

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-82 8099-10
	Półprodukty cukiernicze Wiórki kokosowe	
	Grupa katalogowa 1242	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wiórki kokosowe, tj. zdrowy, wysuszony, nieodtłuszczony i rozdrobniony biały miąższ orzechów kokosowych (*Cocos nucifera Linnaeus*).

1.2. Zakres stosowania normy. Normę stosuje się w zakresie importu i obrotu.

2. WYMAGANIA

2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania
1	2
a) Stan opakowań	opakowanie powinno zabezpieczać zawartość przed ubytkami ilościowymi i chronić przed zanieczyszczeniami
b) Postać	wiórki sypkie o różnym stopniu rozdrobnienia jednakowym dla danej partii, bez trwałych zlepieńców
c) Barwa	biała z odcieniem lekko kremowym
d) Smak i zapach	charakterystyczny dla wiórków kokosowych, obcy niedopuszczalny

2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wartość wskaźnika
1	2
a) Zawartość wody, %, nie więcej niż	3,5
b) Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych jako kwas laurynowy, %, nie więcej niż	0,3
c) Zawartość tłuszczu w % suchej masy, nie mniej niż	55
d) Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż (wielkości tymczasowe)	arsen — 0,5 ołów — 1 miedź — 20 cynk — 50 cyna — 20
e) Zawartość ciał obcych	niedopuszczalna
f) Obecność zanieczyszczeń własnych w postaci fragmentów brązowej skórki	nie więcej niż 10/100 g
g) Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna
h) Obecność aflatoksyn	niedopuszczalna

Zgłoszona przez Ministerstwo Handlu Zagranicznego — Centralny Inspektorat Standaryzacji
Ustaiowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dnia 28 stycznia 1982 r.
jako norma obowiazujaca od dnia 1 stycznia 1983 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1982 poz. 11)

2.3. Wymagania mikrobiologiczne — wg tabl. 3.

Tablica 3

Nazwa drobnoustroju	Wymagania
a) Pałeczki z grupy Coli	nieobecne w 0,1 g
b) Salmonella	nieobecna w 10 g

2.4. Okres przechowywania — przy zachowaniu warunków podanych w 3.2 wynosi 6 miesięcy licząc od daty produkcji.

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Pakowanie

3.1.1. Stan opakowań. Opakowania powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów, wykonane z materiałów dopuszczonych do pakowania środków spożywczych, zabezpieczające jakość wiórków w czasie transportu i składowania oraz powinny być ponadto zgodne z warunkami kupna — sprzedaży.

3.1.2. Opakowania jednostkowe. Rodzaje opakowań powinny być uzgodnione między dostawcą i odbiorcą, muszą zabezpieczać właściwą jakość wiórków w czasie transportu i przechowywania. Opakowanie powinno być zabezpieczone przed otwarciem się. Na opakowaniach jednostkowych należy umieszczać następujące dane:

- nazwę producenta,
- nazwę produktu i typ handlowy,
- masę netto,
- datę produkcji (miesiąc i rok).

W przypadku przepakowywania towaru w kraju do opakowań detalicznych należy na opakowaniach jednostkowych umieścić dodatkowo następujące dane:

- nr normy przedmiotowej,
- cenę detaliczną.

3.1.3. Opakowania transportowe stanowią pudła tekturowe, skrzynki, pojemniki oraz inne właściwie zabezpieczające wyrób. Powinny być one dopasowane wielkością do opakowań jednostkowych oraz zabezpieczone w sposób uniemożliwiający ich otwarcie się w czasie transportu. Na opakowaniach transportowych należy umieszczać następujące dane:

- nazwę producenta,
- nazwę produktu i typ handlowy,
- masę netto,
- datę produkcji (miesiąc i rok),
- kraj pochodzenia produktu.

3.1.4. Odchyłki masy netto. Masa netto wiórków kokosowych w opakowaniach jednostkowych powinna być zgodna z deklarowaną. Dopuszcza się odchyłki nie większe niż $\pm 0,2\%$ dostarczonej partii.

3.2. Przechowywanie. Wiórki kokosowe należy przechowywać w pomieszczeniach zaciemnionych, czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i ich pozostałości.

Względna wilgotność powietrza w pomieszczeniach magazynowych nie powinna przekraczać 75,0 %, a tem-

peratura 18,0 °C. Należy unikać gwałtownych zmian temperatury i wilgotności. Opakowania należy układać na podkładach drewnianych lub paletach w odległości co najmniej 50 cm od ścian, z dala od grzejników i przewodów kanalizacyjno-wodociągowych oraz zabezpieczać przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

3.3. Transport. Wiórki należy przewozić środkami transportowymi czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, bez szkodników i ich pozostałości.

Towar w czasie transportu należy zabezpieczyć przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi.

4. BADANIA

4.1. Program badań

4.1.1. Badania pełne obejmują:

- badania organoleptyczne
 - sprawdzenie stanu opakowań,
 - sprawdzenie postaci,
 - sprawdzenie barwy,
 - sprawdzenie smaku i zapachu,
- badania fizykochemiczne obejmują
 - oznaczanie zawartości wody,
 - oznaczanie zawartości wolnych kwasów tłuszczowych,
 - oznaczanie zawartości tłuszczu,
 - oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
 - oznaczanie zawartości zanieczyszczeń obcych i własnych,
 - badania obecności aflatoksyn,
- badania mikrobiologiczne obejmują
 - badania na obecność pałeczek z grupy Coli,
 - badania na obecność Salmonella.

