

PRODUKTY RYBNE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-90
	Konserwy rybne Konserwy rybne z ryb śledziowatych w zalewach olejowych	8027-10
	Metoda punktowa oceny konserw	Zamiast BN-79/8027-06 ¹⁾
		Grupa katalogowa 1223

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są konserwy rybne z ryb śledziowatych w zalewach olejowych przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma obowiązuje w zakresie oceny konserw w przypadkach spornych. Metoda punktowa jest metodą odwoławczą.

1.3. Określenia — wg BN-79/8027-06 i BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. W zależności od różnicowania cech organoleptycznych, fizycznych i chemicznych ustala się dwie klasy jakości konserw i oznacza cyframi rzymskimi I i II.

2.2. Przykład oznaczenia konserwy rybnej o nazwie handlowej Śledź w oleju w puszcze typu 0,260, pierwszej klasy jakości:

ŚLEDŹ W OLEJU 260 I BN-90/8027-10

3. WYMAGANIA

3.1. Wspólne wymagania — wg PN-76/A-86763.

3.2. Surowce rybne, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.3. Nazwa handlowa, kod i charakterystyka konserw ze szprota — wg tabl. 1.

3.4. Nazwa handlowa, kod i charakterystyka konserw ze śledzi, sardynek i pozostałych ryb śledziowatych — wg tabl. 2.

¹⁾ W zakresie asortymentów z ryb śledziowatych w zalewach olejowych, z wyłączeniem „Szprota popularnego w oleju”.

Tablica 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
1	66	a) Podsuszane Brisling w oliwie	szproty tłuste odgłowione, w oliwie
2	73	Brisling w oleju	szproty tłuste odgłowione, w oleju słonecznikowym lub sojowym
3	453	Szprot po gdyńsku w oleju aromatyzowanym	szproty odgłowione, w oleju aromatyzowanym papryką słodką
4	25	b) Podwędzane Szprot w oleju	szproty tłuste odgłowione, w oleju
5	38	Szprot z owocami i warzywami w oleju	szproty tłuste odgłowione, z dodatkiem owoców, warzyw i grzybów w ilości 15 ÷ 20%, w oleju
6	450	Szprot w oleju „Piknik“	szproty tłuste odgłowione, z dodatkiem pasty pomidorowo-czosnkowej, udekorowane groszkiem lub plasterkiem ogórka, w oleju
7	114	c) Parowane Szprot w oleju aromatyzowanym	szproty odgłowione i odgardłone, octowane, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
8	37	Brisling w oleju aromatyzowanym	szproty tłuste odgłowione i odgardłone, octowane, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem

Zgłoszona przez Morski Instytut Rybacki
Ustanowiona przez Dyrektora Morskiego Instytutu Rybackiego dnia 29 stycznia 1990 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1990 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1990, poz. 13)

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
9	36	Szproty delikatesowe w oleju aromatyzowanym „Imperial“	szproty tłuste odgłowione i odgardlone, octowane, udekorowane plasterkami marchwi i ogórka, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
10	449	Szprot po słowiańsku w oleju	szproty tłuste odgłowione i odgardlone, octowane, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, pieprzem ziołowym, majerankiem, cząbrem, rozmarynem i tymiankiem
11	247	Szprot garnirowany w oleju	szproty tłuste odgłowione i odgardlone, octowane, z dodatkiem owoców, warzyw i grzybów w ilości 10 ÷ 15%, w oleju
12	458	Szprot z sałatką białowieską	szproty tłuste odgłowione i odgardlone, octowane, z dodatkiem warzyw i grzybów w ilości 20 ÷ 35%, w oleju
13	362	Szprot po poznańsku w oleju	szproty tłuste odgłowione i odgardlone, octowane, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i majerankiem

