Filety śledziowe bałtyckie marynowane z warzywami	filety w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej marchwi i kalafiora oraz ogórka konserwowego	70	15
4	Filety śledziowe bałtyckie marynowane z cebulą	filety w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli	70	15
5	Filety śledziowe bałtyckie marynowane z grzybami	filety w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanych grzybów i cebuli	70	15
6	Filety śledziowe pikantne	filety lub filety podwójne w zalewie octowej aromatyzowanej papryką ostrą, z dodatkiem konserwowego ogórka i papryki oraz marynowanej cebuli	60	20
7	Płaty śledziowe marynowane „Skandynawskie“	filety podwójne w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	70	10
8	Płaty śledziowe w zalewie estragonowej	filety podwójne w zalewie z dodatkiem octu estragonowego, z marynowaną cebulą i marchwią	60	10

cd. tabl. 2

Lp.	Nazwa handlowa marynat	Charakterystyka marynat	Udział % składników w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż	
			mięsa	warzyw
9	Rolmopsy	filety lub filety podwójne ze śledzia, zwinięte z marynowaną cebulą i kiszonym ogórkiem w środku, spięte kołeczkiem, w zalewie octowej	60	20
10	Rolmopsy delikatesowe	filety lub filety podwójne ze śledzia, zwinięte z sałatką owocowo-warzywną w środku, spięte kołeczkiem, w zalewie octowej	60	20
11	Rolmopsy w zalewie estragonowej	filety lub filety podwójne ze śledzia, zwinięte z marynowanym lub kiszonym ogórkiem w środku, w zalewie z dodatkiem octu estragonowego, z marynowaną cebulą i marchwią	60	20
12	Rolmopsy w zalewie ogórkowej	filety lub filety podwójne ze śledzia, zwinięte z marynowanym lub kiszonym ogórkiem w środku, w zalewie octowo-ogórkowej, z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	60	20
13	Szproty marynowane z warzywami	szproty odgłowione i odgardlone, z dodatkiem mieszanki warzywnej (marynowana cebula i marchew oraz ogórki konserwowe), w zalewie octowej aromatyzowanej papryką ostrą	65	20
14	Szproty marynowane z papryką i cebulą	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanej papryki i cebuli oraz mielonego pieprzu i papryki ostrej	70	10
15	Sardynka marynowana ze śliwkami	tusze w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanych śliwek	70	10
16	Śledź marynowany ze śliwkami	kawałki tusz w zalewie octowej, z dodatkiem marynowanych śliwek	70	10
17	Śledź marynowany z papryką	kawałki tusz w zalewie octowej, z dodatkiem papryki konserwowej	65	15
18	Śledź po małopolsku	kawałki tusz, pokryte mieszanką owocowo-warzywną (marynowana cebula, marchew i jabłka oraz ogórek konserwowy), w zalewie octowej	60	25

3.4. Wymagania szczegółowe dotyczące marynat zimnych w zalewach octowych i w zalewach octowych z warzywami — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cecha	Wymagania
1	Wygląd	lustro tworzą tusze lub kawałki tusz, szproty odgardlone bez głów, filety lub kawałki filetów, z dodatkiem przypraw, z warzywami lub owocami lub z warzywami i owocami; pokryte zalewą octową; dodatki mogą być umieszczone na dnie opakowania
2	Ułożenie	w opakowaniach jednostkowych o masie netto do 1 kg: tusze — ułożone stycznie do ścian opakowania stroną brzusznią do góry; dla szprotów sposobu ułożenia nie normalizuje się, lecz powinno być ono estetyczne filety lub filety podwójne — ułożone skórą do ścian lub poziomo do dna opakowania kawałki tusz lub filetów — sposobu ułożenia nie normalizuje się, lecz powinno być ono estetyczne w opakowaniach jednostkowych o masie netto powyżej 1 kg sposobu ułożenia nie normalizuje się
3	Przygotowanie	tusze — ryby odgłowione i starannie wypatroszone, filety lub filety podwójne, szproty odgłowione i odgardlone lub patroszone, tusze w kawałkach — pozbawione płetwy ogonowej; dopuszcza się obecność pojedynczych łusek, drobne pozostałości błony otrzewnej i nerki oraz nierówne linie cięć
4	Mięso	
	— barwa	jasnokremowa do szarokremowej z pociemnieniami wzdłuż linii nabocznej i przy kręgosłupie; dopuszcza się nieznaczne przebarwienia mięsa
	— smak	kwaskowosłonawy z lekko wyczuwalnym posmakiem przypraw i dodatków
	— zapach	zharmonizowany, kwaskowy, charakterystyczny dla ryb marynowanych i użytych przypraw
	— tekstrua	miękką, soczystą; mięso spoiste, filetów i filetów podwójnych — lekko rozwarstwione; dopuszcza się teksturę suchawą lub włóknistą

