

PRZYPRAWY KORZENNE	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-79
	Przyprawy korzenne Pobieranie próbek	8132-17
		Grupa katalogowa 1259

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest pobieranie próbek importowanych przypraw korzennych.

1.2. Określenia

1.2.1. Ładunek — określona kontraktem, kono-samentem lub listem przewozowym ilość przypra-wy korzennej, dostarczona jednorazowo określo-nym środkiem transportu.

1.2.2. Partia — określona ilość jakościowo jed-nolitej tzn. tego samego gatunku, odmiany, klasy jakości, roku zbioru i kraju pochodzenia przypra-wy korzennej, dostarczonej jednorazowo, w jedna-kowym i jednakowo oznakowanym opakowaniu transportowym.

1.2.3. Próbką pierwotną — niewielka ilość przy-prawy korzennej pobrana z jednego miejsca poje-dynczego opakowania transportowego.

1.2.4. Próbką jednostkową — połączone i wy-mieszane próbki pierwotne, pobrane z pojedyn-czego opakowania transportowego.

1.2.5. Próbką ogólną — ogólna masa połączo-nych i wymieszanych próbek pierwotnych lub jed-nostkowych pobranych z określonej partii.

1.2.6. Średnia próbka laboratoryjna — próbka otrzymana przez pomniejszenie i podział próbki ogólnej, reprezentująca jakość towaru w określo-nej partii i przeznaczona do organoleptycznych i fizykochemicznych badań, w tym również do ewentualnych badań arbitrażowych.

2. POBIERANIE I SPORZĄDZANIE PRÓBEK

2.1. Zasady ogólne

2.1.1. Osoba pobierająca próbki. Pobieranie pró-bek powinno być przeprowadzane przez osobę uprawnioną lub upoważnioną przez zainteresowane strony do wykonania tych czynności.

2.1.2. Miejsce pobierania próbek. Próbki należy pobierać i sporządzać w miejscu zabezpieczającym ładunek, próbki i sprzęt przed wpływem warun-ków atmosferycznych i zanieczyszczeniem.

2.1.3. Sprzęt użyty do pobierania próbek powi-nien być czysty, suchy i bezwonny.

2.1.4. Wybór techniki pobierania próbek. Sprzęt, sposób pobierania oraz sporządzania próbek po-winny być dostosowane do specyficznej postaci określonej przyprawy korzennej, tak aby nie po-wodowały zmiany tej postaci przez uszkodzenie, połamanie, pokruszenie itp.

2.1.5. Tożsamość partii. Przed przystąpieniem do pobierania próbek należy ustalić tożsamość partii.

2.1.6. Stan opakowań transportowych przezna-czonych do pobierania próbek. Próbki należy po-bierać tylko z oryginalnych, nieuszkodzonych opakowań transportowych.

2.1.7. Niejednorodność partii. Jeżeli w toku pobie-rania próbek okaże się, że partia towaru jest w sposób zewnętrznie widoczny niejednorodna (różny rodzaj opakowania lub oznakowania) należy:

— wykonać segregację towaru na grupy opa-kowań transportowych, identyfikujących się jed-nolitym rodzajem i oznakowaniem,

— traktować każdą taką grupę opakowań, jako oddzielną partię i z każdej takiej grupy oddzielnie pobrać próbki.

W szczególności należy wydzielić do odrębnego postępowania towar, który wykazuje cechy świad-czące o tym, iż doznał on wyraźnej szkody (np. zamoczenie, zapleśnienie, stęchły zapach). Próbek pobranych z takiego towaru nie należy mieszać z próbkami pobranymi z towaru nieuszkodzonego.

2.1.8. Mieszanie próbek pobranych z różnych partii towaru jest niedopuszczalne.

2.2. Sprzęt. W zależności od rodzaju czynności i postaci przyprawy należy stosować:

a) zgłębniki, próbobierze, szufelki — do pobie-rania próbek pierwotnych,

Zgłoszona przez Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej — Centralny Inspektorat Standaryzacji

Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dnia 5 lutego 1979 r. Zarządzeniem nr 254/N/79 jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1979 r. (Dz. Norm. i Miar nr 9/1979 poz. 49)

b) szufelki oraz rozdzielacze — do mieszania próbek i redukcji.

