

MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Fasola szparagowa zamrożona	
	BN-85 8165-15	
	Zamiast BN-79/8165-15	
		Grupa katalogowa 1257

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest fasola szparagowa zielona lub żółta, zamrożona w postaci strąków całych lub łamanych, przeznaczona na eksport, rynek krajowy oraz do przetwórstwa.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. strąki całe** — strąki w niezmienionej postaci, jedynie z obciętymi końcami.

**1.2.2. strąki łamane** — odcinki strąków uzyskane przez mechaniczne łamanie całych strąków.

**1.2.3. strąki uszkodzone mechanicznie** — strąki lub odcinki strąków zgniecione, z ubytkami miąższu.

**1.2.4. strąki niekształtne** — strąki zakrzywione lub z przewężeniami.

**1.2.5. strąki młode** — strąki lub odcinki strąków o nasionach słabo zaznaczonych, niewyrośniętych i nieoddzielających się od miąższu strąka.

**1.2.6. strąki dojrzewające** — strąki lub odcinki strąków o nasionach wyraźnie wykształconych, oddzielających się od miąższu strąka.

**1.2.7. strąki włókniste** — strąki lub odcinki strąków zawierające łyko w szwach lub wyściółkę pergaminową w okrywach.

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

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

### 2.1. Podział

**2.1.1. Rodzaje.** W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się:

- fasolę szparagową, strąki całe,
- fasolę szparagową, strąki łamane.

**2.1.2. Standardy.** W zależności od jakości ustala się standardy A, B, P (do przetwórstwa).

### 2.2. Przykłady oznaczenia

a) fasoli szparagowej zielonej, łamanej standardu A:

FASOLA SZPARAGOWA ŁAMANA — A BN-85/8165-15

b) fasoli szparagowej żółtej, łamanej standardu A:

FASOLA SZPARAGOWA ŻÓŁTA, ŁAMANA — A  
BN-85/8165-15

## 3. WYMAGANIA I TOLERANCJE

**3.1. Surowiec** — wg PN-77/R-75762.

**3.2. Tolerancja wagowa masy deklarowanej netto** — wg BN-79/8165-13.

**3.3. Wymagania i tolerancje** — wg tablicy.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa w Łodzi  
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 20 września 1985 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1986 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1985 poz. 31)

Cechy	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż		
		A	B	P
Jednolitość odmianowa	w partii praktycznie jednolita odmianowo	dopuszcza się inne odmiany o podobnych parametrach technologicznych i cechach jakościowych		
Wygląd	strąki lub odcinki strąków z obciętymi końcami, sypkie, nieobludzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; oszronienie nie stanowi wody	z nieobciętymi końcami a) odcinków strąków 2   5   15 b) strąków całych 2   5   8 uszkodzonych mechanicznie a) odcinków strąków 1   5   10 b) strąków całych 1   5   10		
Strąki całe	kształtne, niepołamane	strąków niekształtnych 2   8   nie określa się		
Strąki łamane	odcinki strąków o długości od 2 do 4 cm  w tym odcinków strąków o długości poniżej 1 cm	odcinków strąków o niewłaściwej długości 10   15   nie określa się, z wyjątkiem odcinków poniżej 1 cm 2   3   20		
Barwa	strąki lub odcinki strąków o barwie zielonej lub żółtej, praktycznie jednolitej w całej partii	o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia/złamania a) odcinków strąków 1   3   nie określa się b) strąków całych 1   3   8		
Dojrzałość	Strąki młode	dojrzewających a) odcinków strąków 2   5   nie określa się b) strąków całych 2   5   10		
Włóknistość	Strąki lub odcinki strąków niewłókniste	strąków lub odcinków strąków włóknistych 1   2   6		
Zdrowotność	Strąki lub odcinki strąków zdrowe; nie dopuszcza się strąków porażonych przez choroby i uszkodzonych przez szkodniki	strąków lub odcinków strąków ze śladami porażenia chorobowego i uszkodzonych przez szkodniki 1   2   2		
Smak i zapach	typowy dla produktu; nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu	—		
Konsystencja a) w stanie zamrożonym b) w stanie rozmrożonym	twarda  osłabiona na skutek blanszowania, bez wyczuwalnego łyka	—		
Aktywność enzymatyczna	próba na obecność peroksydazy ujemna	—		
Zanieczyszczenia	strąki lub odcinki strąków czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	zanieczyszczenia organiczne w postaci obciętych końców i ziaren luzem szk/kg 2   5   10 inne zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego 0,05   0,05   0,1 zanieczyszczenia mineralne 0,03   0,03   0,03		

#### 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

**4.1. Pakowanie i znakowanie** — wg BN-79/8165-13.

**4.2. Przechowywanie.** Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach — wg PN-83/A-07005. Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń chłodniczych — wg PN-64/A-07008 oraz Zarządzenia nr 27 Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego.

**4.3. Transport.** Fasolę szparagową zamrożoną 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 z dnia 17 września 1971 r.

#### 5. BADANIA

##### 5.1. Rodzaje badań

- sprawdzenie jednolitości odmianowej,
- sprawdzenie wyglądu,
- sprawdzenie barwy,

- sprawdzenie dojrzałości,
- sprawdzenie zdrowotności,
- sprawdzenie smaku i zapachu,
- sprawdzenie konsystencji,
- oznaczenie aktywności enzymatycznej,
- oznaczenie zanieczyszczeń,
- oznaczenie masy netto,
- oznaczenie włóknistości.

**5.2. Pobieranie próbek i wykonanie badań określonych w 5.1 a) ÷ j) — wg PN-81/A-75051.**

Oznaczanie włóknistości. Z próbki ogólnej odważyć 1 kg fasoli szparagowej całej lub łamanej. Strąki rozmrozić, połamać i oddzielić strąki, w których stwierdzono obecność włókien. Oddzielone strąki zważyć z dokładnością do 0,01 g i obliczyć w % wag. zawartość strąków włóknistych ( $x$ ) wg wzoru

$$x = \frac{b}{a} \cdot 100$$

w którym:

- $a$  — odważka badanego produktu, g,  
 $b$  — odważka strąków zawierających włókno, g.

**5.3. 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-79/8165-15**  
 uściślono wymagania i tolerancje dla fasoli szparagowej całej, dostosowując je do potrzeb eksportu.

**3. Normy i dokumenty związane**  
 PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach.

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

PN-77/R-75762 Warzywa świeże. Fasola szparagowa

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

BN-70/8165-21 Mrożonki owocowe i warzywne. Podstawowe określenia i podział

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

Zarządzenie Nr 27 Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego z dnia 15 sierpnia 1977 r. w sprawie instrukcji higieniczno-sanitarnej w chłodniach.

**4. Symbol wg SWW** — 2465-521; 2465-511.

**5. Autor projektu normy** — mgr inż. Anna Bauer, K.P.O.W. „Hortex”, Góra Kalwaria.