

SUROWIEC RYBNY I PRZETWORY	NORMA BRANŻOWA	BN-82
	Konserwy rybne w sosach, kremach i zalewach	8027-09
		Grupa katalogowa 1223

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są konserwy rybne w sosach, kremach i zalewach, przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. sos barbecue - sos przygotowany z koncentratu pomidorowego, oleju roślinnego, mleka w proszku, mąki, przyprawy barbecue, cukru, soli i kwasu cytrynowego.

1.2.2. sos curry - sos przygotowany z cebuli, oleju roślinnego, mąki, koncentratu pomidorowego, mleka w proszku, przyprawy curry, soli i kwasu cytrynowego.

1.2.3. sos hetmański - sos przygotowany z chrzanu, warzyw, oleju roślinnego, mąki, śmietany, octu, cukru i soli.

1.2.4. sos majerankowy - sos przygotowany z oleju roślinnego, mąki, majeranku, mleka w proszku, soli, cukru, papryki mielonej i maggi.

1.2.5. sos musztardowy - sos przygotowany z musztardy, oleju roślinnego, soli, octu, mąki i przypraw.

1.2.6. sos musztardowo-czosnkowy - sos musztardowy z dodatkiem czosnku i mleka w proszku.

1.2.7. sos pomidorowy - sos, którego podstawowym składnikiem jest koncentrat pomidorowy, z dodatkiem oleju roślinnego, kwasu octowego, cukru, soli, przypraw oraz mąki i warzyw lub niektórych z tych składników.

1.2.8. potrawka o smaku ogórkowym - sos przygotowany z mąki, oleju roślinnego, mleka w proszku, żółtek w proszku, ogórków konserwowych, octu, cukru, soli i substancji stabilizującej.

1.2.9. potrawka o smaku pikantnym - sos przygotowany z mąki, oleju roślinnego, mleka w proszku, żółtek w proszku, koncentratu pomidorowego, pieprzu, cukru, soli, kwasu cytrynowego i substancji stabilizującej.

1.2.10. krem chrzanowy - zagęszczony sos chrzanowy, przygotowany z chrzanu, mleka w proszku, oleju roślinnego, mąki, octu, cukru, soli, kwasu cytrynowego i substancji stabilizującej.

1.2.11. krem musztardowy - zagęszczony sos musztardowy z dodatkiem cebuli i substancji stabilizującej.

1.2.12. krem piwny - zagęszczony sos piwny, przygotowany z piwa, koncentratu pomidorowego, oleju roślinnego, mąki, cebuli, octu, cukru, kwasu cytrynowego i substancji stabilizującej.

1.2.13. krem śmietanowy - zagęszczony sos śmietanowy przygotowany z mleka w proszku, śmietany, oleju roślinnego, mąki, octu, cukru, soli, kwasu cytrynowego i substancji stabilizującej.

1.2.14. krem pomidorowy - zagęszczony sos pomidorowy, z dodatkiem substancji stabilizującej.

1.2.15. zalewa octowa - roztwór wodny kwasu octowego, soli i cukru oraz w zależności od wyrobu - z dodatkiem przypraw smakowo-zapachowych.

1.2.16. Pozostałe określenia - wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Klasy jakości. W zależności od zróżnicowania cech organoleptycznych lub fizycznych i chemicznych ustala się dwie klasy jakości i oznacza cyframi rzymskimi I lub II.

2.2. Przykład oznaczenia konserwy rybnej o nazwie handlowej śledź smażony w marynacie, w puszcze typu 0,215, pierwszej klasy jakości:

SLEDŹ SMAŻONY W MARYNACIE-215-I BN-82/8027-09

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne - wg PN-76/A-86763.