2.3. Sposób pobierania próbek pierwotnych

2.3.1. Próbki pierwotne z opakowania transportowego należy pobierać z 3 różnych miejsc pojedynczego, oryginalnego opakowania, w sposób dostosowany do określonego rodzaju przyprawy i opakowania. Zaleca się:

a) **użycie zgłębnika lub próbobierza** — dla przypraw ziarnistych, lub sypkich, opakowanych w worki (np. pieprz, ziele angielskie, przyprawy mielone),

b) **ręczne pobieranie próbek**, po uprzednim otwarciu opakowania transportowego — dla przypraw, dla których jednym z wyróżników jakościowych jest stopień uszkodzenia mechanicznego (np. goździki, liście laurowe, cynamon cały w postaci rygniętek, wanilia w postaci lasek),

c) **użycie szufelki**, po uprzednim otwarciu opakowania — dla pozostałych przypraw.

2.3.2. Próbka pierwotna przypraw w opakowaniu detalicznym. Próbkę stanowi pojedyncze opakowanie.

2.3.3. Liczba opakowań transportowych, z których należy pobrać próbki pierwotne, powinna odpowiadać pierwiastkowi kwadratowemu z liczby wszystkich opakowań transportowych, wchodzących w skład danej partii, zaokrąglonemu do najbliższej liczby całkowitej. Z partii do 5 opakowań transportowych należy pobrać próbki z każdego opakowania, a z partii od 6 do 30 — co najmniej z 5 opakowań transportowych.

Obliczoną według wyżej wymienionej zasady liczbę opakowań transportowych, które należy wybrać losowo do pobrania próbek, określono przykładowo w tabl. 1.

Tablica 1

Liczba opakowań transportowych w partii	Liczba opakowań transportowych do pobrania próbek
1	2
do 5	wszystkie
6 ÷ 30	5
31 ÷ 42	6
43 ÷ 56	7
57 ÷ 72	8
73 ÷ 90	9
91 ÷ 110	10
111 ÷ 132	11
133 ÷ 156	12
157 ÷ 182	13
183 ÷ 210	14
211 ÷ 240	15
241 ÷ 272	16
273 ÷ 306	17
307 ÷ 342	18
343 ÷ 380	19
381 ÷ 420	20
421 ÷ 462	21

cd. tabl. 1

Liczba opakowań transportowych w partii	Liczba opakowań transportowych do pobrania próbek
1	2
463 ÷ 506	22
507 ÷ 552	23
553 ÷ 600	24
601 ÷ 650	25
651 ÷ 702	26
703 ÷ 756	27
757 ÷ 812	28
813 ÷ 870	29
871 ÷ 930	30
931 ÷ 992	31
993 ÷ 1056	32
1057 ÷ 1122	33
1123 ÷ 1190	34
1191 ÷ 1250	35
1261 ÷ 1332	36
1333 ÷ 1406	37
1407 ÷ 1482	38
1483 ÷ 1560	39
1561 ÷ 1640	40
1641 ÷ 1722	41
1723 ÷ 1806	42
1807 ÷ 1892	43
1893 ÷ 1980	44
1981 ÷ 2070	45
2071 ÷ 2162	46
2163 ÷ 2256	47
2257 ÷ 2352	48
2353 ÷ 2450	49
2451 ÷ 2550	50

2.3.4. Losowy wybór pojedynczych opakowań transportowych, z których należy pobrać próbki, powinien być dokonany na podstawie tablic liczb przypadkowych wg PN-83/N-03010. Jeżeli pobierający próbki tych tablic nie ma, powinien dokonać wyboru opakowań posługując się liczbą losową (r) obliczoną według następującego wzoru

$$r = \frac{N}{n}$$

w którym:

N — liczba opakowań w partii,

n — liczba opakowań, którą wg tabl. 1 należy wybrać z partii towaru do pobrania z nich próbek pierwotnych; jeżeli obliczona r nie jest liczbą całkowitą zaokrąglić ją do najbliższej.

Jeżeli opakowania są oznaczone numerami porządkowymi, należy zwrócić uwagę, aby nie pobierać próbek z opakowań oznaczonych kolejnymi numerami porządkowymi.

2.4. Sposób pobierania i sporządzania próbek jednostkowych

2.4.1. Próbki jednostkowe należy pobierać i sporządzać tylko w przypadkach uzasadnionej potrzeby, np. w razie konieczności badania jednolitości towaru lub określania stopnia porażenia żywymi szkodnikami.

