

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-81
	Naboje z dwutlenkiem węgla do wodosyfonów	8148-02
		Grupa katalogowa 1271

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są naboje z dwutlenkiem węgla do wodosyfonów.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji (w gospodarce społecznej i nie-społecznej) i obrocie krajowym.

1.3. Określenia

1.3.1. nabój z dwutlenkiem węgla do wodosyfonu — zasobnik stalowy wg BN-78/4918-02 pojemności 10 cm³, pokryty powłoką ochronną (antykorozyjną) dopuszczoną przez władze sanitarne, napełniony ciekłym dwutlenkiem węgla rodzaj S, gatunek I wg PN-72/C-84909, zamknięty zatyczką aluminiową¹⁾.

1.3.2. nabój niedopełniony — nabój nie zużyty, wyeliminowany w obrocie towarowym lub w produkcji na sprawdzianach wagowych jako nie zawierający określonej normą zawartości dwutlenku węgla.

1.3.3. partia nabołów — określona liczba nabołów oznaczona tą samą datą produkcji, przedstawiona przez jednego producenta do jednorazowego odbioru.

2. OZNACZENIE

NABOJE Z DWUTLENKIEM WĘGLA DO WODOSYFONÓW
BN-81/8148-02

3. WYMAGANIA

3.1. Wygląd zewnętrzny. Nabój powinien mieć powierzchnię gładką, jednolitą, pokrytą cienką równomierną warstwą powłoki ochronnej bez śladów korozji i nalotów. Szyjka naboju nie powinna mieć cech zdeformowania. Widoczna w świetle szyjki zatyczka powinna być równo zatłoczona.

3.2. Wymagania fizyczne. Zatyczka naboju powinna łatwo ulegać przebiciu w sprawnej głowicy wodosyfonu wg PN-71/M-77005.

Masa netto dwutlenku węgla zawartego w naboju powinna wynosić nie mniej niż 6,5 g.

Naboje zawierające mniej niż 6,5 g dwutlenku węgla wysegregowane przy sprzedaży detalicznej na sprawdzianach wagowych podlegają zwrotowi do producenta i wymianie na pełnowartościowe.

3.3. Wymagania organoleptyczne. Woda wysycona dwutlenkiem węgla, sporządzona w sprawnym wodosyfonie, nie powinna wykazywać obcych posmaków i zapachów. Dopuszcza się ewentualny smak i zapach charakterystyczny dla wody użytej do badania.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie detaliczne stanowią pudełka kartonowe wg PN-73/O-79401 zawierające 10 sztuk nabołów.

Na opakowaniu detalicznym należy podać co najmniej:

- oznaczenie wg rozdz. 2,
- nazwę i adres producenta lub znak firmowy,
- okres przechowywania,
- liczbę sztuk w opakowaniu,
- cenę detaliczną,
- cenę przy zwrocie zasobników,
- datę produkcji,
- warunki przechowywania.

4.1.2. Opakowanie transportowe stanowią skrzynie metalowe wg dokumentacji konstrukcyjnej N-60.00 o zawartości 50 sztuk opakowań detalicznych lub inne opakowanie transportowe uzgodnione z odbiorcą.

Na opakowaniu transportowym należy podać co najmniej:

- oznaczenie wg rozdz. 2,
- nazwę i adres producenta lub znak firmowy,
- liczbę opakowań detalicznych,
- warunki przechowywania i transportu,
- datę produkcji,
- okres przechowywania.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Naboje należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, w temperaturze nie przekraczającej 20 °C, o wilgotności względnej nie przekraczającej 75 %.

Naboje należy chronić przed bezpośrednim nawilgoceniem i nasłonecznieniem oraz przed wstrząsami lub stałymi drganiami.

¹⁾ Patrz Informacje dodatkowe p. 3.

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 30 września 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 21/1981 poz. 84)

4.2.2. Okres przechowywania nabojów wg 4.2.1, w którym naboje powinny spełniać wymagania normy, wynosi nie mniej niż 3 miesiące, licząc od daty produkcji.

4.3. Transport. Naboje pakowane zgodnie z 4.1 należy przewozić suchymi środkami transportu w warunkach chroniących produkt przed uszkodzeniem, zanieczyszczeniem oraz działaniem wpływów atmosferycznych w temperaturze nie przekraczającej 20 °C.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- określanie wyglądu zewnętrznego naboju,
- sprawdzanie przebiccia zatyczki,
- oznaczanie zawartości dwutlenku węgla w naboju,
- sprawdzanie smaku i zapachu wody sporządzonej z naboju.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Sposób pobierania próbek. Próbki należy pobrać w sposób losowy wg PN/N-03010.

