

PRZETWORY RYBNE MARYNOWANE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-80
	Przetwory rybne marynowane Marynaty rybne gotowane w galarecie	8026-05
		Grupa katalogowa 1223

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące marynat rybnych gotowanych w galarecie, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia.

1.2. Określenia — wg BN-73/8020-06.

2. OZNACZENIE

2.1. Nazwy handlowe ustala się w zależności od nazwy handlowej (gatunkowej) użytego surowca rybnego. Przy dodatku warzyw ponad 15% w nazwie handlowej należy podać „z warzywami”.

2.2. Przykład oznaczenia marynaty gotowanej w galarecie otrzymanej z rozdrobnionego mięsa morszczuka, w opakowaniu jednostkowym o masie netto 250 g:
MORSZCZUK W GALARECIE — 250 BN-80/8026-05

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne — wg PN-80/A-86780.

3.2. Wymagania mikrobiologiczne — wg PN-80/A-86780.

3.3. Surowce rybne. Ryby świeże i mrożone — zgodne z wymaganiami norm jakościowych, a w szczególności PN-73/A-86767, BN-78/8022-02, BN-77/8022-03, BN-77/8022-07.

3.4. Pozostałe produkty spożywcze — wg obowiązujących norm jakościowych, a w szczególności PN-72/A-74851, PN-72/A-79733, PN-72/A-82245, PN-80/C-84081/02.

3.5. Wymagania szczegółowe — wg tablicy.

Lp.	Cecha	Wymagania
1	Wygląd i ułożenie	lustro tworzy galareta; dekoracja wykonana w lustrze lub na dnie opakowania; mięso ryb rozdrobnione w postaci nieregularnych kawałków lub całych filetów zwięzłych w rolmopsy lub filetów pokrojonych w paski; dopuszcza się kawałki tusz dla korguleny i borela
2	Przygotowanie	tusze i filety gotowane lub parowane, pozbawione kości kręgosłupa, płetw, łusek, tarcz kostnych i błony otrzewnej, rozdrobniona; w przypadku kawałków tusz kręgosłup pozostawiony; dopuszcza się uszkodzenia skóry
3	Mięso — barwa — tekstura — smak i zapach	jasnokremowa, dla ryb antarktycznych biała zwięzła do miękkiej, soczysta; dopuszcza się lekko włóknistą słonawokwaskowy z wyczuwalnym posmakiem użytych przypraw i warzyw
4	Galareta — klarowność — smak i zapach — konsystencja	klarowna; dopuszcza się lekko zmętniałą słonawokwaskowy z posmakiem użytych przypraw i warzyw; zapach kwaskowy z wyczuwalnymi przyprawami i warzywami zwięzła, spoista; nie dopuszcza się upłynnienia galarety
5	Warzywa — przygotowanie — tekstura — barwa	marchew — oczyszczona, podgotowana, cebula — obrana, parzona, papryka — marynowana, ogórki — konserwowe lub kwaszone, warzywa pokrojone w plasterki, paski lub kostkę grozdek — konserwowy cały jędrna, krucha charakterystyczna dla każdego rodzaju warzyw

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej dnia 18 lipca 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 16/1980 poz. 62)

cd. tablicy

Lp.	Cecha	Wymagania
6	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, % wag., nie mniej niż	45
7	Masa galarety łącznie z warzywami w stosunku do masy netto deklarowanej na opakowaniu, % wag., nie więcej niż	55
8	Zawartość soli kuchennej w produkcie, % wag., w granicach	1,0 ÷ 2,0, a dla marynat gotowanych o przedłużonym okresie przechowywania 2,0 ÷ 3,0
9	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., w granicach	1,0 ÷ 1,5
10	pH nie wyższe niż	4,5
11	Zawartość cukru w produkcie dla marynat gotowanych o przedłużonym okresie przechowywania, % wag., w granicach	3,5 ÷ 4,5
12	Zawartość kwasu sorbowego w stosunku do masy deklarowanej na opakowaniu, % wag., nie więcej niż	0,1

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania jednostkowe. Słoje szklane — wg BN-68/6833-17, foremki aluminiowe, pudełka z wiekiem wciskany — wg BN-83/5043-02.

4.1.2. Opakowania transportowe — wg BN-71/7161-46, transportery druciane oraz inne opakowania uzgodnione z odbiorcą.

4.1.3. Znakowanie opakowań — wg BN-79/8020-02.

4.2. Warunki i okresy przechowywania w pomieszczeniach zgodnych z BN-79/8020-02 i temperaturze 0 ÷ 8°C — 14 dni, a przy użyciu konserwanta — 28 dni.

4.3. Transport — wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-75/A-86782 i PN-67/A-86730.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-83/A-86781 i PN-75/A-86782.

5.3. Opis badań — wg PN-75/A-86782 i PN-71/A-82100.

5.4. Ocena wyniku badań — wg PN-75/A-86782.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

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

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę. — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

2. Normy i dokumenty związane

PN-72/A-74851 Cukier rafinowany

PN-72/A-79733 Ocet spirytusowy

PN-71/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Badania chemiczne

PN-72/A-82245 Żelatyna spożywcza. Wymagania

PN-67/A-86730 Ryby i przetwory rybne. Badania mikrobiologiczne

PN-73/A-86767 Ryby świeże i mrożone. Wspólne wymagania i badania

PN-80/A-86780 Przetwory rybne marynowane. Wspólne wymagania

PN-83/A-86781 Przetwory rybne magazynowane. Pobieranie próbek

PN-75/A-86782 Marynaty rybne. Badanie jakości

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport

PN-80/C-84081/02 Sól (chlorek sodowy). Wymagania

BN-83/5043-02 Opakowania jednostkowe metalowe. Pudełka składane z pokrywką

BN-68/6833-17 Opakowania jednostkowe. Szklane słoje do artykułów spożywczych typu TO

BN-71/7161-46 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do artykułów w słojach i puszkach

BN-79/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

BN-78/8022-02 Ryby świeże i mrożone. Śledziowate

BN-77/8022-05 Ryby świeże i mrożone. Dorszowate

BN-77/8022-07 Ryby świeże i mrożone. Morskie różne

Systematyczny Wykaz Wyrobów. SWW.T.3.GUS. Warszawa: Wydawnictwo Katalogów i Cenników 1975

3. Symbol wg SWW — 2345-3.

4. Autorzy projektu normy — inż. Wiencysława Piga, inż. Wilhelm Wojtas — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

5. Wydanie 2 — stan aktualny: luty 1985 — uaktualniono normy związane.