

PRZETWORY ZBOŻOWE I PRODUKTY PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-85
	Ryż biały	8062-01
		Zamiast BN-75/8062-01
		Grupa katalogowa 1234

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ryż biały, obłuszczone i oczyszczone ziarna *Oryza sativa* (Linnaeus), przeznaczone do spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. ryż biały — ziarna obłuszczone z plewek (łuski) okrywy owocowo-nasiennej i pozbawione części zarodka, oszlifowane.

1.2.2. ryż nieobłuszczony (ang. paddy) — ziarna ryżu w łusce, jakie otrzymuje się po omłocie ziarna z kłósów.

1.2.3. ryż zdrowy — ziarna nie zepsute, bez widocznych cech chorobowych.

1.2.4. ryż szklisty — ziarna lub ich części o bielmie szklistym na co najmniej $\frac{3}{4}$ powierzchni ziarna, oceniane wzrokowo bezpośrednio lub przy podświetlaniu.

1.2.5. ryż półszklisty — ziarna o bielmie szklistym na mniej niż $\frac{3}{4}$ powierzchni ziarna.

1.2.6. ryż cały — ziarna, z których w procesie technologicznym łuszczenia usunięto częściowo zarodek wraz z częścią bielma, nie mniejsze od $\frac{3}{4}$ przeciętnej długości całego ziarna.

1.2.7. ryż łamany — części ziaren mniejsze niż $\frac{3}{4}$ ziarna całego, przeciętnej długości.

1.2.8. mąka i okruchy ziaren — części, które przechodzą przez sito o oczkach okrągłych średnicy 1,0 mm.

1.2.9. ziarna kredowe — ziarna ryżu całe oraz łamane, o barwie i strukturze kredowej obejmującej więcej niż $\frac{3}{4}$ ich powierzchni.

1.2.10. ziarna uszkodzone — ziarna lub ich części, które w sposób widoczny zostały uszkodzone przez szkodniki, wilgoć, grzyby lub czynniki inne niż mechaniczne.

1.2.11. ziarna żółte — ziarna całe lub ich części wykazujące żółte zabarwienie bielma na skutek uszkodzenia przez wysoką temperaturę lub proces psucia.

1.2.12. ziarna zielone — ziarna ryżu niedojrzałe o zabarwieniu zielonym w różnych odcieniach.

1.2.13. ziarna ryżu obłuszczonego z plewki, obłuszczonego i częściowo szlifowanego, preparowanego termicznie

a) ryż obłuszczony z plewki (synonimy ang. cargo rice, brown rice) — ziarna, z których w procesie łuszczenia usunięto tylko okrywę nasienną (łuskę), natomiast nie usunięto warstwy okrywy owocowej barwy jasnożółtej i zarodka, mające pod tą okrywą białe bielmo.

b) ryż obłuszczony i częściowo szlifowany (ang. undermilled rice) — ziarna o podobnej charakterystyce jak opisana dla ryżu „cargo“, z których zostały usunięte tylko w części: zarodek i warstwa okrywy owocowej.

c) ryż preparowany termicznie (ang. parboiled rice) — ziarna ryżu termicznie spreparowane, tj. poddane przed łuszczeniem procesowi nawilżania pod ciśnieniem, gorącą wodą lub parą, następnie wysuszone i obłuszczone. Mają bielmo prześwitujące, barwy jasnożółtej i oprócz tego różnią się od ziaren żółtych uszkodzonych przez temperaturę lub psucie tym, że są białe po ugotowaniu, a czas ich gotowania nie przekracza zwykle około 10 min.

1.2.14. ziarna czerwone — ziarna całe lub połamane, których więcej niż $\frac{1}{4}$ powierzchni jest barwy czerwonej lub brązowej w różnym odcieniu.

1.2.15. ziarna z czerwonymi prążkami — ziarna całe lub połamane, wykazujące na powierzchni obecność prążków, których całkowita długość jest równa lub większa od połowy długości ziarna, lecz nie wykazujące czerwonych plam obejmujących więcej niż $\frac{1}{4}$ powierzchni ziarna.

1.2.16. zanieczyszczenia organiczne — ziarna całe lub połamane wszystkich innych roślin poza ryżem uprawnym oraz plewki, łuski itp.

1.2.17. zanieczyszczenia mineralne — kamyki, piasek itp.

