

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE PRODUKTY OWOCOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-70
	Produkty owocowe pasteryzowane <b>Wymagania mikrobiologiczne</b>	8120-02
		Grupa katalogowa 1253

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania mikrobiologiczne dla pasteryzowanych produktów owocowych w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

1.2. Zakres stosowania normy. Niniejszą normę należy stosować przy ocenie w produkcji i obrocie krajowym następujących pasteryzowanych produktów owocowych: soki pitne owocowe, kompoty owocowe, nektary, kremogeny, konserwy owocowe do mięsa, soki niskosłodzone, zagęszczone soki owocowe dosładzane, owoce pasteryzowane, przeciery owocowe słodzone, zagęszczone soki wieloowocowe.

1.3. Normy związane

PN-80/A-75052 Produkty owocowe, warzywne i warzywno-mięsne. Badania mikrobiologiczne  
BN-70/8120-01 Produkty warzywne. Konserwy warzywne w zalewie. Wymagania mikrobiologiczne

2. WYMAGANIA2.1. Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Szczelność opakowań	szczelne
2	Trwałość oznaczona metodą próby	brak zmian opakowania i cech organoleptycznych produktu w porównaniu z próbką nietermostatowaną
3	Liczba bakterii tlenowych w 1 cm <sup>3</sup> lub 1 g produktu nie więcej niż	10
4	Liczba drożdży lub zarodników pleśni w 1 cm <sup>3</sup> lub 1 g produktu	niedopuszczalna
5	Obecność bakterii beztlenowych i ich przetrwalników	niedopuszczalna

2.2. Wymagania organoleptyczne - zgodne z odpowiednimi normami przedmiotowymi.

3. BADANIA3.1. Program badań3.1.1. Badania pełne

- sprawdzanie szczelności opakowań,
- oznaczanie trwałości produktu,
- oznaczanie liczby bakterii tlenowych mezofilnych,
- oznaczanie liczby drożdży i zarodników pleśni,
- oznaczanie obecności bakterii beztlenowych i ich przetrwalników,
- oznaczanie; barwy, zapachu, smaku i konsystencji oraz klarowności zalewy.

Badanie mikrobiologiczne przeprowadza się w próbkach trwałych po próbie termostatowej.

Badanie pełne - należy wykonywać w przypadkach:

- produkcji nowego asortymentu,
- zmiany technologii produkcji,
- zakłóceń procesu technologicznego,
- na żądanie odbiorcy i organów kontroli.

3.1.2. Badania niepełne obejmują:

- sprawdzanie szczelności opakowań,
- oznaczanie trwałości konserw,
- oznaczanie barwy, zapachu, konsystencji oraz klarowności zalewy. Wykonywać je należy dla każdej partii produktu.

3.2. Pobieranie próbek - wg BN-70/8120-01.3.3. Opis badań

3.3.1. Sprawdzanie szczelności opakowań, oznaczanie trwałości konserw metodą próby termostatowej, oznaczanie metodą płytkami: liczby bakterii tlenowych, liczby drożdży i pleśni oraz metodą namnażania na podłożach wybiórczych obecności bakterii beztlenowych i ich przetrwalników - wg PN-80/A-75052.

3.3.2. Oznaczanie: barwy, zapachu, smaku i wyglądu zalewy - należy określić organoleptycznie.

3.4. Ocena partii. Partię ocenia się na podstawie wyników badania próbek termostatowych. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy wówczas, gdy uzyskane wyniki będą odpowiadały wymaganiom zawartym w p. 2.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

<p>Instytut Przemysłu Fermentacyjnego Ustanowiona przez Dyrektora Centrali Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 31 października 1970 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji, kontroli i obrotu od dnia 1 czerwca 1971 r. (Mon. Pol. nr 30/1971 poz. 193)</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INFORMACJE DODATKOWE

Wydanie 4 - stan aktualny: październik 1987 - uaktualniono normy związane.