

WYROBY PRZEMYSŁU OLEJARSKIEGO	NORMA BRANŻOWA		
	Tłuszcze cukiernicze i piekarskie		
	BN-81 W 8053-01		
Zamiast BN-72/8053-01 BN-71/8053-02			
Grupa katalogowa 1268			

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są tłuszcze 100-procentowe przeznaczone do celów cukierniczych i piekarskich.

1.2. Określenia

1.2.1. tłuszcze cukiernicze — tłuszcze otrzymywane z rafinowanych tłuszczów roślinnych lub roślinnych i zwierzęcych, utwardzonych lub utwardzonych i ciekłych.

— Tłuszcz cukierniczy o nazwie handlowej „Niger” jest to utwardzony rafinowany olej z ziarn palmowych.

1.2.2. tłuszcze piekarskie — tłuszcze otrzymywane z rafinowanych tłuszczów roślinnych lub roślinnych i zwierzęcych, utwardzonych lub utwardzonych i ciekłych, z dodatkiem emulgatora, lecytyny, lub emulgatora i lecytyny.

— Tłuszcz piekarski o nazwie handlowej „Specjał” jest to tłuszcz otrzymywany z rafinowanych tłuszczów roślinnych lub roślinnych i zwierzęcych, utwardzonych

lub utwardzonych i ciekłych, z dodatkiem 0,2% monoglicerydów oraz lecytyny rzepakowej lub sojowej w ilości 6 lub 10%.

— Tłuszcz piekarski półpłynny jest to tłuszcz otrzymywany z rafinowanego oleju rzepakowego ciekłego i utwardzonego z dodatkiem 6% lecytyny sojowej.

2. OZNACZENIE

TŁUSZCZ CUKIERNICZY BN-81/8053-01
TŁUSZCZ CUKIERNICZY „NIGER” BN-81/8053-01
TŁUSZCZ PIEKARSKI „SPECJAŁ 6” BN-81/8053-01
TŁUSZCZ PIEKARSKI „SPECJAŁ 10” BN-81/8053-01
TŁUSZCZ PIEKARSKI PÓLPŁYNNY BN-81/8053-01

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1

Tablica 1

Cechy	Wymagania			
	tłuszcz cukierniczy	tłuszcz cukierniczy „Niger”	tłuszcz piekarski „Specjał”	tłuszcz piekarski półpłynny
1	2	3	4	5
Barwa w stanie stałym	biała do jasnokremowej, jednolita w całej masie, po stopieniu nie ciemniejsza niż 14 mg jodu na 100 cm ³ roztworu	biała do kremowej	„Specjał 6” kremowa do jasnobrunatnej „Specjał 10” jasnobrunatna do brunatnej	ciemnokremowa z odcieniem brązowym, jednolita
Smak i zapach	swoisty, bez posmaków obcych	swoisty, słabo wyczuwalny	silnie wyczuwalny smak i zapach lecytyny, bez posmaku i zapachu tłuszczu zjełczałego lub innych obcych	swoisty, bez posmaków obcych
Konsystencja w temperaturze pokojowej	jednorodna w całej masie, bez grudek i wydzielania oleju płynnego	stała lekko krucha, jednorodna w całej masie	stała, jednorodna w całej masie	płynna o dużej lepkości, zestala się w spokoju, upływnia po wymieszaniu

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Olejarskiego dnia 19 lutego 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 9/1981 poz. 47)

3.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania			
	tłuszcz cukierni- czy	tłuszcz cukierni- czy „Niger“	tłuszcz piekarski „Specjał“	tłuszcz piekarski półpłynny
1	2	3	4	5
Zawartość wody i substancji lotnych, %, nie więcej niż	0,3			
Zawartość substancji tłuszczowej, %, nie więcej niż	99,7		„Specjał“ 6 99,2 „Specjał“ 10 99,0	99,2
Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g produktu, nie więcej niż	1,0	1,0	„Specjał“ 6 3,0 „Specjał“ 10 4,0	2,0
Zawartość nadtlenków jako liczba Lea, nie więcej niż	2,0		4,0	2,0
Temperatura mięknięcia, °C	28 ÷ 31 30 ÷ 34 34 ÷ 37	36 ÷ 38	28 ÷ 35	—
Temperatura krzepnięcia poniżej temperatury mięknięcia, °C, nie więcej niż	7			—
Penetracja, mm, w temperaturze 20°C, nie więcej niż	70			—
Zawartość metali, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż: — arsen — ołów — miedź — nikiel — żelazo			0,1 0,1 0,1 0,4 1,5	
Obecność aldehydu epihydrinowego ¹⁾	nieobecny			

¹⁾ Obecność aldehydu epihydrinowego dyskwalifikuje produkt, jeżeli jednocześnie liczba kwasowa, liczba Lea lub ocena organoleptyczna są niezgodne z wymaganiami normy.