cd. tabl. 3

Lp.	Cecha	Wymagania
5	Zatewa — barwa	bezbarna, klarowna lub zabarwiona w zależności od zastosowanych dodatków; dopuszcza się mniej klarowną
	— smak i zapach	kwaskowoślonawy z wyczuwalnym dodatkiem przypraw, warzyw lub owoców; dopuszcza się mniej wyczuwalny zapach i smak dodatków
6	Dodatki warzywa i (lub) owoce i (lub) grzyby — smak i zapach	charakterystyczny dla użytych dodatków marynowanych lub konserwowych, z posmakiem zalewy
	— tekstura	warzyw i grzybów — jędrna, owoców — delikatna, spoista
7	Zawartość soli kuchennej w produkcie, % wag.	— marynaty w zalewie octowej: 2 ÷ 4 — marynaty w zalewie octowej z warzywami: 1,5 ÷ 3
8	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag.	— marynaty w zalewie octowej: 1 ÷ 2,5 — marynaty w zalewie octowej z warzywami: 1 ÷ 2

3.5. Nazwy handlowe i charakterystyka marynat zimnych w zalewach majonezowych — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Nazwa handlowa marynat	Charakterystyka marynat	Udział % mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż
1	Filety śledziowe w majonezie musztardowym	filety w zalewie majonezowej z musztardą	62
2	Filety śledziowe w majonezie ogórkowym	filety w zalewie majonezowo-ogórkowej z dodatkiem rozdrobnionych ogórków konserwowych	62
3	Filety śledziowe w majonezie z buraczkami	filety w zalewie majonezowej z dodatkiem rozdrobnionych marynowanych buraków	62
4	Filety śledziowe w majonezie pikantnym	filety bez skóry w zalewie majonezowej z sosem moskiewskim	60
5	Filety śledziowe w majonezie chrzanowym	filety w zalewie majonezowej z dodatkiem chrzanu konserwowego	62
6	Filety śledziowe w majonezie z groszkiem	filety w zalewie majonezowej z musztardą, z dodatkiem groszku konserwowego	62
7	Krajanka śledziowa w sosie majonezowo-pomidorowym	kawałki filetów w zalewie majonezowej z koncentratem pomidorowym i musztardą	62
8	Szproty marynowane w majonezie chrzanowym	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie majonezowej z dodatkiem chrzanu konserwowego	62
9	Szproty marynowane w majonezie z buraczkami	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie majonezowej z dodatkiem buraków konserwowych	62
10	Szproty marynowane w majonezie musztardowym	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie majonezowej z musztardą	62
11	Szproty marynowane w majonezie ogórkowym	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie majonezowo-ogórkowej z dodatkiem rozdrobnionych ogórków	62
12	Szprot marynowany w sosie majonezowym	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie majonezowej z dodatkiem ekstraktu pieprzu czarnego i papryki ostrej oraz środków konserwujących	52
13	Szprot marynowany w sosie majonezowo-chrzanowym	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie majonezowej z dodatkiem chrzanu konserwowego i ekstraktu chrzanu oraz środków konserwujących	52
14	Szprot marynowany w sosie majonezowo-musztardowym	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie majonezowej z dodatkiem środków konserwujących	52