Tablica 2

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
1	62	a) Podsuszane Sildsardine	śledzie bałtyckie odgłowione w oleju
2	34	b) Podwędzane Śledź w oleju	śledzie odgłowione i odgardlone lub tusze (w puszkach okrągłych — pokrojone na dzwonka) w oleju
3	106	Śledź podwędzany w oleju aromatyzowanym	śledzie odgłowione i odgardlone lub tusze (w puszkach okrągłych — pokrojone na dzwonka), w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim i pieprzem
4	169	Śledź z owocami i warzywami w oleju	śledzie odgłowione i odgardlone lub tusze, z dodatkiem owoców i warzyw w ilości 5 ÷ 15%, w oleju
5	221	Podwędzane filety śledziowe w oleju „Harengo“	filety śledziowe w oleju
6	358	Filety z piklinga z cebulką w oleju	filety śledziowe z dodatkiem cebuli w ilości 5 ÷ 10%, w oleju
7	451	Filety śledziowe w oleju „Piknik“	filety śledziowe z dodatkiem pasty pomidorowej, udekorowane groszkiem lub plasterkiem ogórka, w oleju
8	380	Podwędzane filety śledziowe z warzywami w oleju	filety śledziowe z dodatkiem marchwi i groszku w ilości 10 ÷ 15%, w oleju
9	443	Filety śledziowe podwędzane w oleju aromatyzowanym	filety śledziowe w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną i pieprzem
10	289	Podwędzane sardynki w oleju oliwkowym	sardynki odgłowione i odgardlone o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 10%, octowane, w oliwie z oliwek
11	363	Sardynki podwędzane w oleju	sardynki odgłowione i odgardlone lub tusze, w oleju aromatyzowanym zielem angielskim
12	204	Sardynka popularna z owocami i warzywami w oleju	sardynki odgłowione i odgardlone z dodatkiem owoców i warzyw w ilości 5 ÷ 15%, w oleju
13	438	Filety z sardynki podwędzane	filety z sardynki w oleju aromatyzowanym goździkami
14	255	Podwędzane filety z ałozy w oleju	filety z ałozy w oleju
15	364	Filety wędzone w oleju „Wiking“	filety śledziowe udekorowane plasterkiem cytryny, w oleju
16	352	„Karina“ — filety z sardyneli z pastą pomidorową w oleju	filety z sardyneli bez skóry, z dodatkiem pasty pomidorowo-czosnkowej, w oleju
17	353	„Lacerta“ — filety z sardyneli z papryką w oleju aromatyzowanym	filety z sardyneli bez skór udekorowane rozdrobnioną papryką, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
18	67	c) Parowane Parowany śledź w oleju	śledzie odgłowione i odgardlone lub tusze śledziowe, w oleju aromatyzowanym zielem angielskim i liściem laurowym
19	102	Śledź po gdańsku w oleju	śledzie odgłowione i odgardlone lub tusze, octowane, w oleju aromatyzowanym zielem angielskim i liściem laurowym

cd. tabl. 2

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
20	103	Śledź w oleju aromatyzowanym	śledzie odgłowione i odgardlone lub tusze, octowane, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
21	374	Śledź po poznańsku w oleju	dzwonka śledzi octowane, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i majerankiem
22	483	Śledź w oleju z papryką	śledzie odgłowione i odgardlone lub tusze, octowane, z dodatkiem papryki konserwowej lub marynowanej w ilości 5 ÷ 10%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, estragonem, zielem angielskim, liściem laurowym, kolendrem i pieprzem
23	128	Śledź z jarzynami w oleju aromatyzowanym	śledzie odgłowione i odgardlone lub tusze z dodatkiem groszku, marchwi i papryki w ilości 5 ÷ 10%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
24	132	Śledź winegret	śledzie odgłowione i odgardlone lub tusze, octowane, z dodatkiem warzyw i koncentratu pomidorowego w ilości 10 ÷ 20%, w oleju aromatyzowanym zielem angielskim i liściem laurowym
25	457	Śledź z sałatką białowieską	śledzie odgłowione i odgardlone lub tusze, octowane, z dodatkiem warzyw i grzybów w ilości 20 ÷ 35%, w oleju
26	346	Śledź po myśliwsku	tusze śledzi octowane, z dodatkiem warzyw, grzybów, jałowca i gorczycy w ilości 15 ÷ 20%, w oleju
27	33	Filety śledziowe w oleju	filety śledziowe w oleju aromatyzowanym zielem angielskim
28	104	Filety śledziowe w oleju aromatyzowanym	filety śledziowe, octowane, udekorowane plasterkami marchwi i ogórka, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
29	214	Filety śledziowe z jarzynami w oleju „Filos“	filety śledziowe z dodatkiem rozdrobnionej marchwi lub papryki i groszku lub fasolki szparagowej w ilości 5 ÷ 15%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
30	475	Filety śledziowe w oleju z curry	filety śledziowe udekorowane śliwką suszoną, w oleju z dodatkiem przyprawy curry
31	465	Filety śledziowe w oleju i pomidorach „Pirat“	filety śledziowe z dodatkiem pasty pomidorowej, w oleju aromatyzowanym ekstraktem papryki ostrej
32	180	Sardynka popularna w oleju	sardynki odgłowione i odgardlone lub tusze, octowane, w oleju
33	407	Sardynka po nigeryjsku	sardynki odgłowione i odgardlone lub tusze, octowane, w oleju aromatyzowanym pieprzem
34	387	Sardynka w oleju pikantnym	sardynki odgłowione i odgardlone lub tusze, pokrojone na kawałki, z dodatkiem papryki marynowanej lub konserwowej w ilości 10 ÷ 15%, w oleju aromatyzowanym ekstraktem papryki ostrej
35	343	Delikatesowa sardynka pikantna	sardynki odgłowione i odgardlone lub tusze, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 10%, octowane, w oleju oliwkowym aromatyzowanym pieprzem
36	385	Sardynka z cebulką	sardynki odgłowione i odgardlone lub tusze, octowane, z dodatkiem cebuli w ilości 10 ÷ 15%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, zielem angielskim i liściem laurowym
37	474	Sardynka w oleju z czosnkiem	sardynki odgłowione i odgardlone lub tusze, w oleju, z dodatkiem pasty pomidorowo-czosnkowej
38	350	Sardynka z papryką	sardynki odgłowione i odgardlone lub tusze, z dodatkiem mieszanki: kawałki papryki i cebuli w ilości 10 ÷ 20% koncentratu pomidorowego i oleju
39	411	Sardynka w oleju z papryką i groszkiem	sardynki odgłowione i odgardlone lub tusze, octowane, udekorowane papryką i groszkiem, w oleju aromatyzowanym liściem laurowym i zielem angielskim
40	412	Sardynka w oleju z marchewką i groszkiem	sardynki odgłowione i odgardlone lub tusze, octowane, udekorowane marchewką i groszkiem, w oleju aromatyzowanym zielem angielskim i liściem laurowym
41	413	Sardynka w oleju aromatyzowanym	sardynki odgłowione i odgardlone lub tusze w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem

