

| | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| PRZETWORY OWOCOWO-WARZYWNE | N O R M A B R A N Ż O W A | BN-86 |
| | Przetwory warzywne Papryka | 8122-10 Zamiast BN-66/8122-10 |
| | | Grupa katalogowa 1253 |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są przetwory z papryki.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji i obrocie krajowym.

1.3. Określenia

1.3.1. papryka konserwowa — produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, wydrążonych strąków papryki słodkiej, całej lub pokrajanej w zalewie z dodatkiem kwasu octowego, soli, cukru, rafinowanych olejów roślinnych oraz naturalnych przypraw aromatyczno-smakowych lub ich wyciągów, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznych.

1.3.2. „Leczo” — produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych dojrzałych, wydrążonych, pokrajanych strąków papryki słodkiej, z dodatkiem cebuli, koncentratu pomidorowego, soli, rafinowanych olejów roślinnych oraz naturalnych przypraw aromatyczno-smakowych lub ich wyciągów, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznych.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od składu surowcowego i sposobu przygotowania rozróżnia się następujące rodzaje papryki:

- papryka konserwowa,
- „Leczo”.

2.2. Klasy jakości. Rozróżnia się dwie klasy jakości papryki konserwowej I i II oraz jedną klasę jakości dla „Leczo”.

2.3. Przykład oznaczenia

a) papryki konserwowej I klasy jakości:

PAPRYKA KONSERWOWA I BN-86/8122-10

b) „Leczo”:

LECZO BN-86/8122-10

3. WYMAGANIA

3.1. Papryka konserwowa

3.1.1. Składniki: papryka, sól, cukier, kwas octowy, olej roślinny, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe lub ich wyciągi.

3.1.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

| Lp. | Cechy | Wymagania | |
|-----|-------|--|----------|
| | | klasa I | klasa II |
| 1 | Barwa | właściwa dla użytej odmiany w zależności od stopnia dojrzałości | |
| 2 | Smak | słodkokwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, właściwy dla papryki konserwowej z wyczuwalnym smakiem przypraw, bez posmaków obcych | |

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Fermentacyjnego
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Fermentacyjnego dnia 18 grudnia 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1987, poz. 10)

cd. tabl. 1

| Lp. | Cechy | Wymagania | |
|-----|---|---|----------|
| | | klasa I | klasa II |
| 3 | Zapach | charakterystyczny dla papryki konserwowej z wyczuwalnym zapachem przypraw, bez zapachów obcych | |
| 4 | Wygląd zewnętrzny papryki zalewy | strąki wydrążone całe lub pokrajane, praktycznie wyrównane pod względem wielkości, bez plam i uszkodzeń chorobowych i mechanicznych zalewa opalizująca z zawiesiną oleju na powierzchni; dopuszcza się niewielki osad na dnie opakowania pochodzący z tkanki roślinnej | |
| 5 | Konsystencja | papryka jędrna lub miękka, lecz nierozpadająca się | |
| 6 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, łodyżki, nasiona) w stosunku do masy netto produktu, % wag., nie więcej niż | 0,2 | |
| 7 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., | 0,4 ÷ 1,0 | |
| 8 | Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż | 5,0 | |
| 9 | Zawartość soli, % wag., nie więcej niż | 1,0 | |

3.2. „Leczo“

3.2.1. **Składniki:** papryka, cebula, koncentrat pomidorowy, sól, cukier, olej roślinny, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe lub ich wyciągi.

3.2.2. **Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne** — wg tabl. 2.

Tablica 2

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|--|--|
| 1 | Wygląd i konsystencja | papryka pokrajana na paski, bez plam i uszkodzeń chorobowych, o konsystencji miękkiej lecz nie rozgotowanej, w zawiesistym, półpłynnym sosie pomidorowo-cebulowym; produkt o barwie właściwej dla użytych składników |
| 2 | Smak | słodko-kwaśny, bez posmaków obcych |
| 3 | Zapach | intensywny, typowy dla koncentratu pomidorowego z wyraźnie wyczuwalną papryką i nieznaczną wyczuwalnością cebuli, bez zapachów obcych |
| 4 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, % wag., | 0,5 ÷ 0,8 |
| 5 | Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, % wag., nie mniej niż | 10,0 |
| 6 | Zawartość soli kuchennej, % wag., | 1,5 ÷ 2,2 |