cd. tabl. 4

Lp.	Nazwa handlowa marynat	Charakterystyka marynat	Udział % mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż
15	Szprot marynowany w sosie majonezowo-pomidorowym	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie majonezowej z koncentratem pomidorowym i ekstraktem papryki ostrej oraz z dodatkiem środków konserwujących	52
16	Śledź marynowany w sosie majonezowym	kawałki tusz w zalewie majonezowej z dodatkiem środków konserwujących	52
17	Śledź marynowany w sosie majonezowo-chrzanowym	kawałki tusz w zalewie majonezowej z dodatkiem chrzanu konserwowego i ekstraktu chrzanu oraz środków konserwujących	52
18	Śledź marynowany w sosie majonezowo-musztardowym	kawałki tusz w zalewie majonezowej z musztardą z dodatkiem środków konserwujących	52
19	Śledź marynowany w sosie majonezowo-pomidorowym	kawałki tusz w zalewie majonezowej z koncentratem pomidorowym i ekstraktem papryki ostrej oraz dodatkiem środków konserwujących	52

3.6. Wymagania szczegółowe dotyczące marynat zimnych w zalewach majonezowych — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cecha	Wymagania
1	Wygląd	filety, tusze, szproty odgardlone bez głów lub kawałki filetów lub tusz; pokryte zalewą majonezową z dodatkiem przypraw i/lub warzyw
2	Ułożenie	filety lub kawałki filetów ułożone skórą lub stroną odskórzoną do ścian opakowania; dla pozostałych ryb sposobu ułożenia nie normalizuje się, lecz powinno być ono estetyczne
3	Przygotowanie	tusze — ryby odgłowione i starannie wypatroszone, filety, szproty odgłowione i odgardlone, tusze w kawałkach pozbawione płetwy ogonowej; dopuszcza się obecność pojedynczych łusek, drobne pozostałości błony otrzewnej i nerki oraz nierówne linie cięć
4	Mięso — barwa — smak — zapach — tekstura	kremowa z pociemnieniami wzdłuż linii nabocznej i przy kręgosłupie; dopuszcza się powierzchniowe zabarwienie mięsa od zalewy kwaskowosłonawy z wyczuwalnym posmakiem zalewy zharmonizowany, kwaskowy, charakterystyczny dla ryb marynowanych i użytej zalewy delikatna, miękka; mięso spoiste, filetów i filetów podwójnych — lekko rozwarstwione; dopuszcza się teksturę lekko suchawą
5	Zalewa — barwa — smak i zapach — konsystencja	dla zalewy: majonezowej, majonezowej z groszkiem lub ogórkiem — kremowa do jasnożółtej, majonezowo-musztardowej — beżowokremowa, majonezowo-chrzanowej — białokremowa, majonezowo-pomidorowej — jasnopomidorowa, majonezowej z buraczkami — jasnoróżowa charakterystyczny dla majonezu i użytych warzyw marynowanych lub konserwowych oraz przypraw zawieszista, a dla zalew z dodatkami — zawieszista z wyczuwalnymi warzywami rozdrobnionymi lub całymi; dopuszcza się mniej zawieszistą
6	Zawartość soli kuchennej w produkcie: % wag.	2 ÷ 3
7	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag.	1 ÷ 2

3.7. Nazwy handlowe i charakterystyka marynat zimnych w zalewach pomidorowych i w zalewach pomidorowych z warzywami — wg tabl. 6.