3.2. Wymagania dotyczące surowców

- surowce rybne - wg BN-78/8022-02, BN-77/8022-07, BN-80/8022-04,
- koncentrat pomidorowy - wg PN-75/A-77601,
- oleje roślinne - wg PN-75/A-86908,
- warzywa suszone - wg PN-72/A-77603,
- sól - wg PN-80/C-84081, 02,

Pozostałe dodatki i przyprawy - wg norm przedmiotowych. Substancje stabilizujące dopuszczone przez służbę sanitarną.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej dnia 25 lutego 1982 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1982 poz. 16)

3.3. Nazwy handlowe i charakterystyka konserw - wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka konserw
		<u>I. SZPROTY</u>	
1	91	Szprot smażony z jarzynami	ryby odgłowione, odgardlone, smażone, z dodatkiem warzyw w ilości 10 ÷ 15 %, w zalewie octowej
		<u>II. ŚLEDZIE, SARDYNKI I POZOSTAŁE RYBY ŚLEDZIOWATE</u>	
2	340	Śledź po hetmańsku	śledzie bałtyckie odgłowione, patroszone, parowane, w sosie hetmańskim
3	461	Śledź w sosie majerankowym	ryby odgłowione, patroszone, octowane, parowane, w sosie majerankowym
4	477	Śledź w sosie barbecue	ryby odgłowione, patroszone, parowane, w sosie barbecue
5	316	Śledź w potrawce o smaku ogórkowym	filety śledzi bałtyckich, parowane, w potrawce o smaku ogórkowym
6	317	Śledź w potrawce o smaku pikantnym	filety śledzi bałtyckich, parowane, w potrawce o smaku pikantnym
7	447	Filety śledziowe w kremie pomidorowym	filety parowane w kremie pomidorowym
8	382	Filety śledziowe w kremie musztardowym	filety parowane w kremie musztardowym
9	381	Filety śledziowe w kremie piwnym	filety parowane w kremie piwnym
10	399	Filety śledziowe w kremie śmietanowym	filety parowane w kremie śmietanowym
11	400	Filety śledziowe w kremie chrzanowym	filety parowane w kremie chrzanowym
12	184	Salmonetki z kminkiem	śledzie bałtyckie, odgłowione, patroszone lub ich dzwonka, smażone, w zalewie octowej z dodatkiem kminku
13	185	Salmonetki z musztardą	śledzie bałtyckie, odgłowione, patroszone lub ich dzwonka, smażone, w zalewie octowej z dodatkiem musztardy
14	187	Salmonetki delikatesowe	śledzie bałtyckie, odgłowione, patroszone lub ich dzwonka, smażone w zalewie octowej z dekoracją cebuli
15	50	Śledź smażony w marynacie	ryby odgłowione, patroszone, smażone, w zalewie octowej
16	266	"Pikles" śledź smażony pikantny	śledzie bałtyckie, odgłowione, odgardlone, smażone w zalewie octowej, udekorowane plasterkami cebuli
17	383	"Aringa" śledzie opiekane w zalewie octowo-korzennej	śledzie bałtyckie, odgłowione, patroszone, smażone, udekorowane cebulą i marchwią, w zalewie octowo-korzennej
18	481	Śledź smażony z warzywami	ryby odgłowione, patroszone, smażone, z dodatkiem warzyw w ilości 10 ÷ 15 % w zalewie octowej
19	349	Sardynka w sosie curry	sardynki lub sardynopsy odgłowione i odgardlone, parowane, w sosie curry
20	415	Sardynka opiekana w marynacie	ryby odgłowione i patroszone, smażone, z dodatkiem rozdrobnionej cebuli, w zalewie octowej
		<u>III. POZOSTAŁE GATUNKI RYB</u>	
21	271	"Sarela" Filety rybne w sosie musztardowym	filety z makreli lub ostroboka, parowane, w sosie musztardowym
22	351	"Virgo" Filety z ostroboka w sosie musztardowym	filety bez skóry, parowane, w sosie musztardowym
23	356	"Sorello" Filety z ostroboka w sosie musztardowo-czosnkowym	filety lub ich kawałki, bez skóry, parowane, w sosie musztardowo-czosnkowym
24	54	Ostrobok opiekany w marynacie	ryby odgłowione i odgardlone smażone w zalewie octowej
25	478	Flądra opiekana w marynacie	dzwonka ryb, smażone, w zalewie octowej

