

UKD 664.84.036.5

MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	NORMA BRANŻOWA		BN-83
	Mieszanki warzywne zamrożone		8165-26
			Zamiast BN-79/8165-26
			Grupa katalogowa 1257

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są mieszanki warzywne, zamrożone, przeznaczone na eksport i rynek krajowy.

1.2. Określenia

1.2.1. warzywa pokruszone - części warzyw (np. kostki marchwi, główki kapusty brukselskiej, ziarna grochu zielonego, strąki fasoli) o objętości nominalnej składnika warzywnego mniejszej niż 25 % lub, w przypadku kalafiora, części różyczek o objętości nominalnej mniejszej niż 10 %.

1.2.2. Pozostałe określenia - wg BN-70/8165-21 oraz wg odpowiednich norm przedmiotowych na poszczególne składniki mieszanki.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Standardy. Ustala się jeden standard jakościowy mieszanki warzywnej zamrożonej - standard A.

2.2. Przykład oznaczenia mieszanki warzywnej zamrożonej standardu A:

MIESZANKA WARZYWNA ZAMROŻONA - A
BN-83/8165-26

Skład wg receptury nr

3. WYMAGANIA

3.1. Skład mieszanek warzywnych - zgodny z obowiązującymi recepturami.

3.2. Surowce stosowane w produkcji powinny odpowiadać wymaganiom odpowiednich norm przedmiotowych.

3.3. Tolerancje wagowe masy deklarowanej netto. Dopuszczalne tolerancje masy netto mieszanki warzywnej w opakowaniu jednostkowym ± 30 g.

Średnia masa netto mieszanki warzywnej w 10 opakowaniach jednostkowych nie może być mniejsza od masy deklarowanej.

3.4. Wymagania i tolerancje - wg tablicy.

Cechy	Wymagania		Tolerancje, % wag., nie więcej niż	
1	2		3	
Wygląd	charakterystyczny dla poszczególnych składników mieszanki, warzywa sypkie, nie oblodzone, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych, o wielkości i kształcie zgodnym z normą przedmiotową lub wymaganiami odbiorcy; oszronienie nie stanowi wady		- warzyw pokruszonych 1 - zlepieńców trwałych 10	
	warzywa kostkowane - kostka o wymiarach 10x10x10 mm i prostopadłych krawędziach, których boki nie odbiegają więcej niż ± 2 mm od nominalnego wymiaru		-	
	Składnik	Kostek o kształcie regularnych sześciątów, % wag., nie mniej niż	Nieregularnych kostek o objętości stanowiącej co najmniej 50 % objętości nominalnej, % wag., nie więcej niż	Kostek o objętości stanowiącej poniżej 50 % objętości nominalnej
	buraki ćwikłowe	40	60	15

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 1 lutego 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1983 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5 /1983 poz. 9)

cd. tablicy

Cechy	Wymagania		Tolerancje, % wag., nie więcej niż	
1	2		3	
Wygląd	cukinia o optymalnej dojrzałości, z pozostawionym naskórkiem	15	85	25
	kalafior głąby	15	85	20
	kalarepa bez zwłóknień	30	70	10
	marchew	20	80	- kostek kalarepy włóknistych 5 15
	pietruszka	20	80	15
	seler	30	70	10
	ziemniaki	20	80	15
	<u>brukselka</u> - główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe, nieuszkodzone mechanicznie, ściste, prawidłowo przycięte; dopuszcza się brukselkę nie kalibrowaną lub wg wymagań odbiorcy			- główek mniej ścistych i niecałkowicie zamkniętych 10 - główek nieprawidłowo przyciętych 4 - główek uszkodzonych mechanicznie 10
	<u>fasola flageolet</u> - ziarna fasoli o średniej, dość wyrównanej wielkości i typowym nerkowatym kształcie			- ziaren fasoli uszkodzonych mechanicznie 10
	<u>fasola szparagowa</u> - strąki łamane - odcinki strąków o długości $2 \div 4$ cm, z obciętymi końcami, młode, niewłókniste			- odcinków strąków o niewłaściwej długości 10 - odcinków strąków z nieobciętymi końcami 5 - odcinków strąków uszkodzonych mechanicznie 5 - odcinków strąków dojrzewających 5 - odcinków strąków włóknistych 2
<u>groch zielony</u> - ziarna grochu o optymalnej dojrzałości dla zamrażalnictwa; dopuszcza się groch niekalibrowany			- ziaren przejrziałych, % sztuk 15 - ziaren grochu uszkodzonych mechanicznie, 10	
<u>kalafior</u> - różyczki - kalafior zwięzły, bez przerastających listków			- różyczek rozluźnionych 10 - różyczek z widoczną ususzką 3 - różyczek uszkodzonych mechanicznie 10	
<u>kapusta włoska</u> - części o grubości $3 \div 6$ mm, rozpadające się, bez części głąbowej			- części głąbowych i przegłąbowych (nasady liści) 5	
<u>pory</u> pory części wybielone - plastry lub ich części o grubości do 25 mm, oczyszczone z liści okrywowych - liście - nieregularne kawałki o grubości do 40 mm - udział części wybielonych, % wag., nie mniej niż 30			-	
<u>seler naciowy</u> - nieregularne odcinki liści i łodyg o długości $2 \div 4$ cm			- odcinków łodyg o innej długości 10	
Barwa	charakterystyczna dla poszczególnych składników mieszanki, niezmieniona, praktycznie jednolita w całej partii		-	
	<u>brukselka</u> - główki zielone do oliwkowych, główki zielonkawo-kremowe do $\frac{1}{2}$ powierzchni główki nie stanowią wady			- główek o barwie zielonkawo-kremowej powyżej $\frac{1}{2}$ powierzchni główki 25 - główek z zaciemnionymi głąbami 5

