

Ministerstvo  
potravinnářského  
průmyslu  
Sdružení lihovarů  
a konzerváren

## DŘEŇOVÉ ŠTÁVY

ON 56 8531

JK 781 821

Tato norma platí pro výrobu a dodávání dřeňových šťáv, výrobných z čerstvé zeleniny, případně chemicky nekonzervovaných protlaků, chuťově upravených a konzervovaných teplem — sterilací ve vzduchotěsně uzavřených obalech.

### I. VŠEOBECNĚ

#### Tržní druhy:

1. Dřeňové šťávy se vyrábějí v jedné jakosti a v těchto tržních druzích:

a) Karotková dřeňová šťáva s pomerančovou příchutí, dodávaná pod označením Pirueta džus;

b) Karotková dřeňová šťáva s příchutí, dodávaná pod označením Karola džus.

### II. POŽADAVKY

#### Suroviny:

2. K výrobě dřeňových šťáv se použije: karotka nebo mrkev, podle ČSN 46 3120.

#### Přísady:

3. K výrobě dřeňových šťáv se použije těchto přísad:

a) rafinovaný cukr, podle ČSN 56 5720

b) kyselina citrónová potravinářská, podle ČSN 68 6319

c) kyselina askorbová, podle ČSN 66 5036

d) chmelový extrakt, podle ON 56 6604

e) pomerančový olej přírodní z dovozu

f) líh rafinovaný jemný, podle ČSN 66 0825.

#### Pomocné látky:

4. K výrobě se používá pitné vody, podle ČSN 83 0611, technologicky nezávadné.

#### Smyslové požadavky:

5. Při smyslovém posuzování musí výrobek vyhovovat těmto požadavkům:

Konzistence: tekutá, s rozptýlenou jemnou dřeninou, která se může usazovat.

Účinnost od:  
1. 1. 1968



**Balení:**

**11.** Výrobek se plní do konzervových plechovek zlatolakovaných 99×63 mm o váze obsahu nejméně 430 g. Jako vnějších transportních obalů se používá lepenkových nebo dřevěných beden.

**Údaje na obalech:**

**12.** Na každém spotřebitelském obalu musí být tyto údaje:

- a) ochranná známka nebo název podniku
- b) sídlo výrobny
- c) název výrobku
- d) váha obsahu
- e) datum výroby
- f) maloobchodní cena
- g) označení a číslo této normy.

Na vnějším transportním obalu se uvedou údaje a)–d), počet ob-  
sažených kusů výrobku, datum vyskladnění a číslo výrobku podle jed-  
notné klasifikace.

**Doprava:**

**13.** Výrobek se dopravuje v dopravních prostředcích za dodržení  
hygienických požadavků při přepravě a podle předpisů platných pro  
veřejné dopravce.

**Skladování:**

**14.** Výrobek se skladuje v místnosti čisté, suché, větratelné, chlad-  
né, za co nejmenších tepelných výkyvů, chráněné před přímým přístu-  
pem slunečních paprsků a mrazem. Nejvyšší teplota skladování 18 °C,  
relativní vlhkost vzduchu nejvýše 70%.

**D O D A T E K****Souvisící čs. normy:**

- ČSN 46 3120 Kořenová zelenina
- ČSN 56 5720 Cukr rafinovaný
- ČSN 83 0611 Pitná voda
- ČSN 68 6319 Kyselina citrónová potravinářská
- ČSN 66 5036 Vitamín C. Kyselina askorbová
- ČSN 66 0825 Rafinovaný líh
- ON 56 6604 Chmelový extrakt
- ČSN 56 0246 Metody zkoušení konzervářských polotovarů  
a výrobků z ovoce a zeleniny

Zpracovatel: Lihovary a konzervárny, oborové ředitelství, Vý-  
kumný ústav — pobočka Praha-Braník, Branická 114.

ON 56 8531

Návrh normy byl projednán s těmito organizacemi:

Ministerstvo zdravotnictví  
Státní inspekce jakosti výrobků potravinářského průmyslu  
Ústřední svaz spotřebních družstev  
Výzkumné a zkušební středisko 130  
Ústav kontroly a vývoje jakosti potravin

*Upozornění: Změny a doplňky, jakož i zprávy o nově vydaných normách, jsou uveřejňovány ve Věstníku Úřadu pro normalizaci a měření.*