2.4.2. Pobieranie próbek jednostkowych powinno być przeprowadzone oddzielnie i niezależnie od próbek pierwotnych, pobieranych w celu sporządzenia średniej próbki laboratoryjnej.

2.4.3. Sporządzenie próbki jednostkowej polega na połączeniu i ostrożnym wymieszaniu próbek pierwotnych, pobranych z pojedynczego opakowania transportowego. Każdą próbkę jednostkową należy oznaczyć wg 3.2.2 oraz dodatkowo numerem opakowania transportowego, którego zawartość reprezentuje.

2.4.4. Liczba próbek jednostkowych powinna być nie większa niż 15 i powinna być ograniczona do niezbędnego minimum, uzasadnionego celem, dla którego próbki takie są sporządzane.

2.4.5. Minimalna wielkość próbek jednostkowych powinna wynosić:

a) 200 g — dla przypraw o dostatecznie wysokim ciężarze objętościowym (pieprz, cynamon cały, gałka muskatołowa, imbir, ziele angielskie, kardamon itp.),

b) wypełnioną torebkę lub słoik pojemności 1 dm³ — dla przypraw o stosunkowo niskim ciężarze objętościowym (pieprz kajeński, kwiat muskatołowy, liście laurowe itp.),

c) 100 g — dla wanilii w laskach,

d) 20 g — dla szafranu.

2.5. Sporządzanie próbki ogólnej

2.5.1. Tworzenie próbki ogólnej. W celu utworzenia próbki ogólnej należy połączyć wszystkie pobrane wg 2.3 próbki pierwotne oraz ostrożnie i dokładnie je wymieszać.

2.5.2. Wielkość próbki ogólnej powinna być co najmniej tak duża, aby pozwalała na sporządzenie wymaganej ilości średnich próbek laboratoryjnych określonej w zadaniach pobierającego próbki.

2.6. Sporządzanie kompletu średnich próbek laboratoryjnych

2.6.1. Komplet średnich próbek laboratoryjnych należy sporządzić z próbki ogólnej. Wielkość próbki ogólnej należy w razie potrzeby zredukować.

Zredukowaną do potrzebnej wielkości próbkę ogólną należy podzielić na tyle części, ile ma być sporządzonych średnich próbek laboratoryjnych, zwracając szczególną uwagę na to, aby każda z tych części zawierała proporcjonalny udział składników próbki ogólnej.

2.6.2. Wielkość średniej próbki laboratoryjnej przypraw korzennych występujących najczęściej w obrocie — wg tabl. 2.

Tablica 2

Rodzaj przyprawy	Masa średniej próbki laboratoryjnej, g	
	do badań organoleptycznych	do badań fizykochemicznych
Anyz gwiazdzisty	300	200
Cynamon cały	500	300
Gałka muskatołowa	500	200
Goździki	300	150
Imbir	300	300
Kardamon	300	200
Kwiat muskatołowy	300	200
Liście laurowe	500	300
Papryka mielona	300	300
Pieprz czarny i biały	400	400
Pieprz kajeński	300	150
Szafran	20	30
Wanilia	100	150
Ziele angielskie	400	300
Przyprawy korzenne mielone	200	300

Dopuszcza się odstępstwa od wielkości próbek podanych wg tabl. 2, jeżeli są one uzasadnione wymaganą liczbą i rodzajem badań. Powody odstępstwa należy podać w protokole pobrania próbek.

W razie pobierania próbek przypraw nie ujętych w tabl. 2, masę tych próbek należy dostosować do określonej w tabl. 2 dla takiej przyprawy, której postać i masa właściwa są zbliżone do posiadanych przez przyprawę nie ujętą w tablicy.

2.6.3. Liczba kompletów próbek. Jeżeli umowa kupna-sprzedaży nie przewiduje innych szczególnych wymagań, należy sporządzić minimum 6 średnich próbek laboratoryjnych, w 3 kompletach (każdy składający się z 1 próbki do badań organoleptycznych i 1 próbki do badań fizykochemicznych) przeznaczonych dla sprzedającego, kupującego i do ewentualnego arbitrażu.

3. PAKOWANIE I ZNAKOWANIE PRÓBEK

3.1. Pakowanie próbek

3.1.1. Opakowanie próbek powinno być czyste, suche i bezwonne, sporządzone z materiału nie oddziałującego na próbkę.

3.1.2. Próbki przeznaczone do badań fizykochemicznych oraz próbki przypraw mielonych należy umieszczać w szczelnie zamykanych opakowaniach szklanych lub z innego materiału chroniących próbkę przed ubytkiem substancji lotnych. Wielkość opakowania powinna być tak dobrana, aby próbka wypełniała całą jego pojemność.

