

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-72
	Margaryna stołowa „Nova”	8053-07 W
		Grupa katalogowa XII 61 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest margaryna stołowa o nazwie handlowej „Nova”.

1.2. Określenia

1.2.1. Margaryna stołowa „Nova” — emulsja rafinowanych tłuszczów roślinnych ze zwiększoną ilością wody, z dodatkiem emulgatora, lecytyny, witamin oraz barwników z substancjami smakowymi jak sól i cukier oraz ewentualnie środkami aromatyzującymi i konserwującymi dopuszczonymi dla margaryny.

Margaryna zawiera około 40% tłuszczu i około 60% wody.

1.2.2. Partia margaryny — określona ilość margaryny tego samego rodzaju, w jednakowym opakowaniu, z jednakową datą produkcji, wyprodukowana przez jeden zakład i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

1.3. Normy związane

- PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości arsenu
 PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości ołowiu
 PN-62/A-04016 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości kwasu benzoowego
 PN-64/A-04017 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości kwasu sorbowego
 PN-63/A-74857 Cukier biały przemysłowy
 PN-60/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy
 PN-60/A-86918 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości nadtlenków
 PN-60/A-86921 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby kwasowej
 PN-70/A-86923 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości niklu metodą kolorymetryczną

PN-60/A-86924 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Wykrywanie obecności aldehydu epihydrynowego

PN-66/G-92008 Sól

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

PN-64/O-79021 System wymiarowy opakowań

PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadłościennne. Szereg wymiarowy

PN-70/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła. Wspólne wymagania i badania

BN-70/8050-02 Ocena sensoryczna jakości margaryny metodą punktową

BN-69/8050-05 Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych roślinnych tłuszczów jadalnych metodą chromatografii gazowej

BN-70/8050-06 Oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej w margarynie

BN-71/8050-07 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie temperatury poślizgu

BN-70/8054-01 Lecytyna rzepakowa i sojowa

2. OZNACZENIE

MARGARYNA STOŁOWA „NOVA” BN-72/8053-07

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców

- a) tłuszcze rafinowane o własnościach zapewniających uzyskanie jakości margaryny jak w 3.2,
 b) cukier biały przemysłowy — wg PN-63/A-74857,
 c) sól — wg PN-66/G-92008,
 d) lecytyna sojowa — wg BN-70/8054-01.

3.2. Wymagania dotyczące margaryny

3.2.1. Wymagania sensoryczne. Ogólny wynik oceny sensorycznej margaryny, wykonanej wg BN-70/8050-02, powinien być co najmniej dostateczny z tym, że poszczególne wyróżniki jakościowe powinny odpowiadać co najmniej wymaganiom wg tabl. 1.

¹⁾ Symbol wg SWW: 2491-319.

Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego
 Ustanowiona przez Dyrektora ZPO dnia 31 sierpnia 1972 r. jako norma obowiązująca
 w zakresie produkcji i obrotu od dnia 30 października 1972 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 21/1972 poz. 46)

Tablica 1

Cechy	Wymagania
Barwa	jasnokremowa do kremowożółtej, na przekroju całkowicie wyrównana
Konsystencja	margaryna łatwo dająca się rozsmarować, powierzchnia rozsmarowanej margaryny gładka, całkowicie jednorodna
Smakowitość	pożądana, typowa, przyjemna

3.2.2. Wymagania fizyko-chemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania
Zawartość substancji tłuszczowej, %, nie mniej niż	38
Zawartość wody, %, nie więcej niż	60
Zawartość nadtlenków w osnowie wyrażona jako liczba Lea, nie więcej niż	2
Liczba kwasowa osnowy, mg KOH, na 1 g produktu, nie więcej niż	2
Temperatura poślizgu, °C, nie więcej niż	40
Zawartość niklu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	0,1
Zawartość niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu, %, nie więcej niż	35
Zawartość kwasów C ₂₂ w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu, %, nie więcej niż	10
Zawartość ołowiu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	2
Zawartość arsenu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	1
Zawartość środków konserwujących, %, nie więcej niż:	
kwasu benzoowego	0,2
lub kwasu sorbowego	0,1
Obecność aldehydu epihydrynowego	nieobecny

3.3. Dodatek witamin

witamina A — 20000 j.m. na 1 kg produktu,
witamina D — 2000 j.m. na 1 kg produktu.