cd. tabl. 2

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
42	386	Sardynka z jarzynami	sardynki odgłowione i odgardłone lub tusze, pokrojone na kawałki, z dodatkiem warzyw w ilości 20 ÷ 30%, w oleju
43	427	Sardynka po myśliwsku	sardynki odgłowione i odgardłone lub tusze, octowane, z dodatkiem cebuli, marchwi, papryki, ogórków, jałowca i gorczycy w ilości 15 ÷ 20%, w oleju
44	437	Filety z sardynki w oleju aromatyzowanym	filety z sardynki w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i maggi
45	439	Koreczki z sardynki	filety z sardynki zwinięte spiralnie, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i pieprzem: na koreczku groszek i kawałek papryki
46	206	Filety z sardyneli w oleju	filety z sardyneli w oleju
47	153	Filety z sardyneli w oleju aromatyzowanym z cebulką	filety z sardyneli udekorowane cebulą, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
48	473	Sardynela w oleju aromatyzowanym z cebulą	tusze sardyneli udekorowane cebulą, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną i pieprzem
49	147	Filety z sardyneli z pastą pomidorową w oleju	filety z sardyneli z dodatkiem pasty pomidorowej: w oleju aromatyzowanym zielem angielskim, liściem laurowym, papryką mieloną, czosnkiem suszonym i pieprzem
50	653	Filety z sardynki w oleju pikantnym „Kon-Tiki“	filety z sardynki w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i pimą
51	655	Sardynela z warzywami w oleju aromatyzowanym	tusze lub dzwonka z sardyneli z dodatkiem warzyw w ilości 10 ÷ 20%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną

3.5. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw ze szprotów parowanych, podsuszanych i podwędzanych w zalewach olejowych — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cecha	Wymagania	Ocena
1	Wygląd ogólny lustra	szproty o zbliżonej wielkości, ułożone starannie warstwami, naprzemianlegle, lekko skośnie, brzuskami do góry lub krzyżujące się w puszkach okrągłych; dla asortymentów z dodatkami owocowo-warzywnymi i przyprawami — widoczne dodatki w lustrze; barwa skóry dla ryb podwędzanych — złocista, dla ryb podsuszanych lub parowanych — srebrzysta; dopuszcza się drobne pęknięcia skóry	100
		ułożenie mniej staranne, barwa skóry ryb podwędzanych jasno- lub ciemnozłocista; dopuszcza się pęknięcia skóry oraz popękania brzuszków u 50% sztuk ryb w lustrze oraz odgniecenie od siatek powstałe w czasie parowania	80
		ułożenie mało staranne, skóra ryb podwędzanych srebrzysto-złocista lub złocisto-brunatna, a ryb podsuszanych lub parowanych — lekko zmatowiała, ubytki skóry oraz popękane brzuszki	60
		ułożenie niestaranne, skóra ryb podwędzanych srebrzysta lub brunatna, a ryb podsuszanych lub parowanych — zmatowiała, ubytki skóry oraz płatów brzusznych, pojedyncze sztuki ryb z resztkami łuków skrzelowych	40
		ryby nie ułożone, skóra matowa, duże ubytki skóry, otwarta jama ciała, niewielkie pożółcenia tkanki	20
2	Smak i zapach produktu	zharmonizowany, słonawy, ryb podwędzanych lekko dymny, ryb parowanych i octowanych słonawo-kwaskowy; dla asortymentów z dodatkami owocowo-warzywnymi i przyprawami wyczuwalny posmak użytych dodatków, wyczuwalna aromatyzacja oleju	200
		mniej zharmonizowany, słonawy, ryb podwędzanych mniej lub bardziej dymny, a ryb octowanych mniej lub bardziej kwaśny; dla asortymentów z dodatkami mniej wyczuwalny posmak dodatków, olej z mniej wyczuwalnym posmakiem aromatyzacji	160
		mało zharmonizowany, zbyt słony lub za mało słony, a ryb octowanych zbyt kwaśny lub za mało kwaśny; dopuszcza się posmak charakterystyczny dla szprota mrożonego; dla asortymentów z dodatkami słabo wyczuwalny posmak dodatków	120
		niezharmonizowany, dopuszcza się posmak gorczycy	80
		nietypowy, np. gorzki, jełki	0
3	Tekstura tkanki mięsnej	delikatna, soczysta	90
		mniej soczysta	70
		miękka lub zwięzła lub suchawa	50
		bardzo miękka lub twarda lub sucha	30

cd. tabl. 3

Lp.	Cecha	Wymagania	Ocena	
4	Barwa zalewy olejowej po odstaniu	słomkowożółta, oleju aromatyzowanego — charakterystyczna dla użytych składników do aromatyzacji	15	
		żółta do ciemnożółtej, dla oleju aromatyzowanego mało intensywna barwa wynikająca z aromatyzacji	10	
		ciemnożółta z odcieniem brunatnym, dla oleju aromatyzowanego żółta	5	
5	Udział warstwy wodnej w zalewie olejowej, % wag.	dla asortymentów bez dodatków do 9,0	z dodatkami do 14,0	20
		9,1 ÷ 11,0	14,1 ÷ 16,0	10
		11,1 ÷ 12,0	16,1 ÷ 17,0	5
6	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, % wag. ¹⁾	75,0 ÷ 85,0		25
		70,0 ÷ 74,9		20
		67,0 ÷ 69,9 lub powyżej 85,0		5
		poniżej 67,0		0
7	Zawartość NaCl, % wag.	1,20 ÷ 2,00		25
		1,10 ÷ 1,19 lub 2,01 ÷ 2,20		20
		0,99 ÷ 1,09 lub 2,21 ÷ 2,50		15
		0,90 ÷ 0,98 lub 2,51 ÷ 2,60		10
		powyżej 2,60		0
8	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag. ²⁾	0,30 ÷ 0,60		25
		0,25 ÷ 0,29 lub 0,61 ÷ 0,65		20
		0,22 ÷ 0,24 lub 0,66 ÷ 0,70		15
		0,20 ÷ 0,21 lub 0,71 ÷ 0,80		10
		powyżej 0,80		0

¹⁾ Dla asortymentów z dodatkami masa mięsa jest liczona łącznie z masą dodatków.

²⁾ Przy ocenie asortymentów, w których ryby nie zostały poddane obróbce octowania, liczbę punktów za cechę zawartości soli należy zwiększyć dwukrotnie.