Tablica 6

Lp.	Nazwa handlowa marynat	Charakterystyka marynat	Udział % składników w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż	
			mięsa	warzyw
MARYNATY ZIMNE W ZALEWIE POMIDOROWEJ				
1	Szprot marynowany w zalewie pomidorowej	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie pomidorowej	80	—
2	Szprot marynowany w sosie pomidorowośladkim	szproty odgłowione i odgardlone w sosie pomidorowym z dodatkiem ekstraktów przypraw oraz środka konserwującego	52	—
3	Szprot marynowany w sosie pomidorowopikantnym	szproty odgłowione i odgardlone w sosie pomidorowym z dodatkiem ekstraktów pieprzu czarnego, papryki ostrej i cebuli oraz środka konserwującego	52	—
4	Szprot marynowany w sosie pomidorowym z cebulą	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie pomidorowej z musztardą, z dodatkiem marynowanej cebuli	70	15
5	Śledź marynowany w zalewie pomidorowej	tusze w zalewie pomidorowej	80	—
6	Śledź marynowany w sosie pomidorowośladkim	kawałki tusz w sosie pomidorowym z dodatkiem ekstraktów przypraw oraz środka konserwującego	52	—
7	Śledź marynowany w sosie pomidorowopikantnym	kawałki tusz w sosie pomidorowym z dodatkiem ekstraktów pieprzu czarnego, papryki ostrej i cebuli oraz środka konserwującego	52	—
MARYNATY ZIMNE W ZALEWIE POMIDOROWEJ Z WARZYWAMI				
1	Krajanka wykwinna z makreli	kawałki filetów bez skóry w zalewie pomidorowej z rozdrobnioną papryką i cebulą lub marchwią i cebulą	60	—
2	Krajanka wykwinna ze śledzia	kawałki filetów w zalewie pomidorowej z rozdrobnioną papryką i cebulą lub marchwią i cebulą	60	—
3	Rolmopsy w zalewie pomidorowej	filety lub filety podwójne ze śledzia, zwinięte z konserwową cebulą, ogórkiem i marchwią w środku; w zalewie pomidorowej	60	20

3.8. Wymagania szczegółowe dotyczące marynat zimnych w zalewach pomidorowych i w zalewach pomidorowych z warzywami — wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Cecha	Wymagania
1	Wygląd	filety, filety podwójne, tusze lub kawałki tusz lub filetów, szproty odgardlone bez głów; pokryte zalewą pomidorową z dodatkiem przypraw i/lub warzyw
2	Ułożenie	tusze — ułożone stycznie do ścian opakowania stroną brzusznią do góry, rolmopsy — zwinięte, filety lub filety podwójne ułożone warstwami; dla pozostałych ryb oprawionych sposobu ułożenia nie normalizuje się, lecz powinno być ono estetyczne
3	Przygotowanie	tusze — ryby odgłowione i starannie wypatroszone, filety lub filety podwójne, szproty odgłowione i odgardlone, ryby w kawałkach pozbawione płetwy ogonowej; dopuszcza się obecność pojedynczych łusek, drobne pozostałości błony otrzewnej i nerki oraz nierówne linie cięć
4	Mięso	
	— barwa	kremowa z pociemnieniami wzdłuż linii nabocznej i przy kręgosłupie; dopuszcza się powierzchniowe zabarwienie mięsa od zalewy pomidorowej
	— smak	kwaskowosłony z wyczuwalnym posmakiem zalewy pomidorowej
	— zapach	zharmonizowany, kwaskowopomidorowy
	— tekstura	mięka, soczysta; mięso spoiste, filetów i filetów podwójnych — lekko rozwarstwione; dopuszcza się dla makreli teksturę lekko włóknistą
5	Zalewa	
	— barwa	czerwonopomidorowa; dopuszcza się jasnopomidorową
	— smak i zapach	zharmonizowany, charakterystyczny dla zalewy pomidorowej i użytych przypraw lub warzyw
	— konsystencja	dla zalewy — zawieszista, a przy użyciu dodatków zawieszista z wyczuwalnymi rozdrobnionymi warzywami; dopuszcza się mniej zawieszistą dla sosu — jednorodna, gęsta; dopuszcza się nieznaczne rozrzedzenia

cd. tabl. 7

Lp.	Cecha	Wymagania
6	Zawartość soli kuchennej , w produkcie: % wag.	— marynaty w zalewie pomidorowej 2 ÷ 3 — marynaty w zalewie pomidorowej z warzywami 1,5 ÷ 3
7	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy: % wag.	1 ÷ 2

3.9. Nazwy handlowe i charakterystyka marynat zimnych w zalewach olejowych i w zalewach olejowych z warzywami — wg tabl. 8.