3.4. Wymagania szczegółowe3.4.1. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw ze szprotów w zalewie - wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią tusze ryb z dodatkami w zalewie; dopuszcza się nieznacznie wydzielony olej	dopuszcza się wydzielony olej
2	Ułożenie	tusze ryb o wyrównanej wielkości, ułożone warstwami naprzemianlegle, lekko skośnie brzuskami do góry lub grzbietami do góry lub płasko	dopuszcza się ułożenie mniej staranne
3	Przygotowanie	szproty odgłowione i odgardłone, smażone; tusze o długości powyżej 6 cm, płetwy pozostawione	
4	Uszkodzenia	tusze bez uszkodzeń skóry i brzuszków; dopuszcza się niewielkie uszkodzenia skóry, brzuszków, ubytki krusty	
5	<u>Mięso</u> Barwa	jasnokremowa do kremowej; dopuszcza się przebarwienia mięsa	
6	Smak i zapach - dla ryb z dodatkami	słony, zharmonizowany, z wyczuwalnym posmakiem zalewy słony, zharmonizowany z posmakiem użytych dodatków i zalewy, bez posmaków i zapachów obcych	dopuszcza się smak i zapach mniej zharmonizowany
7	Tekstura	delikatna, soczysta, nie rozpadająca się	dopuszcza się miękką lub suchą
8	<u>Dodatki</u> Barwa	właściwa dla użytych dodatków	
9	Tekstura	miękką, soczystą	
10	<u>Zalewa</u> Masa w stosunku do masy netto konserwy, % wag. - zalewy	15 ÷ 30	
11	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag. dla konserw w zalewach	0,5 ÷ 0,8	
12	Zawartość soli, % wag.	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,5
13	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu z tolerancją, % wag.	-5 +10	

3.4.2. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw ze śledzi, sardynek i pozostałych ryb śledziowatych w sosach, kremach i zalewie - wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią filety lub tusze lub dzwonka ryb bez dodatków lub z dodatkami w sosie lub kremie lub zalewie; dopuszcza się odgniecenia od siatki powstałe w procesie parowania oraz nieznacznie wydzielony olej	dopuszcza się wydzielony olej

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
2	<u>Ułożenie</u>		
	- filety	filety lub kawałki filetów o wyrównanej wielkości ułożone starannie, skórą lub stroną odskórną do środka lub dna puszkę; dopuszcza się w dolnej warstwie opakowania kawałek fileta dla wyrównania masy	
	- tusze	tusze ryb o wyrównanej wielkości, ułożone wzdłuż puszkę naprzemiennie, lekko skośnie, brzuskami do góry lub płasko; przy tuszach patroszonych dopuszcza się układanie grzbietami do góry; dopuszcza się kawałek tuszy w dolnej warstwie dla wyrównania masy	
	- dzwonka	dzwonka lub kawałki ryb ułożone płasko	dopuszcza się ułożenie mniej starannie oraz zróżnicowanie wielkości filetów, tusz lub kawałków
3	<u>Przygotowanie</u>		
	- filety	filety pozbawione błony otrzewnej i płetw z wyjątkiem grzbietowej; linie cięć równe, nie poszarpane	dopuszcza się resztki błony otrzewnej oraz nierówną powierzchnię cięć
	- tusze	ryby odgłowione i odgardlone lub odgłowione i patroszone, pozbawione płetw piersiowych i ogonowej; ryby patroszone pozbawione również błony otrzewnej i skrzepów krwi; dopuszcza się sporadyczne występowanie ryb z wykształconymi gonadami - w przypadku ryb odgardlonych	dopuszcza się resztki błony otrzewnej i skrzepów krwi oraz niedokładnie obcięte płetwy
	- dzwonka	ryby odgłowione, patroszone, pozbawione błony otrzewnej, skrzepów krwi i płetw z wyjątkiem grzbietowej, pokrojone na kawałki o wyrównanej wielkości; linie cięć równe, nie poszarpane	dopuszcza się resztki błony otrzewnej i skrzepów krwi, nierówną powierzchnię cięć oraz niedokładnie obcięte płetwy
4	Uszkodzenia	ryby bez uszkodzeń skóry i brzuszków; dopuszcza się niewielkie uszkodzenia skóry i brzuszków; dla ryb smażonych niewielkie ubytki krusty	
5	<u>Mięso</u>		
	Barwa	- sardynek - ryb smażonych - pozostałych ryb śledziowatych	beżowa do różowej kremowa do beżowobrunatnej jasnokremowa do kremowej; na powierzchni mięsa dopuszcza się pociemnienia powstałe od sosu lub kremu lub zalewy
6	Smak i zapach	słony, zharmonizowany z wyczuwalnym posmakiem sosu lub kremu lub zalewy; dla ryb z dodatkami wyczuwalny również posmak dodatków; bez smaków i zapachów obcych	dopuszcza się smak i zapach mniej zharmonizowany
7	Tekstura	- sardynek - pozostałych ryb śledziowatych	krucha, zwięzła delikatna, soczysta
			dopuszcza się lekko suchą lub miękką
8	<u>Dodatki</u>		
	Barwa	właściwa dla użytych składników	
9	Tekstura	miękką, soczystą	dopuszcza się lekko twardą

