

MROŻONKI ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANIE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ź O W A	
	Maliny ogrodowe zamrożone	
	BN-81 8165-09	
	Zamiast BN-72/8165-09	
Grupa katalogowa 1257		

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są maliny ogrodowe zamrożone w stanie sypkim, przeznaczone na eksport i do obrotu krajowego.

1.2. Określenia

1.2.1. maliny o dojrzałości konsumpcyjnej — stopień dojrzałości, w którym maliny osiągnęły najwyższą jakość smakową.

1.2.2. maliny niedojrzałe — maliny, które nie uzyskały barwy, konsystencji, smaku i zapachu typowego dla dojrzałości konsumpcyjnej.

1.2.3. maliny rozdrobnione — maliny, w których stwierdza się ubytek powyżej $\frac{1}{4}$ owocu.

1.2.4. grys malinowy — maliny rozdrobnione na poszczególne owocki.

1.2.5. maliny z objawami chorób — maliny porażone drobnoustrojami lub wirusami powodującymi ich częściowe lub całkowite spleśnienie, zafermentowanie, powstawanie na nich ciemnych plam lub wysychanie owoców.

1.2.6. maliny oblodzone — maliny częściowo lub całkowicie pokryte warstwą zamrożonego soku.

1.2.7. zlepieńce trwałe — bryłki składające się z przemarzniętych do siebie 2 ÷ 5 owoców całych lub bryłki o podobnej wielkości składające się z owoców rozdrobnionych i grysu, nie rozpadające się pod naciskiem palca.

1.2.8. Pozostałe określenia — wg BN-70/8165-21.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Klasy jakości. Ze względu na jakość rozróżnia się następujące klasy:

maliny ogrodowe zamrożone: ekstra, klasa I, klasa II.

2.2. Przykład oznaczenia malin ogrodowych zamrożonych, klasy I.

MALINY OGRODOWE ZAMROŻONE — I — BN-81/8165-09

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec. Maliny ogrodowe świeże — wg BN-72/9136-05

3.2. Wymagania i tolerancje — wg tablicy.

Cecha	Ekstra	Klasa I	Klasa II grys
Jednolitość odmianowa	owoce o zabarwieniu jasnoczerwonym do ciemnoczerwonego, nie dopuszcza się owoców o zabarwieniu żółtokremowym, dopuszcza się mieszanie odmian w partii i opakowaniu		
Dojrzałość Zawartość owoców niedojrzałych, % wag., nie więcej niż	0,5	1	3
Wygląd	owoce całe, o typowym kształcie, sypkie, bez zlepieńców trwałych, zlepieńce nietrwałe nie stanowią wady, lekko oszronione, nieoblodzone		
Zawartość owoców, % wag., nie więcej niż			
— tworzących zlepieńce trwałe	1	5	10
— rozdrobnionych	8	nie określa się	nie określa się
— grysu	2	30	nie określa się
Zdrowotność	owoce zdrowe, wolne do objawów chorobowych		
Zawartość owoców z objawami chorób, % wag., nie więcej niż	0,5	2	3

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 30 maja 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 13/1981 poz. 59)

cd. tablicy

Cecha	Ekstra	Klasa I	Klasa II grys
Czystość	owoce czyste, bez den kwiatowych i szkodników bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych		
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03		
Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego cm ² , w 500 g owoców, nie więcej niż	1	2	6
w tym den kwiatowych, sztuk	1	1	3
Obecność larw, sztuk/kg	1	1	2
Konsystencja	krucha		
— w stanie zamrożonym	osłabiona, z wyciekami soku		
— w stanie rozmrożonym			
Smak i zapach po rozmrożeniu	typowy dla malin świeżych, lekko osłabiony; nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego		

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. **Opakowanie, pakowanie i znakowanie** powinno być zgodne z wymaganiami wg BN-79/8165-13.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. **Przechowywanie w chłodniach** — wg PN-76/A-07005.

4.2.2. **Przechowywanie w obrocie handlowym** — w odpowiednio niskiej temperaturze zapewniającej zachowanie właściwej jakości malin zamrożonych, aż do chwili końcowej sprzedaży.

4.3. **Transport.** Maliny zamrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur.

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie dojrzałości,
- sprawdzenie wyglądu,
- sprawdzenie zdrowotności,
- sprawdzenie zanieczyszczeń,
- sprawdzenie konsystencji,
- sprawdzenie smaku i zapachu.

5.2. **Pobieranie próbek** — wg PN-81/A-75051.

5.3. **Opis badań.** Badania wymienione w 5.1 należy wykonać wg PN-81/A-75051.

5.4. **Ocena próbki.** Próbkę zamrożonych malin należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badania będą zgodne z wymaganiami wg rozdz. 3 i 4.

5.5. **Ocena partii** — wg PN-81/A-75051.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. **Instytucja opracowująca normę** — Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8165-09

a) ograniczono podział malin do trzech klas jakości (ekstra, klasa I i klasa II), co pozwala na jednoznaczne zróżnicowanie wymagań jakościowych dla poszczególnych klas,

b) urealniono wymagania dla malin zamrożonych klasy ekstra, dostosowując je do możliwości produkcji przemysłowej i potrzeb eksportu.

3. Normy i dokumenty związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-81/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Badanie jakości
BN-79/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

BN-70/8165-21 Mrożone owoce i warzywa. Podstawowe określenia i podział

BN-72/9136-05 Owoce świeże. Maliny ogrodowe
Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320).

4. **Symbol wg SWW** — 2463-200.

5. **Autor projektu normy** — mgr inż. Anna Bauer, Kombinat Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego HORTEX, Góra Kalwaria.