

PRZETWORY RYBNE UBOCZNE	NORMA BRANŻOWA	BN-76
	Trany i oleje Olej rybi spożywczy rafinowany	8029-03
		Grupa katalogowa XII 29

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest olej rybi spożywczy rafinowany otrzymywany z olejów rybich surowych, przeznaczony do dalszego przerobu na cele spożywcze.

1.2. Określenia — wg BN-73/8020-06.

2. OZNACZENIE

OLEJ RYBI SPOŻYWCZY RAFINOWANY BN-76/8029-03

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec — wg BN-76/8029-02.

3.2. Produkt gotowy — wg tablicy.

Cecha	Wymagania
Barwa w skali dwuchromi- nowej, powyżej	słomkowożółta do po- marańczowej 1,1†
Przezroczystość	przezroczysty
Smakowitość w temperatu- rze 20°C	swoista dla świeżego oleju rybiego bez ob- cych posmaków i za- pachów
Ciężar właściwy, g/cm ³ , w granicach	0,915 ÷ 0,930
Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g oleju, do	0,4
Liczba zmydlenia, mg KOH na 1 g oleju, w granicach	175 ÷ 200
Liczba jodowa, w granicach	100 ÷ 170
Zawartość substancji nie- zmydlających się, % wag., do	1,5

cd. tablicy

Cecha	Wymagania
Zawartość zanieczyszczeń stałych, %	nie dopuszcza się
Zawartość wody, %	nie dopuszcza się
Liczba nadtlenkowa, wg tle- nu aktywnego/1 g oleju, do	4
Zawartość aldehydu epihy- drynowego	nieobecny

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Oleje rybnie spożywcze rafino-
wane powinny być dostarczane w cysternach ko-
lejowych lub samochodowych, będnach, beczkach
metalowych, będnach ciężkich z obręczami nasa-
dzanymi wg BN-69/5046-03 lub w innych opako-
waniach dopuszczonych do pakowania olejów
przez władze sanitarne. Opakowania powinny być
czyste i suche, a po napełnieniu szczelnie zamknię-
te i zaplombowane.

4.2. Znakowanie. Na opakowaniu należy umie-
ścić napis lub etykietę zawierającą co najmniej
następujące dane:

- nazwę i adres wytwórni,
- oznaczenie wg rozdz. 2,
- datę produkcji,
- masę netto,
- masę brutto.

4.3. Przechowywanie. Oleje rybnie spożywcze ra-
finowane powinny być przechowywane w pomie-
szczeniach ciemnych lub zaciemnionych, w tem-
peraturze od 0 do 20°C, w czasie nie dłuższym niż
6 miesięcy.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej dnia 11 listopada 1976 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 grudnia 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 25/1976 poz. 106)

4.4. Transport. Oleje rybnie spożywcze rafinowane należy przewozić środkami transportowymi zgodnie z 4.1, możliwie całkowicie wypełnionymi i szczelnie zamkniętymi.

W przypadku transportu kolejowego należy przestrzegać przepisów o ładowaniu i wyładowaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzanie smakowości,
- b) sprawdzanie przezroczystości,
- c) oznaczanie barwy w skali dwuchromianowej,
- d) oznaczanie ciężaru właściwego,
- e) oznaczanie liczby kwasowej,
- f) oznaczanie liczby zmydlenia,
- g) oznaczanie liczby jodowej,
- h) oznaczanie liczby nadtlenkowej,
- i) oznaczanie zawartości substancji niezmydlających się,
- j) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń stałych,
- k) oznaczanie zawartości wody,
- l) oznaczanie współczynnika załamania światła,
- ł) sprawdzenie zawartości aldehydu epihydrynowego.

Badania pełne należy wykonywać w przypadkach spornych lub na żądanie organów kontroli i nadzoru.

5.1.2. Badania niepełne obejmują:

- a) sprawdzanie smakowości,
- b) sprawdzanie przezroczystości,
- c) oznaczanie barwy w skali dwuchromianowej,
- d) oznaczanie ciężaru właściwego,
- e) oznaczanie liczby kwasowej,
- f) oznaczanie liczby jodowej,
- g) oznaczanie liczby nadtlenkowej.

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-60/A-86910.

5.3. Przygotowanie próbek do analizy — wg PN-60/A-86911.

5.4. Opis badań

5.4.1. Sprawdzanie smakowości należy przeprowadzać organoleptycznie w temperaturze około 20°C. W tym celu nakłada się ciekłą warstwę oleju na szklaną płytkę i lekko podgrzewa lub rozciera na dłoni.

5.4.2. Sprawdzanie przezroczystości wykonuje się wzrokowo w próbówce w świetle odbitym i przechodzącym.

5.4.3. Oznaczanie barwy — wg PN-72/A-85902.

5.4.4. Oznaczanie ciężaru właściwego — wg PN-54/A-85903.

5.4.5. Oznaczanie liczby kwasowej — wg PN-60/A-86921.

5.4.6. Oznaczanie liczby zmydlenia — wg PN-71/A-04524.

5.4.7. Oznaczanie liczby jodowej — wg PN-70/A-86914.

5.4.8. Oznaczanie liczby nadtlenkowej — wg PN-60/A-86918.

5.4.9. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń stałych — wg PN-64/A-85907.

5.4.10. Oznaczanie części niezmydlających się — wg PN-61/A-86917.

5.4.11. Oznaczanie zawartości wody — wg PN-62/A-86783.

5.4.12. Oznaczanie współczynnika załamania światła — wg PN-60/A-86920.

5.4.13. Sprawdzanie obecności aldehydu epihydrynowego — wg PN-60/A-86924.

5.5. Ocena wyników badań. Podstawą oceny zgodności jakości olejów rybnych surowych z wymaganiami normy są wyniki poszczególnych badań odniesione do całej partii.

5.6. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań wg 5.1 wykażą cechy zgodnie z wymaganiami normy.

5.7. Zaświadczenie o wynikach badań. Dla każdej partii produktu dostawca wystawia świadectwo o wynikach przeprowadzonych badań.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

2. Normy związane

PN-72/A-85902 Oleje rybne. Metody badań. Oznaczanie barwy

PN-54/A-85903 Trany. Oznaczanie ciężaru właściwego

PN-64/A-85907 Trany. Oznaczanie zanieczyszczeń stałych

PN-62/A-86783 Ryby i przetwory rybne. Oznaczanie zawartości wody

PN-60/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek

PN-60/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań

PN-70/A-86914 Tłuszcze roślinne jadalne. Oznaczanie liczby jodowej

PN-61/A-86917 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie substancji niezmydlających

PN-60/A-86918 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie nadtlenu

PN-60/A-86920 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań.

Oznaczanie współczynnika załamania światła

PN-60/A-86921 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań.

Oznaczanie liczby kwasowej

PN-60/A-86924 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań.

Wykrywanie obecności aldehydu epihydrinowego

PN-71/C-04524 Oznaczanie liczby zmydlenia i zawartości tłuszczów w olejach

BN-69/5046-03 Opakowania transportowe metalowe. Bębny ciężkie z obręczami nasadzonymi

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

BN-76/8029-02 Trany i oleje. Oleje rybne surowe

Przepisy o ładowaniu i wyładowywaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej. Zał. nr 10 DKP (Dz. T i ŻK 1968 r. nr 4 poz. 10 wraz z późniejszymi zmianami).

3. Autorzy projektu normy — mgr inż. Izabela Rybikowska — Zakłady Rybne, Gdynia, inż. Janina Hermak — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.