3.6. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw ze śledzi, sardynek i pozostałych ryb śledziowatych podwędzanych — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cecha	Wymagania	Ocena
1	Wygląd ogólny lustra — ryby odgardlone bez głów, — tusze, — dzwonka	ryby o zbliżonej wielkości, ułożone starannie, naprzemianlegle, lekko skośnie, brzuskami do góry lub płasko; przy tuszach dopuszcza się układanie grzbietami do góry, dopuszcza się kawałek tuszy w dolnej warstwie, dzwonka ułożone płasko lub pionowo, skóra złocista, na grzbiecie brunatna, nieznaczne popękania skóry; dla asortymentów z dodatkami owocowo-warzywnymi w lustrze widoczne dodatki	75
		ryby lub dzwonka o niewyrównanej długości, ułożone mniej starannie, skóra jasno- lub ciemnozłocista z lekkimi pęknięciami; u ryb odgardlonych dopuszcza się popękania brzuszków u 50% sztuk ryb w lustrze	60
		skóra srebrzysto-złocista lub brunatno-złocista, niewielkie ubytki skóry oraz u ryb odgardlonych popękania brzuszków	45
		skóra srebrzysta lub brunatna, ubytki skóry, u ryb odgardlonych ubytki płatów brzusznych	30
		skóra ciemnobrunatna, ryby częściowo pozbawione skóry, u ryb odgardlonych otwarta jama ciała	15
	— filety	filety o wyrównanej długości ułożone starannie skórą lub stroną odskórną do dna puszek, w dolnej warstwie dopuszcza się kawałek fileta dla wyrównania masy, dla asortymentów z dodatkami owocowo-warzywnymi w lustrze widoczne dodatki, powierzchnia filetów jasnobrązowa, charakterystyczna dla użytego surowca	75

cd. tabl. 4

Lp.	Cecha	Wymagania	Ocena	
1	— filety	filety o zróżnicowanej długości ułożone mniej starannie, powierzchnia filetów brązowa lub beżowa, lekkie popękania tkanki	60	
		filety o niezbyt równej powierzchni cięć, barwa szarobrązowa lub ciemnobrązowa, filety częściowo popękane	45	
		ułożenie niestaranne, filety popękane, powierzchnia brązowa lub szara	30	
		filety częściowo połamane, powierzchnia ciemnobrunatna, wygląd dodatków nieestetyczny	15	
2	Przygotowanie — ryby odgardlone bez głów, — tusze — dzwonka	ryby odgłowione i odgardlone lub tusze pozbawione płetw, z wyjątkiem grzbietowej; u ryb odgłowionych i odgardlonych dopuszcza się częściowo pozostawione gonady u pojedynczych sztuk; sardynki mogą być z łuskami	40	
		ryby odgłowione i odgardlone ze sporadycznie pozostawionymi płetwami i wykształconymi gonadami	24	
		ryby odgłowione i odgardlone z pozostawionymi gonadami oraz znacznymi pozostałościami płetw	8	
	— filety	filety o wyrównanej długości, pozbawione błony otrzewnej i płetw, z wyjątkiem grzbietowej, linie cięć równe, nieposzarpane	40	
		filety z nieznacznymi pozostałościami błony otrzewnej i płetw, o nieznacznie zróżnicowanej długości, niezbyt równe powierzchnie cięć, sporadycznie występujące pozostałości części kostnych	24	
		filety z częściowo pozostawioną błoną otrzewną i niedokładnie obciętymi płetwami, powierzchnie cięć poszarpane, drobne pozostałości części kostnych, zróżnicowana długość filetów	8	
3	Smak i zapach produktu	lekko dymny, słonawy, zharmonizowany, dla asortymentów z dodatkami wyczuwalny posmak użytych dodatków	185	
		mniej zharmonizowany, słabo wyczuwalny smak i zapach dymny, słabo wyczuwalny posmak dodatków	148	
		mało dymny lub zbyt intensywnie dymny, mało słony lub zbyt słony, wyczuwalny posmak lekko tranowaty	111	
		niezharmonizowany, mocno słony, bardzo intensywnie dymny z posmakiem goryczki, lekko zmieniony smak użytych dodatków	74	
		nietypowy (np. gorzki, jełki)	0	
4	Tekstura mięsa	śledzi — delikatna, lekko zwięzła, śledziowatych — krucha, zwięzła	50	
		śledzi — miękka lub lekko twardawa, śledziowatych — lekko suchawa	40	
		śledzi — suchawa lub lekko twarda, śledziowatych — sucha, twarda	20	
5	Barwa mięsa	śledzi — kremowa do kremowobeżowej, śledziowatych — kremowobeżowa z odcieniem różowym	50	
		beżowa lub beżowoszara z lekkimi przebarwieniami	40	
		szara z pociemnieniami	20	
6	Barwa zalewy olejowej po odstaniu	żółta: dla oleju aromatyzowanego charakterystyczna dla użytych barwników do aromatyzacji	25	
		ciemnożółta lub pomarańczowa z odcieniem brązowym, aromatyzacja mało wyraźna	20	
		szarobrunatna	10	
7	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, % wag. ¹⁾	75,0 ÷ 85,0	25	
		69,0 ÷ 74,9	15	
		67,0 ÷ 68,9 lub powyżej 85,0	5	
		poniżej 67,0	0	
8	Udział warstwy wodnej w zalewie olejowej, % wag.	dla asortymentów		
		bez dodatków do 9	z dodatkami do 14	25
		9,1 ÷ 11,0	14,1 ÷ 16,0	15
		11,1 ÷ 12,0	16,1 ÷ 17,0	5

