

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-76 8045-04
	Mleko i przetwory mleczarskie Stołowe masło śmietankowe	
		Grupa katalogowa XII 17

1. WSTĘP

Przedmiotem normy jest masło wyprodukowane w zakładzie mleczarskim.

2. OZNACZENIE

STOŁOWE MASŁO ŚMIETANKOWE BN-76/8045-04

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec. Stołowe masło śmietankowe powinno być produkowane ze śmietanki pasteryzowanej. Barwniki roślinne używane do barwienia masła powinny odpowiadać przepisom Ministerstwa Zdrowia i Opieki Społecznej dotyczącym barwników do artykułów żywnościowych.

3.2. Produkt3.2.1. Wymagania organoleptyczne

Cecha	Wymagania
Smak i zapach	czysty, jałowy, mlekowy, posmak pasteryzacji, lekko odbiegający od czystego, lekko kwaśny, lekko tłuszczowy, lekki posmak pasz; dopuszcza się smak tłuszczowy, kwaśny, posmak pasz
Barwa	jednolita, w stosunku do wzorca dopuszczalna nieco za jasna lub za ciemna /przy stosowaniu barwnika/; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą barwę masła na powierzchni kostki
Konsystencja i wygniecenie	smarowna, lekko mazista, lekko krucha; dopuszcza się występowanie kropelek wolnej wody
Wygląd opakowania	dopuszczalne kostki masła o lekkich zniekształceniach, nadruk nieznacznie przesunięty

3.2.2. Wymagania chemiczne

Wymagania	
Zawartość wody, %, nie więcej niż	24
Zawartość tłuszczu %, nie mniej niż	73,5
Skuteczność pasteryzacji	dodatnia
Kwasowość tłuszczu, stopnie kwasowości, nie więcej niż	5

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie jednostkowe stanowi pergamin z nadrukiem. Uformowane kostki powinny mieć masę netto 125, 250 g $\pm 1\%$ z tym, że 20 kostek masła pobranych z 20 losowo wybranych opakowań transportowych powinno mieć masę deklarowaną.

Napisy na opakowaniach jednostkowych powinny być wykonane starannie w postaci trwałych nadruków lub perforowane /poz. a/ i b/ i powinny zawierać co najmniej:

- a/ numer zakładu formującego,
- b/ datę produkcji /formowania/,
- c/ oznaczenie wg 2,
- d/ masę netto,
- e/ cenę detaliczną.

4.2. Opakowanie transportowe stanowią pudła tekturowe wg BN-74/7351-25 lub pojemniki z tworzyw sztucznych.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Warunki przechowywania. Masło powinno być przechowywane w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od pleśni i obcych zapachów, w temperaturze nie wyższej niż 10°C.

Zgłoszona przez Centralny Zarząd Przemysłu Mleczarskiego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Centralnego Zarządu Przemysłu Mleczarskiego dnia 4 listopada 1976 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 27 grudnia 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 27/1976 poz. 113)

4.3.2. Okres przechowywania w warunkach wg 4.3.1, w których produkt powinien być zgodny z normą, wynosi 7 dni licząc od daty produkcji.

4.4. Transport. Masło powinno być przewożone w warunkach zabezpieczających je przed obcymi zapachami, zanieczyszczeniem, zawilgoceniem, promieniami słonecznymi i podwyższoną temperaturą.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- a/ określanie smaku i zapachu,
- b/ określanie barwy,
- c/ określanie konsystencji i wygniecenia,
- d/ oznaczanie zawartości wody,
- e/ oznaczanie zawartości tłuszczu,

f/ oznaczanie skuteczności pasteryzacji,

g/ oznaczanie kwasowości tłuszczu.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-65/A-86041

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie smaku i zapachu oraz konsystencji wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Sprawdzenie barwy i wygniecenia. Wygniecenie masła formowanego należy sprawdzać przy użyciu papierków dysperwod po przecięciu kostki, a barwę sprawdzać wzrokowo przez porównanie za skalę wzorca.

5.3.3. Oznaczanie zawartości wody, tłuszczu, skuteczności pasteryzacji, kwasowości tłuszczu - wg PN-67/A-86207.

5.4. Ocena partii. Partię masła należy uznać za zgodną z normą jeżeli wyniki badań będą zgodne z wymaganiami rozdz. 3.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Centralny Zarząd Przemysłu Mleczarskiego.

2. Normy związane
PN-65/A-86041 Mleko i przetwory mleczarskie. Pobiera-

PN-67/A-86207 Masło. Metody badań chemicznych

BN-74/7351-25 Opakowanie transportowe tekturowe. Pu-
dła do przetworów mleczarskich