5.2.2. Plany badania — wg tablicy.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie wyglądu zewnętrznego naboju. Ocenę przeprowadzić przez oględziny i porównanie z wymaganiami zawartymi w 3.1.

5.3.2. Sprawdzanie przebiccia zatyczki. Łatwość przebiccia zatyczki należy sprawdzić w sprawnej głowicy wodosyfonu. Wkręcony nabój powinien ulec przebicciu bez użycia nadmiernej siły.

5.3.3. Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla w naboju. Zawartość dwutlenku węgla w naboju należy określić pośrednio przez ważenie każdego naboju przed opróżnieniem go z zawartości i następnie po opróżnieniu przez przebiccie. Różnica stanowi masę netto dwutlenku węgla w naboju.

Ważenie wykonać na wadze technicznej z dokładnością do 0,1 g.

Naboje przebite należy ważyć po upływie 20 min od momentu przebiccia po uprzednim wytarciu ich powierzchni w celu usunięcia skroplin powstałych wskutek gwałtownego obniżenia się ich temperatury przy przebicciu.

5.3.4. Sprawdzanie smaku i zapachu wody sporządzonej z naboju w wodosyfonie. Przed przystąpieniem do sporządzania napoju należy sprawdzić, czy wodosyfon przeznaczony do przeprowadzania badania nie ma zanieczyszczeń i obcych zapachów.

Wodosyfon należy napełnić wodą o temperaturze 15 °C i po wprowadzeniu dwutlenku węgla z naboju wstrząsnąć przez 1 min; po 10 min od sporządzenia napój ocenić organoleptycznie. Sporządzony napój nie może wykazywać smaku i zapachu obcego.

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

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów można stosować kartoniki i karty kontrolne z oznaczeniem wg:

ZN-80/MPSS-C-8-551	Naboje z dwutlenkiem węgla do wodosyfonów, Naczynia kuchenne. Naboje do autosyfonów, Naboje do wodosyfonów
ZN-76/CZSP/D-19/24	
ZN-77/27101/8100-20-19	
ZN-77/ZSI/156	Naboje z dwutlenkiem węgla do autosyfonów
ZN-77/CZSP/D3-466	Naboje do autosyfonów. Wymagania i badania po napełnieniu.

Liczba opakowań transportowych w partii sztuk	Liczba opakowań transportowych do pobrania próbek sztuk	Liczba opakowań detalicznych pobranych do badań sztuk	Liczba naboji do badań wg 5.1 a) sztuk	Dopuszczalna liczba naboji z wadami				Liczba naboji do badań wg 5.1 b) sztuk	Dopuszczalna liczba naboji z wadami sztuk	Liczba naboji do badań wg 5.1 c) sztuk	Liczba naboji do badań wg 5.1 d) sztuk	Dopuszczalna liczba naboji z wadami wg 5.1 c) i 5.1 d) sztuk
				niejedno- litość powłoki ochron- nej koro- zja po- wierzchni naloty	deforma- cja szyjki naboju	niecen- tryczne zatlócze- nie za- tyczki	łącznie wg 5.1 a)					
do 15	3	6	30	3	4	1	6	6	0	6	3	0
16 ÷ 30	5	10	50	5	7	2	10	10	0	10	3	0
31 ÷ 40	7	14	70	7	10	3	14	14	0	14	4	0
41 ÷ 50	9	18	90	9	13	4	18	18	1	18	4	0
powyżej 50	10	20	100	10	15	5	20	20	1	20	5	0

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

2. Normy związane

PN-72/C-84909 Dwutlenek węgla skroplony

PN-71/M-77005 Naczynia kuchenne. Wodosyfony. Ogólne wymagania i badania

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

PN-73/O-79401 Opakowania jednostkowe kartonowe i tekturowe. Pudełka

BN-78/4918-02 Zasobnik do wodosyfonów

3. Inne dokumenty związane

ZN-76/2481-5048-1-593 Zatyczki do naboji autosyfonowych

N-60.00 Skrzynka do naboji. Dokumentacja konstrukcyjna wyrobu

4. Symbol wg SWW — 2549-9.

5. Autorzy projektu normy. — mgr inż. Jacek Chrzanowski, mgr inż. Zdzisława Kowalczyk, mgr inż. Elżbieta Szychalska — Wielkopolskie Zakłady Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Poznań.