

PRODUKTY ÓWOCOWO- -WARZYWNE	NORMA BRANŻOWA		<b>BN-64</b>
	<b>Produkty warzywne</b>		<b>8124-04</b>
	<b>Korniszony</b>		Zamiast RN-56 MPSiS-C-57
			Grupa katalogowa 1253

**1. WSTĘP**

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są korniszony.

**1.2. Określenia.** Korniszony — produkt otrzymany z małych ogórków świeżych lub solonych, zalanych zalewą octową z dodatkiem przypraw roślinnych aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację w naczyniach hermetycznych.

**1.3. Klasy jakości.** Ustala się dwie klasy jakości korniszonów: I i II.

**1.4. Przykład oznaczenia korniszonów I klasy jakości:**

KORNISZONY I BN-64/8124-04

**1.5. Normy i dokumenty związane**

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

PN-72/A-75050 Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne. Pobieranie próbek

PN-71/A-75101 Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizyko-chemicznych

PN-79/O-79701 Opakowania jednostkowe szklane. Słoje do artykułów spożywczych. Wymagania i badania

BN-84/6833-03 Opakowania jednostkowe szklane. Słoje Feniks do artykułów spożywczych

**2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE****2.1. Wymagania organoleptyczne**

Cechy	Wymagania	
	klasa I	klasa II
Barwa	jednolita zielona do oliwkowej	zielona, zielono-żółta, zielono-biała, niejednolita

cd. tablicy

Cechy	Wymagania	
	klasa I	klasa II
Kształt	korniszony proste; dopuszcza się korniszonów nieforemnych do 20%	foremne; dopuszcza się korniszony nieforemne
Smak i zapach	smak kwaśny, typowy dla korniszonów w marynacie; zapach typowy	
Konsystencja	korniszony jędrne dopuszcza się korniszony o osłabionej jędrności	
Zdrowotność	korniszony pozbawione uszkodzeń mechanicznych wolne od uszkodzeń chorobowych dopuszcza się korniszony: z uszkodzeniami mechanicznymi: do 10%   do 20% z uszkodzeniami chorobowymi: —   do 5%	
Wielkość	możliwie wyrównana w jednostce opakowania	
Długość, cm Grubość, cm	2÷6 0,7÷2	2÷7 0,7÷3
Zalewa	opalizująca	
Przyprawy roślinne aromatyczno-smakowe	czyste, zdrowe, o estetycznym wyglądzie	

**2.2. Wymagania fizykochemiczne**

Cechy	Wymagania	
	klasa I	klasa II
Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., nie więcej niż	1,5	
Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowy, % wag., nie więcej niż	5,0	
Zawartość soli kuchennej, % wag., nie więcej niż	1,5	

Instytut Przemysłu Fermentacyjnego

Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 8 września 1964 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 stycznia 1965 r.

(Mon. Pol. nr 85/1964 poz. 403)

cd. tablicy

Cechy	Wymagania	
	klasa I	klasa II
Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % wag., nie więcej niż	0,05	
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % wag., nie więcej niż	0,03	
Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż:		
arsenu	0,2	
ołowiu	0,4	
cynku	5,0	
miedzi	10,0	
cyny	50,0	

2.3. Zawartość korniszonów odciekniętych, nie mniej niż:

w słoju 0,9 480 g

w słoju 0,45 240 g

2.4. Waga netto produktu, nie mniej niż:

w słoju 0,9 900 g

w słoju 0,45 450 g

### 3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Opakowanie bezpośrednie dla korniszonów stanowią słoje szklane wg PN-79/O-79701 oraz słoje Feniks wg BN-63/6833-03.

Opakowanie bezpośrednie powinno być zaopatrzone w etykietę zawierającą:

- oznaczenie produktu wg 1.4,
- nazwę i adres producenta,
- datę produkcji,
- masę netto,
- cenę detaliczną.

3.2. Opakowanie transportowe stanowią skrzynki drewniane, pudła tekturowe lub inne opakowanie, dostatecznie zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem. Opakowanie wysyłkowe powinno być zaopatrzone w etykietę zgodnie z 3.1.

### 3.3. Warunki i okresy przechowywania

3.3.1. Warunki przechowywania. Opakowania z korniszonami powinny być przechowywane w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, zabezpieczonych przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych w temperaturze 2÷15 °C i wilgotności względnej do 75%.

3.3.2. Okres przechowywania w warunkach wg 3.3.1, w których produkt powinien być zgodny z normą, wynosi nie mniej niż 10 miesięcy.

3.4. Transport. Transport korniszonów powinien odbywać się w warunkach zabezpieczających przed uszkodzeniem mechanicznym, zepsuciem lub zanieczyszczeniem oraz działaniem wpływów atmosferycznych.

### 4. BADANIA JAKOŚCIOWE

4.1. Pobieranie próbek — wg PN-72/A-75050.

4.2. Barwa, wygląd zewnętrzny, smak, zapach, kształt i konsystencja. Określić organoleptycznie.

4.3. Wielkość (długość i grubość) korniszonów określić za pomocą miarki.

4.4. Zawartość korniszonów nieforemnych określić przez wybranie i obliczenie procentu.

4.5. Kwasowość ogólna, zawartość cukrów, zanieczyszczenia organiczne i mineralne oraz uszkodzenia mechaniczne i chorobowe — wg PN-71/A-75101.

4.6. Masa korniszonów odciekniętych. Określić wg PN-71/A-75101.

4.7. Masa netto. Określić przez zważenie z dokładnością do 10 g.

4.8. Oznaczanie metali szkodliwych dla zdrowia:

arsenu — wg PN-59/A-04010,

ołowiu — wg PN-80/A-04011,

miedzi — wg PN-80/A-04012,

cynku — wg PN-59/A-04013,

cyny — wg PN-80/A-04014.

KONIEC