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
10	<u>Sos, krem, zalewa</u> Masa w stosunku do masy netto konserwy, % wag. - sosu - kremu - zalewy dla salmonetek		
		25 ÷ 40	
		20 ÷ 35	
		15 ÷ 30	
		10 ÷ 25	
11	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag. dla konserw - w sosach i kremach - w zalewach		
		0,3 ÷ 0,6	
		0,5 ÷ 0,8	0,5 ÷ 1,0
12	Zawartość soli w produkcie, % wag.	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,5
13	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją, % wag.		
		-5 +10	

3. 4. 3. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw z pozostałych gatunków ryb w sosach i zalewie - wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią filety lub tusze lub dzwonka ryb w sosie lub zalewie; dopuszcza się nieznacznie wydzielony olej	dopuszcza się wydzielony olej
2	<u>Ułożenie</u> - filety - tusze - dzwonka	filety lub kawałki filetów o wyrównanej wielkości, ułożone starannie, płasko wzdłuż dłuższego boku puszkę, skórą lub stroną odskórną do środka lub dna puszkę tusze ryb o wyrównanej wielkości ułożone wzdłuż puszkę naprzemianlegle lekko skośnie, brzuskami do góry, lub płasko; dopuszcza się kawałek tuszy w dolnej warstwie dzwonka lub kawałki ryb ułożone płasko	dopuszcza się ułożenie mniej staranne oraz zróżnicowanie wielkości filetów lub tusz lub kawałków
3	<u>Przygotowanie</u> - filety - tusze - dzwonka	filety pozbawione błony otrzewnej, łusek i płetw z wyjątkiem grzbietowej; filety z ostroboka pozbawione również skóry; filety lub kawałki filetów o długości odpowiadającej długości puszkę; linie cięć równe, nie poszarpane ryby odgłowione i patroszone, pozbawione łusek, błony otrzewnej, skrępow krwi i płetw; u ostroboka dopuszcza się pozostawienie płytek kostnych ryby odgłowione, patroszone, pozbawione łusek, błony otrzewnej, skrępow krwi i płetw, pocięte na dzwonka o wyrównanej długości	dopuszcza się resztki błony otrzewnej oraz nierówną powierzchnię cięć dopuszcza się resztki błony otrzewnej, skrępow krwi i niedokładnie obcięte płetwy dopuszcza się resztki błony otrzewnej, skrępow krwi i niedokładnie obcięte płetwy

cd, tabl. 4

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
4	<u>Mięso</u>		
	Barwa - makreli colias - ryb smażonych - pozostałych ryb	różowa kremowa do beżowobrunatnej jasnokremowa do kremowej; dopuszcza się przebarwienie mięsa powstałe od sosu	
	Smak i zapach	słony, zharmonizowany z wyczuwalnym posmakiem sosu lub zalewy; bez posmaków i zapachów obcych	dopuszcza się smak i zapach mniej zharmonizowany
6	Tekstura - makreli - ostroboka - pozostałych ryb	soczysta, zwięzła, lekko włóknista, dla makreli colias, krucha zwięzła, sucha delikatna, soczysta	dopuszcza się miękką lub włóknistą
	7	<u>Sos, zalewa</u> Masa w stosunku do masy netto %, <ul style="list-style-type: none"> - sosu - zalewy 	25 ÷ 40 15 ÷ 30
8	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag. dla konserw	0,3 ÷ 0,6	
	- w sosach - w zalewach	0,5 ÷ 0,8	0,5 ÷ 1,0
9	Zawartość soli, % wag.	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,5
10	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją, % wag.	-5 +10	

