

MROŻONKI ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ż O W A		
	Truskawki zamrożone		
	BN-89 8165-02		
	Zamiast BN-78/8165-02		
			Grupa katalogowa 1257

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są truskawki zamrożone, sypkie, przeznaczone na rynek krajowy oraz do przetwórstwa.

1.2. Określenia

1.2.1. truskawki przejrzyste — owoce o bardzo intensywnym zabarwieniu powierzchni i miąższu, charakterystycznym dla danej odmiany, osłabionej konsystencji po rozmrożeniu, bez obcego zapachu i wyraźnie zmienionego smaku.

1.2.2. truskawki niewybarwione — 25 do 50% powierzchni owocu bez charakterystycznego zabarwienia dla danej odmiany.

1.2.3. truskawki zielone — powyżej 50% powierzchni owocu bez charakterystycznego zabarwienia dla danej odmiany.

1.2.4. truskawki uszkodzone mechanicznie — owoce zniekształcone mechanicznie lub z ubytkiem miąższu do 20% objętości owocu.

1.2.5. truskawki pokruszone — owoce rozdrobnione na części mniejsze niż 80% objętości owocu.

1.2.6. truskawki ze wstępnymi zmianami enzymatycznymi — owoce o miejscowo rozluźnionej strukturze

miąższu, o zmienionej barwie na powierzchni, o lekko zmienionym smaku i zapachu.

1.2.7. truskawki niekształtne — owoce niewyrośnięte z widocznymi zmianami kształtu i częściowymi stwardnieniami miąższu.

1.2.8. Pozostałe określenia — wg BN-88/8165-21.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Standardy. W zależności od jakości ustala się 3 standardy truskawek zamrożonych bez szypułek: A, B i P (do przetwórstwa) oraz i standard truskawek z szypułką.

2.2. Przykład oznaczenia truskawek zamrożonych bez szypułek standardu A:

TRUSKAWKI ZAMROŻONE b/szyp. A BN-89/8165-02

3. WYMAGANIA I TOLERANCJE

3.1. Surowiec — wg PN-72/R-75029 i BN-83/9136-12.

3.2. Truskawki zamrożone bez szypułek — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Standard		
	A	B	P
1	2	3	4
Jednolitość zawartość owoców innych odmian, % wag., nie więcej niż	w partii truskawki jednolite odmianowo		
	10	15	nie określa się
Wygląd zawartość owoców, % wag., nie więcej niż:	owoce całe, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców		
— uszkodzonych mechanicznie	12	35	nie określa się
— pokruszonych	2	5	30
— zlepieńców trwałych	5	10	nie określa się
— oblodzonych	5	5	nie określa się
— niekształtnych	5	10	nie określa się

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 10 marca 1989 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 czerwca 1989 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1989, poz. 6)

cd. tabl. 1

Cecha	Standard		
	A	B	P
1	2	3	4
Dojrzałość zawartość owoców, % wag., nie więcej niż: — niewybarwionych — zielonych — przejrziałych	owoce w stadium dojrzałości konsumpcyjnej		
	12 0,5 10	20 1 15	20 10 nie określa się
Zdrowotność zawartość owoców ze wstępnymi zmianami enzymatycznymi, % wag., nie więcej niż	owoce zdrowe, bez pleśni i oznak fermentacji		
	2	5	15
Zanieczyszczenia — zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, cm ² na 500 g owoców, nie więcej niż — zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż			
	4 0,05	4 0,05	4 0,05
Konsystencja — w stanie zamrożonym — w stanie rozmrożonym	twarda, krucha		
	osłabiona, luźna z lekkim wyciekami soku	z wyraźnym wyciekami soku	miękka, luźna, z dużym wyciekami soku
Smak i zapach po rozmrożeniu	charakterystyczny, nieco osłabiony; nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego		wyraźnie osłabiony; dopuszcza się lekko zmieniony smak

3.3. Truskawki zamrożone, sypkie z szypułką — wg tabl. 2.

Wymagania dotyczące smaku i zapachu powinny być zgodne z wymaganiami zawartymi w tabl. 1 dla truskawek st.A.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	Tolerancje
		% wag., nie więcej niż
Wygląd	owoce całe z szypułką, o kształcie i barwie typowej dla odmiany, nieuszkodzone mechanicznie, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych; obecność wolnych szypulek nie stanowi wady	owoców niekształtnych — 5 owoców oblodzonych — 10 owoców uszkodzonych mechanicznie — 20 owoców pokruszonych 7 zlepieńców trwałych — 10 owoców grupy ciemno zabarwionej w czerwonej — 15 owoców grupy czerwonej w ciemno zabarwionej — 15
Dojrzałość	owoce dojrzałe, w pełni wykształcone, mające dobre wybarwienie	owoców zielonych — 2 owoców niewybarwionych — 8
Zdrowotność	owoce zdrowe, bez pleśni i oznak fermentacji	owoców ze wstępnymi zmianami enzymatycznymi — 5
Zanieczyszczenia	owoce czyste, bez zanieczyszczeń mineralnych i nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego	nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego — 0,5 zanieczyszczeń mineralnych — 0,1

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie, pakowanie i znakowanie — wg BN-79/8165-13.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Przechowywanie w chłodniach — wg PN-83/A-07005.

4.2.2. Przechowywanie w obrocie handlowym — w odpowiednio niskiej temperaturze minusowej zapewniającej zachowanie właściwej jakości produktu aż do chwili końcowej sprzedaży. Zalecana temperatura przechowywania -18°C .

4.3. Transport. Truskawki zamrożone należy przewozić środkami transportu przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur. Ładownia środka transportu powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek — wg PN-81/A-75051.

5.2. Rodzaje badań

a) sprawdzenie opakowania i znakowania,

- b) sprawdzenie jednolitości,
c) sprawdzenie wyglądu,
d) sprawdzenie dojrzałości,
e) sprawdzenie zdrowotności,
f) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych,
- g) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych,
h) sprawdzenie konsystencji,
i) sprawdzenie smaku i zapachu.
- 5.3. Opis badań.** Badania wymienione w 5.2 wykonać wg PN-81/A-75051.
- 5.4. Ocena partii** — wg PN-81/A-75051.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-78/8165-02. Uaktualniono wymagania do potrzeb rynku krajowego i przetwórstwa poprzez wprowadzenie 3 standardów jakościowych.

3. Normy i dokumenty związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-81/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Pobieranie próbek i metody badań

PN-72/R-75029 Owoce świeże. Truskawki

BN-79/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

BN-88/8165-21 Mrożone owoce i warzywa. Podstawowe określenia i podział

BN-83/9136-12 Owoce świeże. Truskawki odszypułkowane

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50 poz. 320).

4. Symbol wg SWW — 2463-114.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Stefania Żak — Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego w Kielcach.