cd. tabl. 4

Lp.	Cecha	Wymagania	Ocena
9	Zawartość NaCl, % wag.	1,20 ÷ 2,00	25
		1,10 ÷ 1,19 lub 2,01 ÷ 2,20	20
		0,99 ÷ 1,09 lub 2,21 ÷ 2,50	15
		0,90 ÷ 0,98 lub 2,51 ÷ 2,60	10
		poniżej 0,90 lub powyżej 2,60	0
¹⁾ Dla konserw z dodatkami masa mięsa jest liczona łącznie z masą dodatków.			

3.7. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw ze śledzi, sardynek i pozostałych ryb śledziowatych parowanych — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cecha	Wymagania	Ocena
1	Wygląd ogólny lustra — ryby odgardlone bez głów, — tusze, — dzwonka	ryby o zbliżonej wielkości, ułożone starannie, naprzemianległe, lekko skośnie brzuskami do góry lub płasko: przy tuszach dopuszcza się układanie grzbietami do góry, dopuszcza się kawałek tuszy w dolnej warstwie; dzwonka ułożone płasko lub pionowo; skóra jasnosrebrzysta, nieznaczne popękania skóry; dla sardynki dopuszcza się nieznaczne popękania tkanki; dla asortymentów z dodatkami owocowo-warzywnymi i przyprawami widoczne dodatki w lustrze	75
		ryby lub dzwonka o niewyrównanej długości, ułożenie mniej staranne, popękania skórki	60
		skóra lekko zmatowiała z niewielkimi ubytkami, ryby odgardlone z popękanyimi brzuskami, u 50% sztuk ryb, dla sardynki nieznaczne ubytki skóry i lekkie popękania tkanki	45
		ułożenie niestaranne, skóra zmatowiała, ubytki skóry, ryby odgardlone z popękanyimi brzuskami, nieznaczne pożółcenia tkanki	30
		duże ubytki skóry, pożółcenia tkanki, dodatki o zmienionej barwie	15
	— filety	filety o wyrównanej wielkości ułożone starannie skórą do dna puszk; dopuszcza się w dolnej warstwie kawałek fileta do uzupełnienia masy; dla asortymentów z dodatkami owocowo-warzywnymi i przyprawami widoczne dodatki w lustrze	75
		filety o zróżnicowanej długości ułożone mniej starannie	60
		filety o niezbyt równej powierzchni cięć	45
		ułożenie niestaranne, filety z częściowo poszarpaną tkanką, nieznaczne powierzchniowe pożółcenia tkanki	30
		wygląd nieestetyczny, filety częściowo połamane, powierzchniowe pożółcenia tkanki; warzywa o zmienionej barwie	15
2	Przygotowanie — ryby odgardlone bez głów, — tusze, — dzwonka	ryby odgłowione i odgardlone lub tusze pozbawione płetw piersiowych i płetwy ogonowej; ryby odgardlone z częściowo pozostawionymi gonadami; sardynki mogą być z łuskami; linie cięć gładkie	35
		ryby odgłowione i odgardlone lub tusze z częściowo pozostawionymi płetwami; ryby odgardlone ze sporadycznie pozostawionymi wykształconymi gonadami; niezbyt równe linie cięć	28
		ryby odgłowione i odgardlone lub tusze ze znacznymi pozostałościami płetw; ryby odgardlone z pozostawionymi gonadami; linie cięć poszarpane	14
	— filety	filety o wyrównanej wielkości pozbawione błony otrzewnej i płetw, z wyjątkiem grzbietowej, linie cięć równe, nieposzarpane; dopuszcza się odgniecenia od siatki powstałe w procesie parowania	35
		filety z nieznacznymi pozostałościami błony otrzewnej, niezbyt równa linia cięć, sporadycznie występujące drobne pozostałości części kostnych	28
		filety z pozostałościami błony otrzewnej i niedokładnie obciętymi płetwami, powierzchnie cięć poszarpane, drobne pozostałości części kostnych	14
3	Smak i zapach produktu	zharmonizowany, słonawy lub dla ryb octowanych słonawokwaskowy, dla asortymentów z dodatkami owocowo-warzywnymi i przyprawami wyczuwalny posmak użytych dodatków, wyczuwalna aromatyzacja oleju	185