3.4. Środki aromatyzujące mogą być stosowane jedynie po uzyskaniu zgody władz sanitarnych.

3.5. Skład osnowy margaryny — wg tabl. 3.

3.6. Zawartość margaryny w kubkach. Margaryna dozowana jest w kubki, o masie netto 250 g z dopuszczalną odchyłką ± 5 g, z tym, że margaryna w 20 kubkach pobranych z 20 losowo wy-

Tablica 3

Rodzaje tłuszczów wchodzących w skład osnowy	Zawartość, %, w osnowie
Olej ciekły rafinowany: słonecznikowy, bawełniany razem	70 ± 2
Olej rafinowany palmowy z ziarn palmowych lub kokosowy	10 ± 2
Olej uwodorniony rafinowany: bawełniany, sojowy, rzepakowy razem	20 ± 2

branych opakowań transportowych powinna mieć masę deklarowaną.

3.7. Okres przydatności do spożycia dla margaryny przechowywanej zgodnie z 4.3 wynosi 14 dni od daty produkcji. Po upływie okresu przydatności do spożycia margaryny nie wolno sprzedawać, należy ją zwrócić producentowi, który wymieni ją bezpłatnie w okresie 13 dni na świeżą.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania jednostkowe. Margaryna dostarczana do obrotu handlowego powinna być pakowana w kubki o pojemności 250 g, wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczonego przez władze sanitarne dla margaryny. Na opakowaniu jednostkowym powinny być podane co najmniej następujące czytelne oznaczenia, wydrukowane farbami nieszkodliwymi dla zdrowia i nie przenikającymi przez opakowanie:

- nazwa i adres wytwórni,
- oznaczenie wg 2,
- masa netto,
- termin przydatności do spożycia,
- sposób przechowywania,
- cena detaliczna,
- „aromatyzowane” w przypadku zastosowania dozwolonych chemicznych substancji zapachowych,
- „konserwowane” w przypadku zastosowania środka konserwującego.

4.1.2. Opakowania transportowe. Opakowaniami transportowymi dla margaryny w kubkach powinny być pudła tekturowe wg PN-70/O-79402. Wymiary pudeł składanych powinny być zgodne z PN-71/O-79033, a pudeł o innej konstrukcji z PN-64/O-79021. Dopuszcza się stosowanie innych opakowań zabezpieczających towar nie gorzej niż wymienione pudła i mających wymiary zgodne z zasadami systemu wymiarowego opakowań. Opakowania powinny być czyste i niezniekształcone. Na ścianie bocznej pudła lub innego opakowania powinna być umieszczona etykieta lub na-

druk zawierający co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres wytwórni,
- b) oznaczenie wg 2,
- c) masa netto,
- d) termin przydatności do spożycia oraz wskazówki dla sprzedawcy detalicznego wg 3.7.

4.2. Przechowywanie. Margarynę należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, ciemnych lub oświetlonych światłem rozproszonym w temperaturze $4 \div 10^{\circ}\text{C}$, przy wilgotności względnej powietrza nie większej niż 75%.

4.3. Transport. Margarynę należy przewozić samochodami izotermicznymi, suchymi i czystymi, odpowiadającymi obowiązującym przepisom sanitarno-higienicznym, zabezpieczającymi towar przed uszkodzeniami mechanicznymi i ujemnym wpływem warunków atmosferycznych. Margarynę należy przewozić w temperaturze nie wyższej niż 15°C .

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzanie masy margaryny w kubkach,
- b) badania sensoryczne,
- c) oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
- d) oznaczanie temperatury poślizgu,
- e) oznaczanie zawartości niklu,
- f) oznaczanie liczby kwasowej,
- g) oznaczanie zawartości nadtlenków,
- h) oznaczanie zawartości niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych i kwasów C_{22} w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu,
- i) oznaczanie zawartości ołowiu,
- j) oznaczanie zawartości arsenu,
- k) oznaczanie zawartości kwasu benzoowego,
- l) oznaczanie zawartości kwasu sorbowego,
- m) sprawdzanie obecności aldehydu epihidrynowego.