Zgłoszona przez Ministerstwo Handlu Zagranicznego — Centralny Inspektorat Standaryzacji (O)
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dnia 25 czerwca 1985 r. Zarządzeniem nr 292/N/85
jako norma obowiązująca w zakresie importu i obrotu od dnia 1 stycznia 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 11/1985 poz. 21)

1.2.18. ziarna połamane w ryżu całym — części ziaren mniejsze niż $\frac{3}{4}$ ziarna całego, przeciętnej długości lecz nie przechodzące przez sito o oczkach okrągłych średnicy 1,0 mm.

1.2.19. zanieczyszczenia organiczne i mineralne szkodliwe dla zdrowia — szkodliwe nasiona chwastów, widoczne zanieczyszczenia chemikaliami, widoczne okruchy metali, szkła, materiałów ceramicznych itp., o ostrych krawędziach mogące uszkodzić przewód pokarmowy.

1.2.20. partia ryżu — określona ilość ryżu jednej jakości, w jednakowych opakowaniach, dostarczona jednym środkiem transportu na ten sam kontrakt i pochodząca od tego samego dostawcy.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Ryż biały dzieli się na cały i łamany oraz w obrębie ryżu całego, w obrocie krajowym na 2 klasy jakości: I i II.

2.2. Przykład oznaczenia ryżu białego, całego kl I i ryżu łamanego, w krajowym obrocie detalicznym:

RYŻ KL I BN-85/8062-01

RYŻ ŁAMANY BN-85/8062-01

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania jakościowe — wg tablicy.

Cecha	Wymagania		
	klasa I	klasa II	ryż łamany
Barwa	naturalna, prawie jednolita, biała lub kremowa	naturalna białokremowa lub kremowa z odcieniem szarym	naturalna białokremowa lub kremowa z odcieniem szarym
Charakter bielma	szklisty lub półszklisty	szklisty, półszklisty lub mączysty	
Długość ziaren, mm, nie mniejsza niż	5 dopuszcza się 20% wag. ziaren krótszej długości lub innego kształtu	nie określa się	
Konsystencja po ugotowaniu	równomiernie ugotowany, sypki — bez tendencji do sklejanania się	równomiernie ugotowany, sypki; tendencja do sklejanania się nie stanowi wady	równomiernie ugotowany; tendencja do sklejanania się nie stanowi wady
Zapach i smak ryżu surowego oraz w czasie i po ugotowaniu	swoisty, typowy dla ryżu kraju pochodzenia, bez zapachu i smaków wskazujących na zanieczyszczenia, zapach juty oraz inne obce zapachy ustępujące po ugotowaniu, dopuszczalne		
Wilgotność, % wag., nie więcej niż	14,5		
Ziaren nieobłuszczonego, % wag., nie więcej niż	0,1	0,2	0,2
Ziaren uszkodzonych, żółtych, zielonych i ryżu preparowanego termicznie, % wag., nie więcej niż	2	3	3 w tym ziarna spleśniałe praktycznie nieobecne
Ziaren ryżu obłuszczonego z plewki, ziaren ryżu obłuszczonego i częściowo szlifowanego, % wag., nie więcej niż	1	2	2
Ziaren połamanych, % wag., nie więcej niż	15	30	nie określa się
Ziaren kredowych, % wag., nie więcej niż	5	10	10
Ziaren z czerwonymi prążkami, % wag., nie więcej niż	2	10	10
Ziaren innego kształtu, % wag., nie więcej niż	—	20	
Przesiew przez sito 1,0 mm, nie więcej niż	0,5	1,0	2,0
Zanieczyszczeń organicznych, % wag., nie więcej niż	0,4		
Zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,1		
Zanieczyszczenia organiczne i mineralne szkodliwe dla zdrowia	nie dopuszczalne		
Szkodniki żywe	nieobecne		
Martwe szkodniki: — rozkruszków, sztuk w kg, nie więcej niż	50		
— innych szkodników, niezależnie od stadium rozwojowego i ich pozostałości, sztuk w kg, nie więcej niż	4		

3.2. Pozostałości środków ochrony roślin — wg aktualnych zaleceń FAO/WHO. W przypadku obecności pozostałości środków ochrony roślin, nie objętych zaleceniem FAO/WHO, importer wiedząc o tym powinien przed zakupem ryżu zgłosić ten fakt Ministerstwu Zdrowia i Opieki Społecznej i uzyskać jego zezwolenie.