cd. tabl. 5

Lp.	Cecha	Wymagania	Ocena	
3	Smak i zapach produktu	mniej zharmonizowany, słonawy, ryb octowanych mniej lub bardziej kwaśny; mało wyczuwalna aromatyzacja oleju	148	
		máło zharmonizowany, zbyt słony lub za mało słony, a ryb octowanych zbyt kwaśny lub za mało kwaśny; dopuszcza się posmak charakterystyczny dla ryb mrożonych; dla asortymentów z dodatkami — słabo wyczuwalny posmak dodatków	111	
		niezharmonizowany, dopuszcza się posmak goryczki, lekko zmieniony smak warzyw	74	
		nietypowy, np. gorzki, jełki	0	
4	Tekstura tkanki mięsnej	dla śledzi delikatna, soczysta, dla pozostałych śledziowatych krucha, zwięzła	50	
		dla śledzi miękka lub mniej soczysta, dla pozostałych śledziowatych lekko suchawa	40	
		dla śledzi zbyt miękka lub twarda, dla pozostałych śledziowatych sucha, twarda	20	
5	Barwa mięsa	dla śledzi jasnokremowa do kremowej, dla pozostałych śledziowatych kremowa z odcieniem różowym	40	
		dla śledzi kremowoszara, dla pozostałych śledziowatych beżowoszara, z niewielkimi pociemnieniami	32	
		szara z niewielkimi pociemnieniami	16	
6	Masa mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej, % wag. ¹⁾	75 ÷ 85	25	
		69,1 ÷ 74,9	20	
		67,0 ÷ 69,0 lub powyżej 85,0	5	
		poniżej 67,0	0	
7	Barwa zalewy olejowej po odstaniu	słomkowożółta do żółtej, dla oleju aromatyzowanego charakterystyczna dla użytych składników do aromatyzacji	25	
		ciemnożółta, dla oleju aromatyzowanego mało intensywna barwa wynikająca z aromatyzacji	20	
		ciemnożółta z odcieniem brunatnym, dla oleju aromatyzowanego żółta	10	
8	Udział warstwy wodnej w zalewie olejowej, % wag.	dla asortymentów		
		bez dodatków do 9,0	z dodatkami do 14,0	15
		9,1 ÷ 11,0	14,1 ÷ 16,0	12
		11,1 ÷ 12,0	16,1 ÷ 17,0	3
9	Zawartość NaCl, % wag.	1,20 ÷ 2,00	25	
		1,10 ÷ 1,19 lub 2,01 ÷ 2,20	20	
		0,99 ÷ 1,09 lub 2,21 ÷ 2,50	15	
		0,90 ÷ 0,99 lub 2,41 ÷ 2,60	10	
		poniżej 0,90 lub powyżej 2,60	0	
10	Kwasowość w przeliczeniu na kwas octowy, % wag. ²⁾	0,30 ÷ 0,60	25	
		0,25 ÷ 0,29 lub 0,61 ÷ 0,65	20	
		0,21 ÷ 0,24 lub 0,66 ÷ 0,70	15	
		0,15 ÷ 0,20 lub 0,71 ÷ 0,80	10	
		poniżej 0,15 lub powyżej 0,80	0	

¹⁾ Dla asortymentów z dodatkami masa mięsa jest liczona łącznie z masą dodatków.

²⁾ Przy ocenie asortymentów, w których ryby nie zostały poddane obróbce octowania liczbę punktów za cechę zawartości soli należy zwiększyć dwukrotnie.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg BN-87/8020-02 i PN-76/A-86763.

4.2. Przechowywanie — wg BN-87/8020-02 i PN-76/A-86763. Okres przechowywania — 18 miesięcy.

4.3. Transport — wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-83/A-86732.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-72/A-86731.