3.3. Masa netto produktu powinna być zgodna z deklarowaną z dopuszczalną odchyłką $\pm 0,5\%$.

3.4. Termin przydatności do zużycia dla produktu przechowywanego zgodnie z rozdz. 4 wynosi:

- tłuszcz cukierniczy — 1 miesiąc od daty produkcji,
- tłuszcz cukierniczy „Niger“ — 40 dni od daty produkcji,
- tłuszcz piekarski „Specjał“ — 1 miesiąc od daty produkcji,
- tłuszcz piekarski półpłynny — 1 miesiąc od daty produkcji.

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) badania organoleptyczne (barwa, smak i zapach, konsystencja),
- b) oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych,
- c) wyliczanie zawartości substancji tłuszczowej,
- d) oznaczanie liczby kwasowej,
- e) oznaczanie zawartości nadtlenków,
- f) oznaczanie temperatury mięknięcia (bez tłuszczu piekarskiego półpłynnego),
- g) oznaczanie temperatury krzepnięcia,
- h) oznaczanie penetracji,
- i) oznaczanie zawartości metali (arsen, ołów, miedź, nikiel, żelazo),
- j) wykrywanie obecności aldehydu epihydrinowego.

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

5.1.2. Badania niepełne obejmują:

- a) badania organoleptyczne,
- b) oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych,
- c) oznaczanie liczby kwasowej,
- d) oznaczanie temperatury mięknięcia.

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek do badań — wg PN-76/A-86910.

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

5.4. Opis badań

5.4.1. Oznaczanie barwy w stanie stałym wykonać organoleptycznie, a po stopnieniu wg PN-58/C-04526.

5.4.2. Określenie smaku i zapachu wykonać organoleptycznie.

5.4.3. Określanie konsystencji wykonać organoleptycznie, rozsmarowując tłuszcz szpachelką lub nożem.

5.4.4. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych — wg PN-73/A-86912.

5.4.5. Wyliczanie zawartości substancji tłuszczowej — 100% minus % zawartości wody i substancji lotnych.

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

5.4.7. Oznaczanie zawartości nadtlenków — wg PN-76/A-86918.

5.4.8. Oznaczanie temperatury mięknięcia — wg PN-60/A-86919.

5.4.9. Oznaczanie temperatury krzepnięcia — wg PN-61/A-86927.

5.4.10. Oznaczanie penetracji — wg BN-76/8050-09.

5.4.11. Oznaczanie zawartości arsenu — wg BN-78/8050-27.

5.4.12. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg BN-78/8050-28.

5.4.13. Oznaczanie zawartości miedzi — wg BN-75/8050-11.

5.4.14. Oznaczanie zawartości niklu — wg BN-77/8050-26.

5.4.15. Oznaczanie zawartości żelaza — wg BN-73/8050-10.

5.4.16. Wykrywanie obecności aldehydu epihydrinowego — wg PN-60/A-86924.

5.5. Ocena wyników badań. Wartości liczebne występujące w normie oraz wyniki obliczeń należy interpretować wg PN-70/N-02120 (Metoda Z).

5.6. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli pobrane próbki po przeprowadzeniu badań wg 5.1 dadzą wyniki zgodne z wymaganiami.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Norma uzupełniona będzie po upływie 2 lat od jej ustanowienia przez wymienienie surowców wchodzących w skład tłuszczów cukierniczych i piekarskich.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego, Warszawa.

2. Normy związane

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-76/A-86918 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości nadtlenków

PN-60/A-86919 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie temperatury mięknięcia i całkowitego sklarowania

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-61/A-86927 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie temperatury krzepnięcia

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

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

BN-76/8050-09 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie penetracji

BN-73/8050-10 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości żelaza

BN-75/8050-11 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości miedzi

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

BN-77/8050-26 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości niklu w olejach utwardzonych

BN-78/8050-27 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości arsenu

BN-78/8050-28 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości ołowiu

przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego

13 **BN-81/8053-01 Tłuszcze cukiernicze i piekarskie**
1268

zmiana 1
86.07.03

W punkcie 3.2, tabl. 2, po cesze: Zawartość nadtlenków, wprowadza się:

Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych, ‰, powinno być:

tłuszcz cukierniczy, nie więcej niż 15‰

tłuszcz cukierniczy Niger, nie więcej niż 2‰

tłuszcz piekarski Specjał, nie więcej niż 15‰

tłuszcz piekarski półpłynny, nie więcej niż 15‰

tłuszcz cukierniczy do polew i mas tłustych, nie więcej niż 10‰.

(Biuletyn PKNMiJ nr 12/86 poz. 102)