3.3. Wymagania wspólne — wg tabl. 3.

Tablica 3

| Lp. | Cechy | Wymagania kl. I i kl. II |
|-----|---|-----------------------------------|
| 1 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż | 0,03 |
| 2 | Masa netto produktu powinna odpowiadać deklarowanej na opakowaniu z tolerancją, % wag., dla opakowań o zawartości do 0,4 kg powyżej 0,4 do 0,8 kg powyżej 0,8 do 1,2 kg powyżej 1,2 kg | ±5 ±4 ±3 ±2 |
| 3 | Masa papryki odcięniętej w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % wag., nie mniej niż — dla papryki konserwowej — dla „Leczo“ | 50 35 |
| 4 | Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż: — arsenu — ołowiu — miedzi — cynku — cyny | 0,2 0,4 5,0 15,0 20,0 |

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. **Pakowanie** — wg PN-77/A-75032 z tym, że opakowania jednostkowe stanowią słoje szklane dopuszczone do artykułów spożywczych.

Opakowania jednostkowe powinny zawierać co najmniej następujące oznaczenia:

- a) oznaczenie wg 2.3,
- b) nazwę producenta,
- c) masę netto,
- d) cenę detaliczną,
- e) datę produkcji (rok, miesiąc).

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032 z tym, że okres przechowywania w warunkach wg PN-77/A-75032, w których produkt powinien być zgodny z normą wynosi nie mniej niż 12 miesięcy, licząc od ostatniego dnia miesiąca, w którym produkt został wyprodukowany.

4.3. Transport — wg PN-77/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują

- a) określanie barwy,
- b) określanie smaku,
- c) określanie zapachu,
- d) określanie wyglądu zewnętrznego,
- e) określanie konsystencji,
- f) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- g) oznaczanie kwasowości ogólnej,
- h) oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego,
- i) oznaczanie zawartości soli kuchennej,
- j) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- k) sprawdzanie masy netto,
- l) sprawdzanie masy papryki odcikniętej,
- m) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku, w przypadku zmian surowcowych i technolo-

gicznych oraz na specjalne żądanie odbiorcy, organów nadzoru i kontroli.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1, z wyjątkiem h), j) oraz m).

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-72/A-75050.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie barwy, smaku, zapachu i konsystencji wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej.

5.3.2. Określanie wyglądu zewnętrznego wykonać przez sprawdzenie i obliczenie w procentach strąków z wadami.

5.3.3. Oznaczanie kwasowości ogólnej, zawartości ekstraktu ogólnego, zawartości soli kuchennej, zawartości zanieczyszczeń organicznych i mineralnych — wg PN-71/A-75101.

5.3.4. Sprawdzanie masy netto wykonać przez zważenie z dokładnością do 5 g.

**5.3.5. Sprawdzanie masy papryki po odciknięciu za-
lewy** — wg PN-71/A-75101.

**5.3.6. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla
zdrowia**

- arsenu wg PN-59/A-04010,
- ołowiu wg PN-80/A-04011,
- miedzi wg PN-80/A-04012,
- cynku wg PN-59/A-04013,
- cyny wg PN-80/A-04014.

5.4. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim postanowieniom normy.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów można stosować etykiety i opakowania z oznaczeniem BN-66/8122-10.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Przemysłu Fermentacyjnego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-66/8122-10

- a) wprowadzono parametr zanieczyszczeń organicznych dla papryki konserwowej,
- b) zmieniono zawartość metali: miedzi z 10 do 5, cynku z 5 do 15, cyny z 50 do 20 mg/kg produktu.

3. Normy i dokumenty związane

- PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
- PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu
- PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi

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

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

PN-77/A-75032 Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie i transport

PN-72/A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne. Pobieranie próbek

PN-71/A-75101 Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych

Systematyczny Wykaz Wyrobów T. III GUS Warszawa 1980 r.

4. Symbol wg SWW — 2464.

5. Autor projektu normy — inż. Irena Szachewicz.