

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	<b>BN-83</b>
	Tłuszcze roślinne jadalne <b>Olej rzepakowy surowy</b> o niskiej i obniżonej zawartości kwasu erukowego	<b>8051-05</b>
		W
		Grupa katalogowa 1262

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest olej rzepakowy o niskiej i obniżonej zawartości kwasu erukowego, przeznaczony po przeprowadzeniu procesu rafinacji na cele spożywcze.

**1.2. Określenia.** Surowy olej rzepakowy o niskiej i obniżonej zawartości kwasu erukowego jest to produkt otrzymany z uszlachetnionych odmian rzepaku przez tłoczenie wstępne i ekstrakcję.

## 2. OZNACZENIE

Olej rzepakowy surowy o niskiej i obniżonej zawartości kwasu erukowego — wg BN-83/8050-05.

## 3. WYMAGANIA

Cechy	Wymagania	
	olej rzepakowy o niskiej zawartości kwasu erukowego	olej rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego
1	2	3
Barwa, mg jodu w 100 cm <sup>3</sup> roztworu, nie więcej niż	76	76
Zawartość wody i substancji lotnych %, nie więcej niż	0,3	0,3
Zawartość kwasów C <sub>22</sub> w kwasach tłuszczowych badanego oleju, %, nie więcej niż	5	10
Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, %, nie więcej niż	0,2	0,2
Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g oleju, nie więcej niż	4	6
Liczba jodowa	94 ÷ 120	94 ÷ 120
Zawartość fosforu, %, nie więcej niż	0,02	0,02

cd. tablicy

Cechy	Wymagania	
	olej rzepakowy o niskiej zawartości kwasu erukowego	olej rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego
1	2	3
Zawartość metali, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż:		
arsen	0,1	0,1
ołów	0,1	0,1
miedź	0,4	0,4
żelazo	5,0	5,0
Zafałszowanie olejami mineralnymi	niedopuszczalne	niedopuszczalne
Zapach	charakterystyczny, bez obcych zapachów	charakterystyczny bez obcych zapachów

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-75/8050-12.

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań

#### 5.1.1. Badania pełne obejmują

- a) określanie barwy,
- b) oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych,
- c) oznaczanie zawartości kwasów C<sub>22</sub>,
- d) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych,
- e) oznaczanie liczby kwasowej,
- f) oznaczanie liczby jodowej,
- g) oznaczanie zawartości fosforu,
- h) oznaczanie zawartości arsenu,
- i) oznaczanie zawartości ołowiu,
- j) oznaczanie zawartości miedzi,

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego  
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 1 września 1983 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1984 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1983 poz. 28)

k) oznaczanie zawartości żelaza,

l) wykrywanie zafałszowań,

m) określanie zapachu.

Badanie pełne należy wykonywać w przypadku sporu lub na żądanie organów kontroli bądź nadzoru.

**5.1.2. Badania niepełne** obejmują badania wymienione w 5.1.1a) ÷ e). Badania niepełne należy przeprowadzić dla każdej partii produktu.

## 5.2. Kontrola jakości

**5.2.1. Pobieranie próbek** — wg PN-76/A-86910.

**5.2.2. Przygotowanie próbek do badań** — wg PN-76/A-86911.

## 5.3. Opis badań

**5.3.1. Określenie barwy** — wg PN-58/C-04526.

**5.3.2. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych** — wg PN-73/A-86931.

**5.3.3. Oznaczanie zawartości kwasów  $C_{22}$**  — wg BN-80/8050-05.

**5.3.4. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych** — wg PN-73/A-86931.

**5.3.5. Oznaczanie liczby kwasowej** — wg PN-80/A-86921.

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

**5.3.7. Oznaczanie zawartości fosforu** — wg PN-79/A-86930.

**5.3.8. Oznaczanie zawartości arsenu** — wg PN-59/A-04010.

**5.3.9. Oznaczanie zawartości ołowiu** — wg PN-80/A-04011.

**5.3.10. Oznaczanie zawartości miedzi** — wg PN-80/A-04012.

**5.3.11. Oznaczanie zawartości żelaza** — wg PN-59/A-04015.

**5.3.12. Wykrywanie zafałszowań** — wg PN-62/A-86928.

**5.3.13. Określenie zapachu** należy przeprowadzić organoleptycznie.

**5.4. Ocena wyników badań.** Wartości liczbowe występujące w normie oraz wyniki obliczeń należy interpretować wg PN-70/N-02120 metoda Z.

**5.5. Ocena partii.** Partia produktu odpowiada wymaganiom normy, jeżeli pobrane próbki badane wg 5.1 wykażą cechy zgodne z wymaganiami niniejszej normy.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracowująca normę** — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa.

### 2. Normy 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-04015 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości żelaza

PN-76/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek i przygotowanie próbki laboratoryjnej

PN-76/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy

PN-73/A-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych

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

PN-62/A-86928 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Wykrywanie zafałszowań

PN-79/A-86930 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości fosforu

PN-73/A-86931 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zanieczyszczeń nierozpuszczalnych

PN-58/C-04526 Określenie barwy za pomocą skali jodowej

PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb

BN-80/8050-05 Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych w roślinnych tłuszczach jadalnych i w nasionach rzepaku metodą chromatografii gazowej

BN-75/8050-12 Tłuszcze roślinne jadalne. Pakowanie, przechowywanie i transport

**3. Symbol wg SWW** — wg 2491-117.