5.3. Opis badań — wg PN-83/A-86732.

Tablica 7

Liczność ocenianej próbki n	Równanie na obliczanie R_{\max} gdy:	
	liczba wyników oceny równa liczności próbki $N = n$	liczba wyników oceny mniejsza o jeden, w wyniku odrzucenia jednego z nich testem Q $N = n - 1$
2	$R_{\max 2} = 0,169\bar{x}$	—
3	$R_{\max 3} = 0,254\bar{x}$	$R_{\max 2} = 0,169\bar{x}$
4	$R_{\max 4} = 0,309\bar{x}$	$R_{\max 3} = 0,254\bar{x}$
6	$R_{\max 6} = 0,380\bar{x}$	$R_{\max 5} = 0,349\bar{x}$
8	$R_{\max 8} = 0,427\bar{x}$	$R_{\max 7} = 0,405\bar{x}$
9	$R_{\max 9} = 0,445\bar{x}$	$R_{\max 8} = 0,427\bar{x}$
12	$R_{\max 12} = 0,489\bar{x}$	$R_{\max 11} = 0,476\bar{x}$

5.4.3. Interpretacja wyników. Pierwszej klasie jakości odpowiada przedział $500 \div 401$ punktów, drugiej $400 \div 301$ punktów.

Uzyskanie oceny 5 punktów przy oznaczaniu masy mięsa w stosunku do masy netto deklarowanej nie pozwala na zaklasyfikowanie partii do I klasy jakości.

Konserwy, które otrzymują ocenę poniżej 300 punktów, klasyfikują się w zależności od stwierdzonych wad — poza normą lub — poniżej normy.

O ostatecznej klasyfikacji badanej partii konserw decyduje średnia arytmetyczna (\bar{x}) przeprowadzonej oceny

punktowej oraz wartość rozstępu wyników (R_Q). Jeżeli wartość rozstępu wyników oceny (R_Q) jest wyższa od obliczonego rozstępu maksymalnego (R_{\max}), należy obniżyć klasę badanej partii konserw o jedną.

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 — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.

2. Normy związane

PN-72/A-86731 Konserwy i przerwy rybne. Pobieranie próbek

PN-83/A-86732 Konserwy rybne. Badanie jakości

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

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

BN-87/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie

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

BN-79/8027-06 Konserwy rybne. Konserwy rybne w zalewach olejowych, sosie własnym i tłuszczu własnym

3. Symbol wg SWW — 2347-11.

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Wiesława Kmiecik, mgr inż. Włodzimierz Kowalewski — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego w Gdyni.

5. Przykład oceny wyników badań

a) W wyniku oceny „Szprota w oleju” otrzymano punkty:

280, 415, 375, 415

Po uszeregowaniu:

$x_1 = 280, x_2 = 375, x_3 = 415, x_4 = 415$

Rozstępn wyników wynosi:

$R = x_n - x_1 = 415 - 280 = 135$

Test Q — Dixona:

$$Q_1 = \frac{x_2 - x_1}{R} = \frac{375 - 280}{135} = \frac{95}{135} = 0,703$$

$Q = 0,765$

$Q_1 < Q$, a więc wyniku nie odrzuca się.

Rozstępn wyników po teście Dixona pozostaje bez zmian, a więc $R_Q = 135$.

Średni wynik oceny:

$$\bar{x} = \frac{280 + 375 + 415 + 415}{4} = 371,25$$

Według obliczeń partia mieści się w II klasie, jednak ze względu na bardzo duże rozbieżności wyników, należy obliczyć rozstępn maksymalny.

Rozstępn maksymalny obliczony wg tabl. 7 wynosi:

$$R_{\max 4} = 0,309 \cdot 371,25 = 114,72$$

$R_Q > R_{\max}$, a więc klasę obniża się.

b) W wyniku oceny „Śledzia po gdańsku w oleju” otrzymano punkty: 417, 420, 457, 282

Po uszeregowaniu:

$x_1 = 457; x_2 = 420; x_3 = 417; x_4 = 282$

Rozstępn wyników wynosi:

$$R = x_1 - x_4 = 457 - 282 = 175$$

Test Q — Dixona:

$$Q = \frac{x_3 - x_4}{R} = \frac{417 - 282}{175} = 0,771$$

$Q_1 = 0,765$

$Q_n > Q_1$, a więc wynik 282 odrzuca się.

Po teście Q — Dixona pozostają wyniki

$x_{Q1} = 457, x_{Q2} = 420, x_{Q3} = 417$

Rozstępn wyników:

$$R_Q = 457 - 417 = 40$$

Średni wynik oceny:

$$\bar{x} = \frac{457 + 420 + 417}{3} = 431,33$$

Partię można by uznać za partię I klasy jakości.

Ze względu na rozbieżność otrzymanych wyników oceny oblicza się maksymalny rozstępn wyników (wg tabl. 7):

$$R_{\max} = 0,254 \cdot \bar{x} = 0,254 \cdot 431,33 = 109,56$$

$R_{\max} > R_Q$, a więc klasę jakości obniża się.

Badaną partię należy zakwalifikować w II klasie jakości.