Tablica 8

Lp.	Nazwa handlowa marynat	Charakterystyka marynat	Udział % składników w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż	
			mięsa	warzyw
MARYNATY ZIMNE W ZALEWIE OLEJOWEJ				
1	Szproty marynowane w oleju aromatyzowanym	szproty odgłowione i odgardlone w zalewie olejowej aromatyzowanej papryką słodką	80	—
MARYNATY ZIMNE W ZALEWIE OLEJOWEJ Z WARZYWAMI				
1	Filety śledziowe w oleju aromatyzowanym	filety bez skóry, zwinięte, w zalewie olejowej aromatyzowanej papryką słodką, z dodatkiem cebuli marynowanej	70	10
2	Filety śledziowe marynowane w oleju wiejskim	filety lub filety podwójne z mieloną papryką i pieprzem, zwinięte, w zalewie olejowej, z dodatkiem marynowanej marchwi i cebuli	75	10
3	Filety z sardyneli marynowane w kawałkach w oleju aromatyzowanym	kawałki filetów w zalewie olejowej aromatyzowanej papryką, pieprzem ziołowym, zielem angielskim i liściem laurowym; z dodatkiem marynowanej cebuli i marchwi	70	15
4	Krajanka śledziowa w oleju aromatyzowanym	kawałki filetów wymieszane z rozdrobnioną marynowaną cebulą, marchwią, pietruszką i selerem, w zalewie olejowej aromatyzowanej papryką ostrą	70	10
5	Płaty śledziowe marynowane w oleju „Bryza“	filety podwójne posypane mielonym pieprzem i papryką, zwinięte, w oleju z dodatkiem marynowanej cebuli	70	10
6	Płaty śledziowe marynowane w oleju „Słupskie“	filety podwójne pokryte pastą pomidorowo-cebulową, w zalewie olejowej	70	—
7	Śledziki klubowe	filety bez skóry ze śledzia dalekomorskiego, zwinięte, w zalewie olejowej aromatyzowanej papryką, z dodatkiem marynowanej cebuli	70	15
8	Śledziki po giżycku	filety bez skóry, zwinięte, w zalewie olejowej aromatyzowanej papryką i pieprzem, z dodatkiem marynowanej cebuli	70	15

3.10. Wymagania szczegółowe dotyczące marynat zimnych w zalewach olejowych i w zalewach olejowych z warzywami — wg tabl. 9.

Tablica 9

Lp.	Cecha	Wymagania
1	Wygląd	lustro tworzą filety lub filety podwójne, tusze lub kawałki filetów; pokryte zalewą olejową, z dodatkiem przypraw i/lub warzyw
2	Ułożenie	filety lub filety podwójne — zwinięte, ułożone pionowo; dopuszcza się warstwę wierzchnią ułożoną poziomo, tusze — ułożone stycznie do ścian opakowania stroną brzuszną do góry; dla szprotów lub kawałków filetów sposobu ułożenia nie normalizuje się, lecz powinno ono być estetyczne
3	Przygotowanie	tusze — ryby odgłowione i starannie wypatroszone, filety, filety podwójne lub kawałki filetów, szproty odgłowione i odgardlone; dopuszcza się obecność pojedynczych łusek, drobne pozostałości błony otrzewnej i nerki oraz nierówne linie cięć
4	Mięso	
	— barwa	jasnokremowa do szarokremowej; dopuszcza się lekkie przebarwienia od przypraw
	— smak	kwaskowato-słonawy z wyczuwalnym posmakiem przypraw; filetów śledziowych w oleju wiejskim — pikantny
	— zapach	zharmonizowany, charakterystyczny dla ryb marynowanych i użytych przypraw
	— tekstura	delikatna, miękka; mięso spoiste, filetów i filetów podwójnych — lekko rozwarstwione

cd. tabl. 9

Lp.	Cecha	Wymagania
5	Zalewa — barwa	słomkowożółta, a dla zalew aromatyzowanych lub z dodatkiem papryki i/lub koncentratu pomidorowego — barwa od jasnopomarańczowej do ciemnopomarańczowej; w dolnej warstwie dopuszcza się lekkie zmętnienie
	— smak i zapach	typowy dla oleju z wyczuwalnym posmakiem i zapachem dodanych przypraw
6	Dodatki warzywa i grzyby — smak i zapach	charakterystyczny dla użytych dodatków marynowanych, konserwowych lub kiszonych, z posmakiem zalewy olejowej
	— tekstura	jędrna
7	Zawartość soli kuchennej w produkcji, % wag.	— marynaty w zalewie olejowej 2 ÷ 4 — marynaty w zalewie olejowej z warzywami 1,5 ÷ 3
8	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy: % wag.	— marynaty w zalewie olejowej 1 ÷ 2,5 — marynaty w zalewie olejowej z warzywami 1 ÷ 2