Badania pełne należy wykonywać w przypadku stwierdzenia zastrzeżeń jakościowych w wyniku przeprowadzenia badań organoleptycznych.

4.1.2. Badanie niepełne obejmują:

- sprawdzenie stanu opakowań,
- sprawdzenie postaci,
- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie smaku i zapachu,
- oznaczanie zawartości wolnych kwasów tłuszczowych, a w zakresie importu ponadto
- badania mikrobiologiczne,
- badania obecności aflatoksyn.

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej dostarczonej partii.

4.2. Pobieranie i przygotowanie próbki — wg PN/N-03010. Z próbki ogólnej przygotować wymaganą ilość setów próbek średnich, przy czym każdy z nich składa się z próbki w worku polietylenowym, po około 0,5 kg, do badań organoleptycznych i próbki w słoju szklanym lub podwójnym worku polietylenowym, po około 0,2 kg, do badań chemicznych.

Do badań mikrobiologicznych pobrać minimum 10 próbek jednostkowych do słoików szklanych, pojemności około 0,5 l, wyjałowionych w temperaturze 170 °C przez co najmniej 1 h. Dopuszcza się zastępczo stosowanie torebek polietylenowych.

4.3. Opis badań

4.3.1. Badania organoleptyczne

4.3.1.1. Warunki przeprowadzania badań — wg BN-70/8090-13.

4.3.1.2. Sprawdzanie stanu opakowań, ich oznakowania i masy. Wykonać przez oględziny partii towaru i przeważnie całych, nieuszkodzonych opakowań, losowo wydzielonych z partii towaru do pobierania próbek.

4.3.1.3. Sprawdzanie postaci, barwy, smaku i zapachu — wg BN-70/8090-13, p. 4.

4.3.1.4. Wynik podać opisowo w skali dwustopniowej stosując określenia:

- właściwy — dla oceny pozytywnej,
- niewłaściwy — dla oceny dyskwalifikującej.

4.3.2. Badania fizykochemiczne

4.3.2.1. Oznaczanie zawartości suchej masy — wg PN-63/A-88027, p. 2.3.1.

4.3.2.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-73/R-66164; wynik podać w przeliczeniu na suchą masę próbki.

4.3.2.3. Oznaczanie zawartości wolnych kwasów tłuszczowych *WKT* w przeliczeniu na kwas laurynowy — wg PN-74/R-66165, ze zmianą w p. 2.6, oblicza się wg wzoru

$$WKT = \frac{V \cdot 200}{100 \cdot M}$$

w którym:

V — objętość ściśle 0,1N roztworu ługu zużytego do miareczkowania, cm³,

M — odważka tłuszczu po ekstrakcji, g,

200 — masa gramocząsteczkowa kwasu laurynowego.

4.3.2.4. Oznaczanie organizmów chorobotwórczych — wg PN-77/A-86031.

4.3.2.5. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

— zawartość arsenu — wg PN-59/A-04010,

— zawartość ołowiu — wg PN-80/A-04011,

— zawartość miedzi — wg BN-78/8191-08,

— zawartość cynku — wg PN-59/A-04013,

— zawartość cyny — wg PN-80/A-04014.

Mineralizację próbki wykonać wg BN-78/8191-08 p. 2.5.

4.3.2.6. Oznaczanie zanieczyszczeń obcych i własnych oraz szkodników i ich pozostałości

— wg BN-80/8192-06, p. 1.3.4 w 100 g naważce, a w przypadku szkodników i ich pozostałości — w całej próbce średniej,

— wg PN-74/A-74016, p. 2.5.2 w 100 g naważce.

4.3.2.7. Badanie obecności aflatoksyn — wg Wydawnictw Metodycznych PZH, 1975.

4.4. Ocena partii. Wiórki kokosowe należy uznać za zgodne z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 2 i 3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Ministerstwo Handlu Zagranicznego, Centralny Inspektorat Standaryzacji.

2. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

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

PN-77/A-86031 Mleko i przetwory mleczarskie. Badania mikrobiologiczne

PN-63/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy

PN/N-03010 Statystyczna kontrola jakości. Losowy wybór sztuk do próbek

PN-73/R-66164 Oznaczanie zawartości tłuszczu w nasionach, owocach oleistych i śrucie poekstrakcyjnej

PN-74/R-66165 Ziarno roślin oleistych. Oznaczanie liczby kwasowej tłuszczu

BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne

BN-78/8191-08 Użytki. Ziarno kakaowe. Oznaczanie zawartości

miedzi

BN-80/8192-06 Przyprawy korzenne. Metody badań cech organoleptycznych zanieczyszczeń i rozdrobnienia

Wyd. Met. PZH, 1975 Metody wykrywania i ilościowego oznaczania ochratoksyn i sterygmatocystyny obok aflatoksyny B₁ oraz patuliny w środkach spożywczych

3. Normy zagraniczne i zalecenia międzynarodowe

CAC/RCP4/5-1971 Recommended International Codes of Hygienic Practice for

1) Desiccated Coconuts and for

2) Dehydrated fruits and vegetables including edible fungi.

ISO/DP660/ Animal and vegetable Fats and Oils — Determination of Acid value and of Acidity

4. Symbol wg SWW — 2511-9.

5. Autorzy projektu normy — mgr Renata Gasparska, mgr Anna Priss.