cd. tablicy

1	2	3
Barwa	<u>buraki ćwikłowe</u> - kostka ciemnoczerwona	-
	<u>cukinia</u> - kostka o miąższu kremowoseledynowym do zielonego z fragmentami intensywnie zielonego naskórka	-
	<u>fasola frageolet</u> - ziarna fasoli jasnozielone, praktycznie jednolicie zabarwione	- ziaren o barwie zmienionej 3
	<u>fasola szparagowa</u> - strąki łamane - odcinki - strąków o barwie zielonej lub żółtej	- odcinków strąków o zmienionej barwie na powierzchni przekroju cięcia 5
	<u>groch zielony</u> - ziarna grochu zielone	- ziaren o barwie zmienionej 5
	<u>kalafiory</u> - głąby - kostki o barwie kremowej do seledynowej	-
	<u>kalafiory</u> - różyczki białe, białokremowożółtawe, nie dopuszcza się barwy szarej i brązowej	- różyczek o barwie żółtej 20 - różyczek o barwie kremowej z odcieniem szarym 3 - różyczek o barwie jasnobrązowej do 1/3 powierzchni 3
	<u>kalarepa</u> - kostka białokremowoseledynowa	-
	<u>kapusta włoska</u> - części białozielone	-
	<u>marchew</u> - kostka pomarańczowoczerwona, możliwie jednolita, na przekroju poprzecznym barwa rdzenia zbliżona do barwy miąższu	- łączna suma wad barwy nie może przekroczyć 45 punktów
	<u>pietruszka</u> - kostka białokremowa do żółtej	- kostek pietruszki z lekko brunatnymi smugami 10
	<u>pory</u> - części wybielone - plastry lub ich części białokremowe do jasnozielonych - liście - kawałki liści zielone do ciemnozielonych	- -
	<u>seler</u> - kostka jasnokremowa ze smugami charakterystycznymi dla selera	- kostek selera z lekko brunatnymi smugami 15
<u>seler naciowy</u> - liście intensywnie zielone ewentualnie z odcieniem bordowozielonym (cecha odmianowa); łodygi jasnozielone przechodzące na końcach w białe	- dopuszcza się liście z punktowymi ściemnieniami barwy powierzchni	
<u>ziemniaki</u> - kostka jasnożółta do jasnokremowej	-	
Zdrowotność	<u>warzywa zdrowe</u> ; nie dopuszcza się warzyw porażonych przez choroby i uszkodzonych przez szkodniki	- składników warzywnych uszkodzonych przez szkodniki, sztuk/250 g, nie więcej niż 4 - ze śladami porażenia 4
Smak i zapach	typowy dla produktu; nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu	-
Konsystencja		
a) w stanie zamrożonym	twarda	
b) po ugotowaniu zgodnie z przepisem podanym przez producenta	osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników warzywnych jednolity stopień miękkości	-

cd. tablicy

Cechy	Wymagania	Tolerancje, %, wag., nie więcej niż
1	2	3
Aktywność enzymatyczna	próba na obecność peroksydazy ujemna (dla warzyw blanszowanych)	-
Zanieczyszczenia	warzywa czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	- nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego 0,25 - zanieczyszczeń mineralnych 0,03
Zawartość składników	liczba składników i udział ich masy w mieszance zgodny z recepturą	- dopuszczalne odchylenia mas składników - w opakowaniu jednostkowym (detalicznym) ± 20 - w opakowaniu transportowym (mieszanki luzem) ± 15

Dopuszcza się:

- a) stosowanie jako składników mieszanek innych warzyw zamrożonych pod warunkiem określenia ich jakości normą branżową lub zakładową,
- b) stosowanie rozdrobnienia składników wg wymagań odbiorców.

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 Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego nr 27.

4.3. Transport, Mieszankę warzywną należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, 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. Rodzaje badań

- sprawdzenie wyglądu,
- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie zdrowotności,
- sprawdzenie smaku i zapachu,
- sprawdzenie konsystencji,
- sprawdzenie aktywności enzymatycznej,
- sprawdzenie zanieczyszczenia,
- sprawdzenie masy netto opakowania jednostkowego i zawartości składników.

5.2. Pobieranie próbek i wykonywanie badań - wg PN-81/A-75051.

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-79/8165-26

- uzupełniono wymaganiami jakościowymi dla składników mieszanek warzywnych uwzględnionych w zatwierdzonych recepturach,
- wprowadzono ustanowione zmiany, uaktualniono normy powołane w treści, poprawiono oczywiste błędy.

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.

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. w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych (Mon. Pol. nr 50, poz. 320).

Zarządzenie Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego nr 27 z dnia 15.08.1977 r. w sprawie Instrukcji higieniczno-sanitarnej w chłodniach

4. Symbol wg SWW - 3464-525.

5. Autor projektu normy - mgr inż. Zbigniew Kosmała - Centralne Laboratorium Chłodnictwa w Łodzi.

6. Wydanie 2 - stan aktualny: październik 1984 - uaktualniono normy związane.