3.3. Przepisy kwarantannowe — wg obowiązującego Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej w sprawie kwarantanny roślin.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

a) w imporcie ryż powinien być pakowany w worki tkaninowe, całe czyste, wolne od obcych zapachów oraz żywych szkodników zbożowo-mącznych, niezależnie od ich stadium rozwojowego. Masa worków powinna być zgodna z masą deklarowaną. Zastosowana do znakowania worków farba powinna być nieszkodliwa dla zdrowia i nie powinna przenikać do zawartości,

b) w obrocie krajowym do sprzedaży detalicznej — wg PN-71/A-74017.

4.2. Przechowywanie — wg PN-71/A-74017.

4.3. Transport — wg PN-71/A-74017.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują

- a) określanie barwy,
- b) określanie charakteru bielma,
- c) określanie konsystencji po ugotowaniu,
- d) określanie smaku i zapachu,
- e) oznaczanie wilgotności,
- f) oznaczanie ziaren nieobłuszczonych,
- g) oznaczanie ziaren uszkodzonych i ryżu preparowanego termicznie,
- h) oznaczanie ziaren ryżu obłuszczonego z plewki i ryżu obłuszczonego i częściowo szlifowanego,
 - i) oznaczanie ziaren połamanych,
 - j) oznaczanie ziaren kredowych,
 - k) oznaczanie ziaren z czerwonymi prążkami,
 - l) oznaczanie ziaren innych wielkości, kształtu lub innych odmian,
 - ł) oznaczanie przesiewu przez sito 1,0 mm,
 - m) oznaczanie zanieczyszczeń organicznych,
 - n) oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych,
 - o) oznaczanie zanieczyszczeń organicznych i mineralnych szkodliwych dla zdrowia,
 - p) oznaczanie szkodników,
 - r) oznaczanie pozostałości środków ochrony roślin.

Badania pełne należy wykonać w przypadku sporu lub na żądanie urzędowych służb kontroli i nadzoru.

5.1.2. Badania niepełne obejmują określenia i oznaczenia wg 5.1.1, z wyjątkiem poz. h), l), n) i r).

Badania niepełne należy wykonać dla każdej partii towaru.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-72/A-74001, z tym że określenie partii wg 1.2.20.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określenie barwy i zapachu ryżu surowego — wg PN-64/A-74013 p. 2.3 i 2.5.

5.3.2. Określenie charakteru bielma — w przypadkach spornych wg PN-70/R-74008 p. 3. W kontroli rutynowej — wzrokowo bez użycia diafanoskopu. Stosować określenia wg 1.2.4 i 1.2.5.

Oznaczenie wykonać na próbce około 100 g.

5.3.3. Określanie zapachu, smaku oraz konsystencji po ugotowaniu. Około 100 ±5 g ryżu wypłukać na przetaku w bieżącej wodzie, odcedzić, przenieść do czystego naczynia kuchennego ze stali nierdzewnej, pyrexu, żelaza emaliowanego lub z aluminium. Dodać około 200 cm³ wody i zagotować w otwartym naczyniu wolno mieszając. Doprowadzić w ciągu 2 ÷ 3 min do wrzenia. Gotować bez mieszania na małym ogniu przez 10 ÷ 12 min. Następnie naczynie z ryżem nakryć, odstawić na łaźnię wodną o temperaturze 90 ÷ 95°C do czasu uzyskania pełnej przydatności ryżu do konsumpcji. Zalecany czas 30 ÷ 35 min. Przygotowaną w ten sposób próbkę oceniać organoleptycznie badając zapach, smak oraz sypkość ryżu po ugotowaniu.

5.3.4. Oznaczanie wilgotności — wg PN-82/A-74011 p. 2.

5.3.5. Oznaczanie ziaren nieobłuszczonych — wg PN-74/A-74016. Oznaczanie wykonać na próbce 500 g.

5.3.6. Oznaczanie ziaren uszkodzonych, żółtych, zielonych i ryżu preparowanego termicznie — wg PN-74/A-74016 p. 2.3, z następującym uzupełnieniem: oznaczanie wykonać w próbce o masie co najmniej 250 g w dwóch równoległych powtórzeniach. Wydzielić z próbki ziarna z widocznymi oznakami pleśni i innych zmian chorobowych oraz ziarna żółte, zielone i ryżu preparowanego termicznie. W razie trudności w identyfikacji rodzaju uszkodzenia ziarna, stosować lupę o powiększeniu 12,5-krotnym.

5.3.7. Oznaczanie ziaren ryżu obłuszczonego z plewki i ryżu obłuszczonego i częściowo szlifowanego wykonać nie uzbrojonym okiem na próbce 100 g.

5.3.8. Oznaczanie ziaren połamanych, kredowych, z czerwonymi prążkami — wg PN-74/A-74016. Oznaczanie wykonać na próbce 100 g.