3.1.3. Próbki przeznaczone do badań organoleptycznych mogą być umieszczone w woreczkach

plóciennych lub z tworzyw sztucznych z wyjątkiem przypraw wg 2.3.1b), dla których jednym z wyróżników jakościowych jest stopień uszkodzenia mechanicznego. Te umieszczać w np. słoikach lub pudełkach.

3.2. Znakowanie próbek

3.2.1. Zabezpieczenie próbek. Każde opakowanie próbek powinno być zabezpieczone pieczęcią lakową, w sposób uniemożliwiający otwarcie opakowania bez naruszenia pieczęci i zaopatrzone w etykietę lub zawieszkę.

3.2.2. Treść etykiety lub zawieszki powinna zawierać nazwę przyprawy, wielkość partii, rodzaj i znakowanie opakowań transportowych, numer kontraktu, rodzaj i nazwę lub numer środka transportu, datę i miejsce pobrania próbki oraz nazwę instytucji lub nazwisko osoby pobierającej.

4. PRZESYŁANIE I PRZECHOWYWANIE PRÓBEK

4.1. Przesyłanie próbek. Próbki przeznaczone do badań powinny być przesyłane do adresatów jak najszybciej i tylko w wyjątkowych wypadkach w czasie dłuższym niż 48 h, od daty zakończenia próbobrania. W przypadku gdy adresatów jest więcej niż jeden, próbki do wszystkich adresatów

powinny być wysłane jednocześnie. Do próbek należy załączyć protokół próbobrania.

4.2. Przechowywanie próbek

4.2.1. Warunki przechowywania. Próbki należy przechowywać w ciemnym, suchym i chłodnym pomieszczeniu oraz chronić przed dużymi wahaniami temperatury otoczenia.

4.2.2. Okres przechowywania. Próbki powinny być przechowywane do czasu ostatecznego przejęcia ładunku przez kupującego.

5. PROTOKÓŁ POBRANIA PRÓBK

Protokół powinien być sporządzony niezwłocznie po zakończeniu czynności pobierania próbek i powinien zawierać, poza danymi wymienionymi w p. 3.2.2, gatunek, odmianę, klasę jakości, rok zbioru, kraj pochodzenia lub eksportera przyprawy oraz dodatkowe informacje dotyczące rodzaju i stanu opakowania transportowego, miejsca, warunków i sposobu pobierania próbek, rozdziału próbek oraz innych okoliczności, które miały wpływ na sposób pobierania próbek lub mogą być istotne dla oceny jakościowej, np. porażenie towaru szkodnikami, duże zróżnicowanie łatwo uchwytanych cech organoleptycznych towaru.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej — Centralny Inspektorat Standaryzacji.

2. Istotne zmiany. Norma zastępuje metody pobierania próbek zawarte w następujących normach branżowych:

- BN-67/8132-01 Pieprz naturalny ziarnisty
- BN-64/8132-02 Goździki
- BN-64/8132-04 Wanilia naturalna w laskach
- BN-64/8132-05 Pieprz naturalny mielony
- BN-67/8132-06 Papryka mielona
- BN-67/8132-09 Cynamon
- BN-67/8132-10 Liście laurowe
- BN-67/8132-11 Imbir
- BN-67/8132-14 Ziele angielskie

3. Normy związane

PN-83/N-03010 Statystyczna kontrola jakości. Losowy wybór jednostek produktu do próbki

4. Dokumenty międzynarodowe i normy zagraniczne

ISO 948 — 1980 Spices and Condiments. Sampling
Indie IS: 1797—1973 Indian Standard, Method of sampling and test for spices and condiments (First Revision)
Wielka Brytania BS 4540: 1970 Method for sampling. Spices and Condiments

5. Autorzy projektu normy — mgr Eligiusz Remlein, inż. Pius Wajda — POLCARGO Przedsiębiorstwo Rzeczoznawstwa i Kontroli Towarów w Obrocie Międzynarodowym.

6. Wydanie 2 — stan aktualny: wrzesień 1986 — uaktualniono normy związane oraz p. 2 i 4 Informacji dodatkowych.