

UKD 635.36: 664.84.037.5

MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANIE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-79
	Kapusta brukselska zamrożona	8165-22
		Zamiast BN-71/8165-22
		Grupa katalogowa XII 57

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest kapusta brukselska zblanszowana, zamrożona w postaci główek obranych z zewnętrznych liści, kalibrowanych lub nie, przeznaczona na eksport, rynek krajowy oraz do przetwórstwa.

1.2. Określenia

1.2.1. Główki kapusty brukselskiej ściśle — główki twarde o zwartym układzie liści.

1.2.2. Główki kapusty brukselskiej mniej ściśle — główki o mało zwartym układzie liści.

1.2.3. Główki kapusty brukselskiej niecałkowicie zamknięte — główki o odstających liściach zewnętrznych.

1.2.4. Główki kapusty brukselskiej uszkodzone mechanicznie — główki częściowo zgniecione, z ubytkami miąższu przy cięciu nożem.

1.2.5. Główki kapusty brukselskiej bez zewnętrznych liści zielonych — główki zupełnie bez liści zielonych z osłoniętymi wewnętrznymi liśćmi o barwie zielonkawokremowej.

1.2.6. Główki kapusty brukselskiej prawidłowo przycięte — główki, w których długość głęba przyciętego prostopadle do osi pionowej zabezpiecza liście zewnę-

trzne przed odpadaniem, przy czym usunięta została zdrewniała tkanka łądygi.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się:

- kapustę brukselską zamrożoną niekalibrowaną,
- kapustę brukselską zamrożoną kalibrowaną.

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

2.3. Przykład oznaczenia kapusty brukselskiej zamrożonej, niekalibrowanej, standardu A:

KAPUSTA BRUKSELSKA ZAMROŻONA NIEKALIBROWANA
BN-79/8165-22

3. WYMAGANIA I TOLERANCJE

3.1. Surowiec — wg BN-73/9137-14.

3.2. Tolerancja % wag. masy deklarowanej netto — wg BN-69/8165-13 i Zarządzenia nr 53 Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego.

3.3. Wymagania i tolerancje

3.3.1. Kapusta brukselska mrożona niekalibrowana — wg tabl. 1.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 25 września 1979 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 czerwca 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 21/1979 r. poz. 95)

Tablica 1

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż		
		A	B	C
Wygląd	główki kapusty brukselskiej obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, całe, nieuszkodzone mechanicznie, ściśle, prawidłowo przycięte, oszronienie nie stanowi wady	— główek mniej ściśłych i niecałkowicie zamkniętych 5	10	nie określa się
		— główek uszkodzonych mechanicznie 5	10	nie określa się
		— zlepieńców trwałych 1	5	nie określa się
		— główek nieprawidłowo przyciętych 2	4	nie określa się
		— wolnych liści 0,5	2	nie określa się
Barwa: — na powierzchni główki	główki o barwie zielonej do oliwkowej, praktycznie jednolite w całej partii, brukselka o barwie zielonkawokremowej w 1/2 powierzchni główki od strony głęba nie stanowi wady	— główek o barwie zielonkawokremowej częściowo bez zewnętrznych liści 20	25	nie określa się
		— główek o barwie kremowej 2	25	nie określa się
		— główek z zaciemnionymi gębami 2	5	nie określa się
— na przekroju główki	zielonkawokremowa	—		
Zdrowotność	główki zdrowe; nie dopuszcza się główek porażonych przez choroby i uszkodzonych przez szkodniki	— główek uszkodzonych przez szkodniki sztuk/500 g nie więcej niż 1	2	2
		— główek ze śladami porażenia chorobowego sztuk/500 g nie więcej niż 2	5	5
Smak i zapach	typowy dla produktu; nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu	—		
Konsystencja — w stanie zamrożonym — w stanie rozmrożonym	twarda osłabiona na skutek blanszowania	—		
Aktywność enzymatyczna	próba na obecność peroksydazy ujemna	—		
Zanieczyszczenia	główki kapusty brukselskiej czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	— inne zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego 0,05	0,1	0,1
		— zanieczyszczenia mineralne 0,03	0,03	0,03

3.3.2. Kapusta brukselska mrożona kalibrowana. Wymagania i tolerancje dotyczące wyglądu, barwy, zdrowotności, smaku i zapachu, konsystencji, aktywności enzymatycznej oraz zanieczyszczeń powinny być zgodne z wymaganiami i tolerancjami dla standardu A podanymi w 3.2.1, pozostałe wymagania wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag., nie więcej niż
Wielkość	główki kalibrowane wg wielkości: do 16 mm 16 ÷ 22 mm 22 ÷ 32 mm powyżej 32 mm	główek sąsiednich grup wielkości 10 w tym główek o średnicy 12 ÷ 16 mm w drugiej grupie wielkościowej 5

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i znakowanie — wg BN-69/8165-13.

4.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach — wg PN-76/A-07005. Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń chłodniczych — wg PN-64/A-07008 oraz Zarządzenia Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego nr 27.

4.3. Transport. Kapustę brukselską zamrożoną należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur. Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- a) sprawdzenie wyglądu,
- b) sprawdzenie barwy,
- c) sprawdzenie zdrowotności,
- d) sprawdzenie smaku i zapachu,
- e) sprawdzenie konsystencji,

- f) sprawdzenie aktywności enzymatycznej,
- g) sprawdzenie zanieczyszczenia,
- h) sprawdzenie masy netto opakowania jednostkowego,
- i) sprawdzenie wielkości (dla kalibrowanej).

5.2. Pobieranie próbek i wykonanie badań — wg PN-73/A-75051.

5.3. Ocena partii — wg PN-73/A-75051.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instrukcja opracowująca normę — Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8165-22

- a) zaktualizowano wymagania jakościowe dotyczące kapusty brukselskiej, dostosowując je do potrzeb eksportu i rynku krajowego,
- b) wprowadzono wymagania jakościowe dla standardu B i P.

3. Normy i dokumenty związane

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

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

PN-73/A-75051 Mrożone owoce i warzywa. Badanie jakości

BN-69/8165-13 Mrożone owoce i warzywa. Pakowanie i znakowanie

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

BN-73/9137-14 Warzywa świeże. Kapusta brukselska

Zarządzenie nr 53 Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego z dnia 4 listopada 1976 r. w sprawie zmiany normy BN-69/8165-13

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

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. Autorzy projektu normy — mgr inż. Małgorzata Wiśniewska — Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, Warszawa, dr inż. Janina Jędrzejewska, Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.