

MROŻONKI ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ż O W A		BN-87
	Wiśnie zamrożone		8165-14
			Zamiast BN-71/8165-14

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są zamrożone wiśnie całe oraz wiśnie bez pestek, przeznaczone na eksport i do obrotu krajowego.

1.2. Określenia

1.2.1. wielkość wiśni — rozmiar wyrażony największą poprzeczną średnicą owocu.

1.2.2. wiśnie zdrowe — owoce bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby pochodzenia grzybowego, bakteryjnego, fizjologicznego lub wywołanych niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi.

1.2.3. wiśnie dojrzałe — owoce, które uzyskały barwę, konsystencję i smak typowe dla wiśni danej odmiany.

1.2.4. wiśnie przejrzyste — owoce o wyraźnie osłabionej konsystencji i zabarwieniu powierzchni ciemniejszym od typowego.

1.2.5. wiśnie nie w pełni dojrzałe — owoce, które nie wykształciły jeszcze cech typowych dla dojrzałych wiśni danej odmiany.

1.2.6. wiśnie podsuszone — owoce, które wykazują widoczne pomarszczenia skórki do $\frac{1}{4}$ powierzchni.

1.2.7. wiśnie porażone przez moniliozę — owoce, które na powierzchni powyżej $\frac{1}{8}$ posiadają widoczne objawy porażenia przez moniliozę.

1.2.8. wiśnie popękane — owoce z pęknięciami na skórka i miąższu.

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

2. PODZIAŁ

2.1. Rodzaje. W zależności od formy obróbki surowca i jakości owoców rozróżnia się:

- wiśnie całe, zamrożone, sypkie standard A,B,P,
- wiśnie bez pestek, zamrożone.

2.2. Przykład oznaczenia wiśni bez pestek, zamrożonych:

WIŚNIE BEZ PESTEK ZAMROŻONE BN-87/8165-14

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec — wg PN-72/R-75028.

3.2. Wymagania i tolerancje

3.2.1. Wiśnie całe, zamrożone, sypkie — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania	Tolerancje		
		Standard		
		A	B	P
1	2	3	4	5
Wygląd	owoce całe, bez szypulek, nie podsuszone, nie popękane, sypkie; zlepionce nietrwałe nie stanowią wady; nie dopuszcza się owoców wysuszonych oraz oblodzonych	dopuszcza się, % wag., nie więcej niż:		
		1	5	20
		3	15	nie określa się
		3	5	10
Dojrzałość	owoce dojrzałe	dopuszcza się, % wag., nie więcej niż:		
		1	3	5
		3	10	nie określa się

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 12 października 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 14/1987, poz. 36)

cd. tabl. 1

Cechy	Wymagania	Tolerancje		
		Standard		
		A	B	P
1	2	3	4	5
Barwa	owoce o wyrównanym zabarwieniu powierzchni	dopuszcza się owoców z odchyleniami zabarwienia, % wag., nie więcej niż		
		1	4	5
Zdrowotność	owoce zdrowe, nie sfermentowane i nie spleśniałe	dopuszcza się owoców z oznakami chorobowymi głównie moniliozy, % wag., nie więcej niż		
		1	5	20
Wielkość	średnica, mm, nie mniej niż: st A — 15 st B — 12 st P — 10	dopuszcza się owoców o średnicy nie mniejszej niż		
		12 mm	10 mm	—
		% wag., nie więcej niż		
		10	15	—
Smak i zapach po rozmrożeniu	naturalny; nie dopuszcza się smaku i zapachu fermentacji, zapleśnienia, stęchlizny oraz innego smaku i zapachu obcego	—	—	—
Konsystencja				
a) w stanie zamrożonym	twarda	—	—	—
b) w stanie rozmrożonym	owoce o osłabionej jędrności	—	—	—
Zanieczyszczenia	owoce czyste, bez zanieczyszczeń mineralnych i organicznych	dopuszcza się, % wag., nie więcej niż:		
		zanieczyszczeń mineralnych		
		0,03		
		zanieczyszczeń organicznych		
		0,1	0,3	0,5

3.2.2. Wiśnie bez pestek, zamrożone — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	Tolerancje
1	2	3
Wygląd	owoce uszkodzone w wyniku czynności usuwania pestek	—
Dojrzałość	owoce dojrzałe	dopuszcza się owoców nie w pełni dojrzałych, % wag., nie więcej niż 2
Barwa	owoce o wyrównanym zabarwieniu powierzchni i miąższu	—
Zdrowotność	owoce zdrowe, nie zafementowane i nie zapleśniałe	dopuszcza się owoców z plamami moniliozy, % wag., nie więcej niż 5
Smak i zapach po rozmrożeniu	naturalny; nie dopuszcza się smaku i zapachu fermentacji, zapleśnienia, stęchlizny oraz innego smaku i zapachu obcego	—
Zanieczyszczenia	owoce czyste, bez zanieczyszczeń mineralnych i organicznych; nie dopuszcza się fragmentów pestek	dopuszcza się: zanieczyszczeń mineralnych % wag., nie więcej niż 0,03 zanieczyszczeń organicznych % wag., nie więcej niż 0,2 całych pestek lub wiśni z pestkami, nie więcej niż 3 sztuk/kg
Dodatek cukru	zgodnie z wymaganiami odbiorcy	—

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. Wiśnie zamrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności i zapewniającymi utrzymanie niskich temperatur.

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu 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

- sprawdzenie opakowania i znakowania,
- sprawdzenie wyglądu,
- sprawdzenie dojrzałości,
- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie zdrowotności,
- sprawdzenie wielkości,
- sprawdzenie smaku i zapachu,

- h) sprawdzenie konsystencji,
- i) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych i mineralnych.

5.3. Opis badań. Badania wymienione w 5.2 wykonać wg PN-81/A-75051.

5.4. Ocena partii. Partię wiśni zamrożonych należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badania wg pkt. 5.2 będą zgodne z rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8165-14. Wprowadzono wymagania jakościowe dla standardu B.

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-75028 Owoce świeże. Wiśnie

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

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

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

4. Symbol wg SWW — 2464-515.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Ludwika Szymanek — Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego, Lublin.