

MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-86
	Mieszanki kompotowe zamrożone	8165-29
		Grupa katalogowa 1257

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są mieszanki kompotowe, zamrożone, przeznaczone na rynek krajowy.

1.2. Określenia

1.2.1. mieszanki kompotowe — produkty sporządzone przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku wagowym, zamrożonych owoców.

1.2.2. Pozostałe określenia — wg BN-70/8165-21 oraz wg odpowiednich norm przedmiotowych dotyczących poszczególnych składników mieszanki.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Standardy. Ustala się jeden standard jakościowy mieszanki kompotowej zamrożonej.

2.2. Oznaczenie mieszanki kompotowej zamrożonej:
MIESZANKA KOMPOTOWA ZAMROŻONA

BN-86/8165-29

Skład wg receptury nr

3. WYMAGANIA

3.1. Skład mieszanek kompotowych — zgodny z obowiązującymi recepturami.

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

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

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

3.4. Wymagania i tolerancje — wg tablicy.

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag. nie więcej niż			
1	2	3			
Wygląd	charakterystyczny dla poszczególnych składników mieszanki, owoce całe o właściwym stopniu dojrzałości, niekalibrowane, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych, dopuszczalne lekkie oszronienie składników	— owoców oblodzonych 5			
		— zlepieńców trwałych 10			
		— owoców z uszkodzeniami	— pokruszonych	— popękanych	
		25	5	—	—
		5	—	—	20
Barwa	naturalna, typowa dla poszczególnych składników w stadium dojrzałości konsumpcyjnej	— owoców nie w pełni wybarwionych			
		15	—	—	
		5	—	—	
		10	—	—	
		5	—	—	
		—	—	—	
				niedojrzałych	
				0,5	
				1,0	
				10,0	
				5,0	
				10,0	

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 6 lutego 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1986 poz. 10)

cd. tablicy

Cecha	Wymagania	Tolerancje, % wag. nie więcej niż
1	2	3
Zdrowotność	owoce zdrowe, bez pleśni, bez oznak fermentacji, wolne od objawów chorobowych i szkodników	— owoców uszkodzonych przez szkodniki — w składniku, nie więcej niż 4 — owoców z powierzchniowymi zmianami chorobowymi — nie więcej niż 5
Konsystencja — w stanie zamrożonym — po rozmrożeniu	twarda, typowa dla zamrożonych owoców osłabiona, z nieznacznym wyciekami	— —
Smak i zapach po rozmrożeniu	charakterystyczny dla zdrowych i dojrzałych owoców, bez obcych posmaków i zapachów	—
Zanieczyszczenia	owoce czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	— zanieczyszczeń mineralnych 0,03 — nieszkodliwych ciał obcych pochodzenia roślinnego: nie więcej niż 3 cm ² na 500 g owoców
Zawartość składników	liczba składników i ich masa zgodna z recepturą	dopuszczalne odchylenia mas składników: — w opakowaniu jednostkowym (detalicznym) ± 20 — w opakowaniu transportowym (mieszanki luzem) ± 15 — w partii ± 3

Dopuszcza się stosowanie jako składników mieszanek kompotowych inne owoce zamrożone pod warunkiem określenia ich jakości w normie branżowej lub zakładowej.

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

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. Mieszanki kompotowe zamrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zabezpieczającymi utrzymanie niskich temperatur.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- sprawdzenie wyglądu,
- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie zdrowotności,
- sprawdzenie konsystencji,
- sprawdzenie smaku i zapachu,
- sprawdzenie zanieczyszczenia,
- sprawdzenie masy netto,
- sprawdzenie 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 w Łodzi.

2. 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 owocowe i warzywno. 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 sierpnia 1977 r. w sprawie Instrukcji higieniczno-sanitarnej w chłodniach

3. Symbol wg SWW — 2463-119.

4. Autor projektu normy — mgr inż. Zbigniew Sikora, Centralne Laboratorium Chłodnictwa w Łodzi.