5.3.9. Oznaczanie ziaren innych wielkości i ziaren innego kształtu. Długość ziaren i dopuszczalną zawartość ziaren krótszych oceniać przez pomiar za pomocą papieru milimetrowego stu całych ziaren pobranych losowo z próbki średniej. W tej samej próbce określić procentowy udział ziaren innego kształtu, tj. ziaren, których stosunek długości do szerokości ziarna różni się od charakterystycznego dla podstawowej masy ziarna w próbce.

Za ryż o jednakowym kształcie należy uważać:

- ryż smukły o stosunku długość/szerokość powyżej 3,
- ryż gruby o stosunku długość/szerokość 2 ÷ 3,
- ryż okrągły o stosunku długość/szerokość poniżej 2.

Oznaczanie wykonać w dwóch równoległych powtórzeniach.

5.3.10. Oznaczanie przesiewu przez sito 1,0 mm — wg PN-73/A-74015.

5.3.11. Oznaczanie zanieczyszczeń organicznych — wg PN-74/A-74016. Wykonać w próbce o masie 500 g.

5.3.12. Oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych — wg PN-68/A-74014.

5.3.13. Oznaczanie zanieczyszczeń organicznych i mineralnych szkodliwych dla zdrowia — wg PN-74/A-74016. Oznaczanie wykonać na próbce 500 g.

5.3.14. Oznaczanie szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości — wg PN-74/A-74016. Badanie

na obecność żywych szkodników wykonać w próbkach jednostkowych. Pozostałe oznaczenia wykonać w próbce o masie 500 g, w dwóch równoległych powtórzeniach.

5.3.15. Oznaczanie pozostałości środków ochrony roślin — wg metod ustalonych przez Państwowy Zakład Higieny.

6. OCENA PARTII

Partię ryżu uważa się za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania normy.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralny Inspektorat Standaryzacji, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8062-01

a) zaktualizowano określenia zgodnie z praktyką stosowaną przy kontroli ryżu w obrocie międzynarodowym,

b) obniżono w ryżu łamanym zawartość wilgotności do poziomu 14,5%,

c) ograniczono zawartość zanieczyszczeń mineralnych do 0,1%, niezależnie od pochodzenia ryżu,

d) wprowadzono określenia i tolerancje dla ziaren ryżu obłuszczonego z plewki, ryżu obłuszczonego i częściowo szlifowanego oraz ryżu preparowanego termicznie (ang. „cargo, undermilled, parboiled“),

e) wprowadzono postanowienie o przepisach kwarantannowych,

f) zaktualizowano wielkości odważek w rozdziale Badania.

3. Normy i dokumenty związane

PN-72/A-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek

PN-82/A-74011 Ziarno zbóż, nasiona strączkowe i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności

PN-64/A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy

PN-68/A-74014 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Oznaczanie popiołu

PN-73/A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia

PN-74/A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

PN-71/A-74017 Przetwory zbożowe i makaron. Pakowanie, przechowywanie i transport

PN-70/R-74008 Ziarno zbóż. Oznaczanie ziarn szklistych
Wydawnictwa Metodyczne Państwowego Zakładu Higieny 1970, nr 2 i 5 (31, 34) zeszyt 4 i 5 — Metody badania pozostałości pestycydów w środkach spożywczych oraz Instrukcja Państwowego Zakładu Higieny z 1972 r.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 4 października 1962 r. w sprawie kwarantanny roślin (Dz. U. nr 58, poz. 283)

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 4 czerwca 1971 r., w sprawie wykazu dozwolonych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i użytkach oraz na ich powierzchni (Dz. Urz. Min. Zdrowia i Opieki Społecznej nr 15, poz. 73)

Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 13 kwietnia 1973 r. w sprawie zasad postępowania ze środkami spożywczymi i używkami o niewłaściwej jakości zdrowotnej (Dz. U. nr 19 poz. 110)

4. Normy zagraniczne i zalecenia międzynarodowe

USA Standards for rough rice, brown rice for processing, milled rice, Revised July 1, 1972

ZSRR ГОСТ 6292-70 Крупа рижовая

FAO — Intergovernmental Group on Rice of the Committee on Commodity Problems, Recommended model grading system for rice in international trade, Revised in 1972, FAO, Rome 1972
ISO/DP-7301 Rice. Specification

5. Symbol wg SWW — 24 183.

6. Autor projektu normy — mgr Jerzy Wiśniewski — Centralny Inspektorat Standaryzacji.