3.11. Nazwy handlowe i charakterystyka marynat zimnych rybno-warzywnych — wg tabl. 10.

Tablica 10

Lp.	Nazwa handlowa marynat	Charakterystyka marynat	Udział % składników w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż	
			mięsa	warzyw
1	Krajanka makrelo-warzywna w zalewie octowej	kawałki filetów wymieszane z marynowaną cebulą i marchwią, kiszonym ogórkiem oraz papryką konserwową; w zalewie octowej	50	30
2	Krajanka śledziowo-warzywna w zalewie octowej	kawałki filetów wymieszane z marynowaną cebulą i marchwią, kiszonym ogórkiem oraz papryką; w zalewie octowej	50	30
3	Sałatka bałkańska	filety ze śledzia pokrojone na kostki, wymieszane z majonezem oraz marynowaną papryką, konserwową cebulą i marchwią	41	30
4	Sałatka śledziowa w majonezie musztardowym	kawałki filetów wymieszane z majonezem i musztardą oraz marynowaną cebulą, marchwią i pietruszką	43	30
5	Sałatka polska	filety ze śledzia pokrojone na kostki, wymieszane z majonezem i konserwowym ogórkiem, cebulą, marchwią i groszkiem oraz marynowanymi jabłkami	34	37
6	Sałatka ukraińska	filety ze śledzia pokrojone na kostki, wymieszane z majonezem z dodatkiem pieprzu i czosnku oraz konserwowanymi burakami, ogórkiem i cebulą	30	48
7	Sałatka wielkopolska	kawałki filetów z ostroboka wymieszane z majonezem i konserwowym ogórkiem, groszkiem i marchwią oraz marynowanymi jabłkami	35	35
8	Sałatka vinegrette	filety śledziowe pokrojone na kostki, wymieszane z majonezem i konserwowanymi burakami, groszkiem, ogórkiem i cebulą oraz marynowanym selerem i jabłkami	30	48

3.12. Wymagania szczegółowe dotyczące marynat zimnych rybno-warzywnych — wg tabl. 11.

Tablica 11

Lp.	Cecha	Wymagania
1	Wygląd	lustro tworzą kawałki filetów pokryte zalewą octową z dodatkiem warzyw lub kostki filetów wymieszanych z majonezem, przyprawami i warzywami lub warzywami i owocami
2	Przygotowanie — mięso	filety ze skórą lub filety z ostroboka bez skóry, pokrojone na kawałki lub kostki; marynowane
	— warzywa	marynowane lub konserwowe, pokrojone na plastry lub kawałki

cd. tabl. 11

Lp.	Cecha	Wymagania
3	Barwa — krajanki makreloво-warzywnej w zalewie octowej — krajanki śledziowo-warzywnej w zalewie octowej — sałatki bałkańskiej — sałatki śledziowej w majonezie musztardowym — sałatki polskiej i sałatki wielkopolskiej — sałatki ukraińskiej i sałatki vinegrette	mięsa — jasnokremowa do szarokremowej zalewy — bezbarwna, klarowna; dopuszcza się mniej klarowną
		kremowopomarańczowa do czerwonej
		beżowokremowa
		kremowa
		różowa do czerwonej
4	Smak i zapach	zharmonizowany, kwaskowosłodki z wyczuwalnym posmakiem: papryki — dla sałatki bałkańskiej, musztardy — dla sałatki śledziowej w majonezie musztardowym, warzyw — dla sałatki polskiej i wielkopolskiej, czosnku — dla sałatki ukraińskiej, buraczków — dla sałatki vinegrette
5	Tekstura — mięsa — warzyw i owoców	miękka, mięso spoiste; dla makreli dopuszcza się lekko włóknistą
		spoista, twardawa
6	Zawartość soli kuchennej w produkcie, % wag.	1 ÷ 3
7	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag.	1 ÷ 2

3.13. Wymagania zdrowotne — wg PN-85/A-86780 p. 3.3 ÷ 3.5.

3.14. Wady niedopuszczalne — wg PN-85/A-86780 p. 3.6.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-85/A-86780 i BN-79/8020-02.

