

PRODUKTY SPOŻYWCZE	NORMA BRANŻOWA	BN-85
	Przetwory grzybowe Wymagania mikrobiologiczne dla grzybów marynowanych	9230-03
		Grupa katalogowa 1252

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania mikrobiologiczne dotyczące przetworów grzybowych marynowanych w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy ocenie grzybów marynowanych w produkcji i obrocie krajowym.

2. WYMAGANIA2.1. Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania
1	Szczelność opakowań	szczelne
2	Trwałość oznaczona metodą próby termostatowej	brak zmian opakowania i cech organoleptycznych produktu
3	Ogólna liczba bakterii tlenowych w temperaturze 30°C w 1 cm ³ , nie większa niż dla maślaków marynowanych	10 15
4	Liczba bakterii przetrwalnikujących tlenowych w 1 cm ³ , nie większa niż	5
5	Liczba zarodników pleśni w 1 cm ³	niedopuszczalna
6	Liczba drożdży w 1 cm ³	niedopuszczalna
7	Obecność bakterii chorobotwórczych	niedopuszczalna

2.2. Wymagania organoleptyczne - zgodnie z PN-75/A-78503.

3. BADANIA3.1. Program badań3.1.1. Badania pełne

- sprawdzanie szczelności opakowań,
- oznaczanie trwałości konserw,
- oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych w temperaturze 30°C,
- oznaczanie liczby bakterii przetrwalnikujących tlenowych,
- oznaczanie liczby zarodników pleśni,
- oznaczanie liczby drożdży,
- oznaczanie liczby bakterii chorobotwórczych,
- oznaczanie cech organoleptycznych: barwy, zapachu, smaku, klarowności zalewy.

Badania mikrobiologiczne przeprowadza się na próbkach trwałych po próbie termostatowej.

Badania pełne należy wykonywać:

- w każdym sezonie przy rozruchu produkcji grzybów marynowanych,
- przy produkcji nowego asortymentu,
- przy zmianach technologii produkcji,
- przy zakłóceniach procesu technologicznego,
- na żądanie odbiorcy i organów kontroli.

3.1.2. Badania niepełne

- sprawdzanie szczelności opakowań,
- oznaczanie trwałości konserw,
- oznaczanie cech organoleptycznych.

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii produktu.

Zgłoszona przez Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej LAS
Ustanowiona przez Dyrektora Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Produkcji Leśnej LAS dnia 23 lutego 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1985 poz. 10)

3.2. Pobieranie próbek - wg PN-73/A-78511.

3.3. Opis badań

3.3.1. Sprawdzanie szczelności opakowań i oznaczanie trwałości konserw należy wykonać metodą próby termostadowej wg PN-73/A-78511.

3.3.2. Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych, oznaczanie liczby bakterii tlenowych przetrwalnikujących i oznaczanie liczby zarodników pleśni i drożdży oraz ba-

kterii chorobotwórczych należy wykonać metodą płytkową wg PN-73/A-78511.

3.3.3. Oznaczanie barwy, zapachu, smaku, konsystencji i klarowności zalewy należy określić organoleptycznie wg PN-75/A-78503.

3.4. Ocena partii. Partię grzybów marynowanych należy uznać za zgodną z normą pod względem mikrobiologicznym, jeżeli wszystkie zbadane konserwy odpowiadają wymaganiom zawartym w rozdz. 2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej Las - Laboratorium Chemiczno-Mikrobiologiczne w Sopocie.

2. Normy związane

PN-75/A-78503 Przetwory grzybowe. Grzyby marynowane

PN-73/A-78511 Przetwory grzybowe. Pobieranie i przygotowanie próbek oraz metody badań mikrobiologicznych

3. Autorzy projektu normy - mgr inż. Magdalena Pollok, mgr inż. Renata Zdanowska - Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej Las - Laboratorium Chemiczno-Mikrobiologiczne w Sopocie.