



Nezobrazitelný cizojazyčný text!

Fruit puree and pulp - semiproducts

Tato norma platí pro výrobu a dodávání ovocných protlaků a pulp (dále jen ovocné polotovary) vyrobených z čerstvého, mrazeného nebo sušeného ovoce, konzervovaných teplem, chemickými prostředky, popř. zahuštěním a určených jako polotovar k dalšímu zpracování.

I. NÁZVOSLOVÍ

1. Ovocné protlaky (dřeně) - polotovary z bobulového,

jádrového, peckového ovoce a lesních plodů zbavených nejedlých součástí popř. upravených a protlačených sítí do kašovitě konzistence. Jejich úchovnost je zajištěna konzervací teplem (sterilací) nebo přídavkem chemických činidel.

2. Švestkový protlak zahuštěný - dále jen švestkový

lekvar - (slivkový lekvár nesladený) - polotovar ze švestek zbavených stopek a pecek, protlačených sítí do hrubé konzistence, zahuštěný teplem.

3. Ovocné pulpy (dužniny, měli) - polotovary z bobulového, jádrového, peckového ovoce a lesních plodů zbavených nejedlých součástí, popř. dělených a tepelně upravených, zalité vodou. Jejich úchovnost je zajištěna konzervací (sterilací) nebo přídavkem chemických činidel.

II. VŠEOBECNĚ

Typy

4. Ovocné polotovary se vyrábějí v těchto typech:

- a) Ovocné protlaky (dřeně) a pulpy - polotovary čerstvé nebo sterilované - z ovoce čerstvého nebo zmrazeného.
- b) Ovocné protlaky (dřeně) a pulpy - polotovary chemicky konzervované - z ovoce čerstvého, zmrazeného nebo sušeného.
- c) Švestkový lekvar - polotovar ze švestek čerstvých, zmrazených nebo sušených.

Účinnost od:
1.3.1974

04500

-- Vynechaný text --