4.2. Masa netto — zgodna z deklarowaną z tolerancją $\pm 5\%$ w opakowaniach jednostkowych o masie netto do 1 kg. W opakowaniach o masie netto powyżej 1 kg zaleca się nadwagę do 3%.

4.3. Przechowywanie. Marynaty rybne mogą być przechowywane do 14 dni w temperaturze od 0 do 8°C (273 ÷ 281 K), natomiast marynaty o przedłużonym okresie przechowywania (z dodatkiem środków konser-

wujących) do 28 dni w temperaturze od 0 do 8°C (273 ÷ 281 K), zgodnie z PN-85/A-86780.

4.4. Transport — wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-75/A-86782.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-83/A-86781.

5.3. Opis badań — wg PN-75/A-86782.

5.4. Ocena wyników badań i zaświadczenie o jakości — wg PN-75/A-86782.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów etykiet można stosować etykiety z dotychczasowymi numerami norm i nazwą handlową.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-79/8026-03

- a) uzupełniono nazwy handlowe marynat,
- b) wprowadzono charakterystykę wyrobu oraz udziały procentowe składników stałych,
- c) zweryfikowano odmiany marynat i wymagania fizyczne i chemiczne, zgodnie z PN-85/A-86780,
- d) opracowano wymagania organoleptyczne dla dwóch odmian marynat, tj. w zalewie majonezowej oraz dla marynat rybno-warzywnych,
- e) znowelizowano wymagania organoleptyczne dla sześciu pozostałych odmian.

3. Normy i dokumenty związane

PN-84/A-86766 Ryby solone. Wspólne wymagania i badania
 PN-86/A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Wspólne wymagania i badania
 PN-85/A-86780 Przetwory rybne marynowane. Wspólne wymagania
 PN-83/A-86781 Przetwory rybne marynowane. Pobieranie próbek
 PN-75/A-86782 Marynaty rybne. Badanie jakości
 PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport
 BN-79/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie
 BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

4. Dotychczasowe normy. Niniejsza norma zastępuje następujące normy zakładowe:

ZN-75/ZGR-09301 Marynaty rybno-warzywne. Sałatki w majonezach
 ZN-79/ZGR-09541 Marynaty rybne zimne. Rolmopsy delikatesowe

ZN-79/ZGR-09543 Marynaty rybne zimne. Filety z sardyneli marynowane w oleju aromatyzowanym

ZN-82/CLPR-09544 Marynaty rybno-warzywne. Krajanka wykwinna z makreli. Krajanka wykwinna ze śledzia

ZN-82/CLPR-09545 Marynaty rybne zimne. Rolmopsy w zalewie pomidorowej

ZN-80/ZGR-09548 Marynaty rybno-warzywne. Sałatka wielkopolska

ZN-74/ZGR-09562 Marynaty rybno-warzywne. Krajanki

ZN-77/ZGR-09579 Marynaty rybno-warzywne. Śledź po małopolsku

ZN-77/ZGR-09580 Marynaty rybne zimne. Filety śledziowe w majonezie pikantnym

ZN-78/ZGR-09590 Marynaty rybne zimne. Marynaty w sosach majonezowych

ZN-78/ZGR-09591 Marynaty rybne zimne. Marynaty w sosach pomidorowych

ZN-79/ZGR-09595 Marynaty rybne zimne. Ostrobok marynowany

ZN-79/ZGR-09597 Marynaty rybne zimne. Płaty śledziowe marynowane w zalewie estragonowej

ZN-79/ZGR-09598 Marynaty rybne zimne. Rolmopsy w zalewie estragonowej. Rolmopsy w zalewie ogórkowej

ZN-79/ZGR-09599 Marynaty rybne zimne. Płaty śledziowe marynowane w oleju „Słupskie“. Płaty śledziowe marynowane w oleju „Bryza“

ZN-79/ZGR-09600 Marynaty rybne zimne. Płaty śledziowe marynowane „Skandynawskie“

5. Symbol wg SWW — 2345-1.

6. Autorzy projektu normy — mgr inż. Urszula Gurwin, inż. Krystyna Góralczyk, mgr inż. Aleksandra Sokołowska — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.