3.4.4. Wymagania organoleptyczne dotyczące sosów, kremów i zalewy - wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Rodzaj sosu	Wymagania					
		barwa		smak i zapach		konsystencja	
		klasa I	klasa II	klasa I	klasa II	klasa I	klasa II
1	<u>Sos</u>						
	musztardowy	beżowa do ciemnobieżowej, charakterystyczna dla musztardy		pikantny, musztardowo-kwaskowy, zharmonizowany			
	musztardowo-czosnkowy	beżowa do ciemnobieżowej, charakterystyczna dla musztardy		pikantny, musztardowo-kwaskowy z posmakiem czosnku, zharmonizowany			
	barbecue	ceglastobieżowa do ceglastej		słonawo-kwaskowy z wyczuwalną przyprawą barbecue		zawieszista	
	hetmański	kremowa do jasnobieżowej		słodkavo-kwaskowy, charakterystyczny dla chrzanu			
5	ogórkowy	kremowa z odcieniem zielonkawym		kwaskowy z wyczuwalnym posmakiem i zapachem ogórków konserwowych, zharmonizowany		dopuszcza się mniej zawieszista	

cd, tabl. 5

Lp.	Rodzaj sosu	Wymagania					
		barwa		smak i zapach		konsystencja	
		klasa I	klasa II	klasa I	klasa II	klasa I	klasa II
6	curry	żółtobeżowa		słonawo-kwaskowy z wyczuwalną przyprawą curry, zharmonizowany		zawieszista	dopuszcza się mniej zawieszistą
7	pikantny	jasnopomidorowa do pomidorowej		słodkavo-kwaskowy z posmakiem przypraw, zharmonizowany			
8	majerankowy	kremoworóżowa z wyraźnie widocznym majerankiem		słonawo-kwaskowy z lekko wyczuwalnym majerankiem			
9	<u>Krem</u> musztardowy	beżowa		musztardowo-kwaskowy, zharmonizowany		bardzo zawieszista do pastowatej z widocznymi oczkami tłuszczu	dopuszcza się lekkie rozwarstwienie
10	piwny	ceglasta		słodkavo-winny z posmakiem piwnym			
11	śmietanowy	kremowa		słodkavo-winny zharmonizowany			
12	chrzanowy	kremowa		słodkavo-kwaskowy charakterystyczny dla chrzanu			
13	pomidorowy	czerwonopomidorowa		słodkavo-winny z posmakiem przypraw, zharmonizowany			
14	<u>Zalewa</u> octowa	szarżółta do jasnobrunatnej, lekko zmętniała; z dodatkiem koncentratu pomidorowego - jasnopomidorowa, charakterystyczna dla użytych przypraw dla sosu i kremu dopuszcza się rozjaśnienie lub pociemnienie barwy		słodkavo-kwaśny z posmakiem dodatków i przypraw sos, krem, zalewa - bez posmaków i zapachów obcych dopuszcza się mniej zharmonizowany		płynna	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT4.1. Pakowanie - wg PN-76/A-86763 p. 4.1.4.2. Przechowywanie4.2.1. Warunki przechowywania - wg PN-76/A-86763 p. 4.2.4.2.2. Okres przechowywania - w warunkach wg 4.2.1, licząc od daty produkcji, dla konserw w sosach, kremach i zalewach wynosi 12 miesięcy.4.3. Transport - wg PN-71/A-87057.5. BADANIA5.1. Program badań - wg PN-74/A-86732.5.2. Kontrola jakości - wg PN-72/A-86731.5.3. Opis badań - wg PN-74/A-86732.5.4. Ocena wyników badań - wg PN-74/A-86732.6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

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

KONIEC

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Normy i dokumenty związane

PN-75/A-77601 Przetwory warzywne, Koncentrat pomidorowy

PN-72/A-77603 Przetwory warzywne, Warzywa suszone

PN-72/A-86731 Konserwy i przetwory rybne, Pobieranie próbek

PN-74/A-86732 Konserwy rybne, Badanie jakości

PN-76/A-86763 Konserwy rybne, Wspólne wymagania

PN-75/A-86908 Tłuszcze roślinne jadalne, Rafinowane oleje roślinne

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

PN-80/C-84081.02 Sól (chlorek sodowy), Wymagania

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

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

BN-80/8022-04 Ryby świeże i mrożone, Filety

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

3. Symbol wg SWW - 2345-3.

4. Autorzy projektu normy - Leonida Jackiewicz - Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia, inż. Teresa Michalska - Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.