Badania pełne należy wykonać w przypadkach sporu lub na żądanie organów kontroli i nadzoru. Skład osnowy margaryny powinien być stwierdzony zaświadczeniem wystawionym przez producenta na żądanie odbiorcy.

5.1.2. Badanie niepełne obejmują:

- a) sprawdzanie masy margaryny w kubkach,
- b) badania sensoryczne,
- c) oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
- d) oznaczanie temperatury poślizgu,
- e) oznaczanie zawartości niklu,
- f) oznaczanie zawartości niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych i zawartości kwasów C_{22} w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu.

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek do badań chemicznych i sensorycznych. Próbkę margaryny w kubkach należy pobrać wg tabl. 4.

Tablica 4

Liczba opakowań transportowych w partii	Liczba opakowań transportowych, z których należy pobrać próbki	Liczba próbek do badań chemicznych	Liczba próbek do badań sensorycznych
do 60	3	2	1
61 ÷ 120	4	2	2
121 ÷ 200	5	3	2
201 ÷ 500	8	4	4
powyżej 500	10	5	5

Próbki margaryny w kubkach wybrane wg tabl. 4 przeznaczyć w opakowaniach jednostkowych do badań chemicznych i sensorycznych. Próbki przeznaczone do badań sensorycznych należy zabezpieczyć przed zmianami właściwości sensorycznych przez umieszczenie w chłodni. Ocenę sensoryczną należy przeprowadzić w okresie przydatności do spożycia.

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

5.4. Opis badań

5.4.1. Sprawdzanie masy margaryny w kubkach wykonać przez ważenie.

5.4.2. Badania sensoryczne wykonać wg BN-70/8050-02.

5.4.3. Oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej wykonać wg BN-70/8050-06.

5.4.4. Oznaczanie temperatury poślizgu wykonać wg BN-71/8050-07.

5.4.5. Oznaczanie zawartości niklu wykonać wg PN-70/A-86923.

5.4.6. Oznaczanie liczby kwasowej w osnowie wydzielonej wykonać wg PN-60/A-86921.

5.4.7. Oznaczanie zawartości nadtlenków w osnowie wydzielonej wykonać wg PN-60/A-86918.

5.4.8. Oznaczanie zawartości niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych i zawartości kwasów C_{22} w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu wykonać wg BN-69/8050-05.

5.4.9. Oznaczanie zawartości ołowiu wykonać wg PN-59/A-04011.

5.4.10. Oznaczanie zawartości arsenu wykonać wg PN-59/A-04010.

5.4.11. Oznaczanie zawartości kwasu benzoowego wykonać wg PN-62/A-04016.

5.4.12. Oznaczanie zawartości kwasu sorbowego wykonać wg PN-64/A-04017.

5.4.13. Sprawdzanie obecności aldehydu epihydrinowego wykonać wg PN-60/A-86924.

5.5. Interpretacja wyników. Wartości liczbowe występujące w normie oraz wyniki obliczeń na-

leży 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.

K O N I E C

28 **BN-72/8053-07 Masło roślinne „Nova”**
XII 61

zmiana 2
14.7.73 r.

W punkcie 3.2.2 zamiast sformułowania: Zawartość niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu, $\%$, nie więcej niż — powinno być:

Zawartość niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu, $\%$, nie mniej niż.

Zmiana 1 Biuletyn PKNiM nr 8/73, poz. 79

(Biuletyn PKNiM nr 12/73, poz. 109)

BN-72/8053-07 Masło roślinne Nova

XII 61

1. W punkcie 1.3. Normy związane wykreśla się:

PN-64/O-79021 System wymiarowy opakowań

PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadłościennne. Szereg wymiarowy

PN-70/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła. Wspólne wymagania i badania

a dopisuje się:

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

2. Treść rozdziału 4 zmienia się następująco:

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

Zmiana 1 Biuletyn PKNiM nr 8/73 poz. 79

Zmiana 2 Biuletyn PKNiM nr 12/73 poz. 109

(Biuletyn PKNiM nr 8—9/75 poz. 94)

zmiana 3

28.5.75 r.