

PRZETWORY OWOCOWO- -WARZYWNE	N O R M A B R A N Ź O W A	BN-86
	Przetwory warzywno-grzybowe Sałatki	8124-05
		Zamiast BN-72/8124-05
		Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są sałatki warzywne i warzywno-grzybowe.

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

1.3. Określenia

1.3.1. sałatki warzywne — przetwory otrzymane z jednego lub kilku gatunków rozdrobnionych warzyw świeżych, kwaszonych lub utrwalonych termicznie z dodatkiem cukru, soli, kwasów spożywczych, naturalnych przypraw aromatyczno-smakowych lub ich wyciągów z ewentualnym dodatkiem składnika owocowego, np. soków owocowych, rafinowanych olejów roślinnych oraz innych naturalnych dodatków smakowych, utrwalone termicznie w opakowaniach hermetycznych.

1.3.2. sałatki warzywno-grzybowe — przetwory otrzymane z rozdrobnionych warzyw i grzybów świeżych, kwaszonych, solonych lub utrwalonych termicznie z dodatkiem cukru, soli, kwasów spożywczych, naturalnych przypraw aromatyczno-smakowych lub ich wyciągów oraz innych naturalnych dodatków smakowych, z ewentualnym dodatkiem rafinowanych olejów roślinnych, utrwalone termicznie w opakowaniach hermetycznych.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje sałatek. W zależności od składu surowcowego rozróżnia się dwa rodzaje sałatek:

- sałatki warzywne,
- sałatki warzywno-grzybowe.

2.2. Typy sałatek. W zależności od ilości i rodzaju użytych kwasów spożywczych rozróżnia się trzy typy sałatek:

- o smaku ostrym,
- o smaku łagodnym,
- o smaku łagodnym bez octu.

2.3. Przykład oznaczenia

a) sałatki ogórkowej szwedzkiej o smaku ostrym:

SAŁATKA OGÓRKOWA SZWEDZKA o smaku ostrym

BN-86/8124-05

b) sałatki warzywnej o smaku łagodnym:

SAŁATKA WARZYWNA o smaku łagodnym BN-86/8124-05

c) sałatki z kapusty kwaszonej o smaku łagodnym bez octu:

SAŁATKA Z KAPUSTY KWASZONEJ o smaku łagodnym bez octu BN-86/8124-05

d) sałatki warzywnej z pieczarkami o smaku ostrym:

SAŁATKA WARZYWNA Z PIECZARKAMI o smaku ostrym BN-86/8124-05

Dopuszcza się stosowanie nazw regionalnych np. Łowicka, Korczyńska, Gdańska.

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż — dla sałatek warzywno-grzybowych	0,03 0,1
2	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag., nie więcej niż	0,3
3	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż: — arsenu — ołowiu — miedzi — cynku — cyny	0,2 0,4 5,0 20,0 20,0
4	Masa netto sałatek 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

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Fermentacyjnego
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Fermentacyjnego dnia 3 stycznia 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1986 poz. 7)

cd. tabl. 1

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Masa składników po odciknięciu z zalewy 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	± 6 ± 5 ± 4 ± 3

3.2. Wymagania szczegółowe dotyczące sałatek

3.2.1. Sałatki warzywne

3.2.1.1. Składniki. Warzywa świeże i kwaszone (buraki, cukinia, kapusta biała i czerwona, ogórki, pomidory czerwone i zielone, seler naciowy, papryka) oraz warzywa smakowe (marchew, pietruszka, seler, cebula, pory) i dodatki owocowe (przeciery i soki), sól, cukier, kwasy spożywcze (octowy, cytrynowy, mlekowy, zalewy z warzyw kwaszonych), olej roślinny, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe lub ich wyciągi, jak pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, gorczyca, czosnek, kminek, koper, papryka mielona, estragon, goździki, cynamon oraz inne naturalne dodatki smakowe.

3.2.1.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	warzywa pokrojone na części różnego kształtu lub przetarte w przypadku buraków ćwikłowych, wymieszane z przyprawami w zalewie, składniki o konsystencji jędrnej lub miękkiej, lecz nierozgotowane, zachowujące kształt nadany im przy krojeniu
2	Barwa	typowa dla użytych warzyw oraz dodatków i przypraw, zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	charakterystyczny dla poszczególnych sałatek w zależności od ich składu surowcowego, z wyczuwalnymi przyprawami aromatyczno-smakowymi, bez posmaków i zapachów obcych
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy dla sałatek z dodatkiem octu, w przeliczeniu na kwas cytrynowy dla sałatek z dodatkiem kwasu cytrynowego, w przeliczeniu na kwas mlekowy dla sałatek z dodatkiem kwasu mlekowego, % wag., — sałatki o smaku ostrym — sałatki o smaku łagodnym — sałatki o smaku łagodnym bez octu	powyżej 1,0÷1,5 0,3÷1,0 0,3÷0,8

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Zawartość soli, % wag., — sałatki o smaku ostrym — sałatki o smaku łagodnym — sałatki o smaku łagodnym bez octu	1,0÷1,5 przy użyciu warzyw kwaszonych dopuszcza się zawartość soli do 2% wag., 0,8÷1,5 0,4÷1,0

3.2.2. Sałatki warzywno-grzybowe

3.2.2.1. Składniki. Warzywa świeże i kwaszone (ogórki, kapusta biała, papryka) oraz warzywa smakowe (marchew, pietruszka, seler, cebula, pory), grzyby świeże i solone (pieczarka, opieńka, gąska, maślak, kurka i inne grzyby jadalne dopuszczone do przetwórstwa aktualnie obowiązującymi przepisami władz sanitarnych), sól, cukier, kwasy spożywcze (octowy, cytrynowy, mlekowy), olej roślinny, naturalne przyprawy aromatyczno-smakowe lub ich wyciągi, jak pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, gorczyca oraz inne naturalne dodatki smakowe.

3.2.2.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	warzywa pokrojone na części różnego kształtu, grzyby całe lub pokrojone, składniki wymieszane z przyprawami w zalewie, warzywa i grzyby jędrne lub miękkie zachowujące kształt nadany im przy krojeniu
2	Barwa	typowa dla użytych warzyw i grzybów oraz dodatków i przypraw, zmieniona procesem technologicznym
3	Smak i zapach	charakterystyczny dla składu recepturalnego sałatki i rodzaju użytych warzyw i grzybów z wyczuwalnymi przyprawami, bez posmaków i zapachów obcych
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy dla sałatek z dodatkiem octu, w przeliczeniu na kwas cytrynowy dla sałatek z dodatkiem kwasu cytrynowego, w przeliczeniu na kwas mlekowy dla sałatek z dodatkiem kwasu mlekowego, % wag., — sałatki o smaku ostrym — sałatki o smaku łagodnym	powyżej 0,8÷1,5 0,3÷0,8

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Zawartość soli, % wag., — sałatki o smaku ostrym — sałatki o smaku łagodnym	powyżej 1,0÷1,5 przy użyciu warzyw kwaszo- nych i grzybów solonych do- puszcza się zawartość soli do 2% wag. 0,4÷1,0
6	Zawartość grzybów zaczerwionych w stosunku do zawartych w opakowaniu grzybów, % wag., nie więcej niż	5

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania jednostkowe. Sałatki powinny być pakowane w słoje wg PN-77/A-75032 tabl. 1. Za zgodą odbiorcy dopuszcza się inne opakowania.

a) **Wygląd zewnętrzny opakowań jednostkowych z zawartością.** Słoje powinny być czyste, szczelne, bez oznak bombaży i wycieków oraz uszkodzeń.

Opakowania z wyrobem gotowym powinny mieć prawidłowe i estetyczne oznakowanie.

b) **Wygląd wewnętrzny zamknięcia metalowego słoja po wyjęciu zawartości.** Wewnętrzna powierzchnia zamknięć lakierowanych do słoja powinna być równomierne pokryta lakierem, bez pęknięć i odprysków.

Dopuszcza się zmiany powłoki lakierowanej nie mające wpływu na cechy organoleptyczne produktu oraz zawartość metali szkodliwych dla zdrowia.

4.1.2. Znakowanie opakowań jednostkowych. Opakowania jednostkowe powinny zawierać co najmniej następujące oznaczenia:

- oznaczenie wg 2.3,
- nazwę producenta,
- masę netto,
- masę odcikniętych składników,
- skład sałatki, w kolejności zależnej od zawartości wagowej składników (podstawowe składniki),
- cenę detaliczną,
- datę produkcji (rok, miesiąc).

Opakowania jednostkowe mogą być oznaczone za pomocą kodowania, etykietowania, litografowania, drukowania lub inną techniką.

4.2. Przechowywanie — wg PN-77/A-75032, z tym że okres przechowywania sałatek w warunkach wg PN-77/A-75032 p. 3.2, wynosi nie mniej niż 9 miesięcy, licząc od ostatniego dnia miesiąca, w którym sałatka została wyprodukowana.

4.3. Transport — wg PN-77/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) określanie wyglądu opakowań,
- b) określanie wyglądu i konsystencji,
- c) określanie barwy,
- d) określanie smaku i zapachu,
- e) oznaczanie kwasowości ogólnej,
- f) oznaczanie zawartości soli,
- g) oznaczanie zawartości grzybów zaczerwionych,
- h) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
- i) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- j) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- k) sprawdzanie masy netto,
- l) sprawdzanie masy składników po odciknięciu zalewy.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku oraz w przypadku zmian surowcowych i technologicznych oraz na specjalne żądanie odbiorcy, organów nadzoru i kontroli.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1, z wyjątkiem poz. h) oraz j). 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 wyglądu opakowań

— Sprawdzanie wyglądu powierzchni zewnętrznej opakowania bezpośredniego przeprowadza się przez oględziny całej powierzchni zewnętrznej. Bombaż objawia się przez wypuklenie się wieczka. Badania bombaży wykonuje się przez silne naciśnięcie wieczka. Jeżeli wypuklenie nie zostanie wciągnięte, opakowanie uznaje się za zbombażowane.

— Sprawdzanie znakowania opakowania bezpośredniego przeprowadza się przez oględziny oraz stwierdzenie stanu i treści oznaczeń i ich prawidłowości oraz zgodności z zawartością opakowania.

— Sprawdzanie wyglądu powierzchni wewnętrznej wieczka przeprowadza się przez oględziny całej powierzchni wieczka, po otwarciu opakowania. Wieczko po zdjęciu ze słoja należy dokładnie obejrzeć, zwracając uwagę na stan powierzchni. Następnie wieczko wymyć i wysuszyć za pomocą ściereczki i poddać ponownym dokładnym oględzinom.

W przypadku większych zmian korozyjnych zawartość opakowania należy poddać badaniom na zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, biorąc pod uwagę wyniki badań organoleptycznych.

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

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

5.3.4. Oznaczanie zawartości grzybów zaczerwionych — wg PN-68/A-78509.

5.3.5. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

- arsenu — wg PN-59/A-04010,
- ołowiu — wg PN-80/A-04011,