

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-72
	Margaryna stołowa „Vita”	8053-08
		Grupa katalogowa XII 61 <sup>1)</sup>

## 1. WSTĘP

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

### 1.2. Określenia

**1.2.1. Margaryna stołowa „Vita”** — emulsja rafinowanych tłuszczów jadalnych roślinnych z mlekiem i wodą, 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 powyżej 40% niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych.

**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-61/A-86003 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko spożywcze

PN-68/A-86024 Mleko w proszku pełne

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 prostopadłościowe. 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 Oznaczanie temperatury poślizgu

BN-70/8054-01 Lecytyna rzepakowa i sojowa

## 2. OZNACZENIE

MARGARYNA STOŁOWA „VITA” BN-72/8053-08

## 3. WYMAGANIA

### 3.1. Wymagania dotyczące surowców

a) tłuszcz rafinowany o własnościach zapewniających uzyskanie jakości margaryny jak w 3.2,

b) cukier biały prze-

mysłowy — wg PN-63/A-74857,

c) mleko spożywcze — wg PN-61/A-86003,

d) mleko w proszku

pełne — wg PN-68/A-86024,

e) sól — wg PN-66/G-92008,

f) 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 dosta-

<sup>1)</sup> 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 5 grudnia 1972 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 26/1972 poz. 58)

teczny z tym, że poszczególne wyróżniki jakościowe powinny odpowiadać co najmniej wymaganiom wg tabl. 1.

Tablica 1

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

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

Tablica 2

Cechy	Wymagania
Zawartość substancji tłuszczowej, %, nie mniej niż	83
Temperatura poślizgu, °C, nie więcej niż	36
Zawartość niklu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	0,1
Liczba kwasowa osnowy, mg KOH na 1 kg produktu, nie więcej niż	2
Zawartość nadtlenków w osnowie jako liczba Lea, nie więcej niż	2
Zawartość niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu, %, nie mniej niż	40
Zawartość kwasów C <sub>22</sub> 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 lub kwasu sorbowego	0,2 0,1
Obecność aldehydu epihydrinowego	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.

Tablica 3

Rodzaje tłuszczów wchodzących w skład osnowy	Zawartość, %, w osnowie
Olej rafinowany słonecznikowy ciekły	70 ± 2
Olej rafinowany kokosowy lub z ziarn palmowych razem	10 ± 2
Oleje uwodornione rafinowane: sojowy, bawełniany, rzepakowy lub palmowy razem	20 ± 2
w tym olej rzepakowy uwodorniony, nie więcej niż	10 ± 2

**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 wybranych opakowań transportowych powinna mieć masę deklarowaną.

**3.7. Okres przydatności do spożycia** dla margaryny przechowywanej zgodnie z 4.2 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 wykonanych z tworzywa sztucznego dopuszczonego przez władze sanitarne do 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,
- dodatek witamin,
- „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 nieznieształcone.

Na ścianie bocznej pudła lub innego opakowania powinna być umieszczona etykieta lub nadruk zawierający co najmniej następujące dane:

- nazwa i adres wytwórni,
- oznaczenie wg 2,
- masę netto,
- termin przydatności do spożycia oraz wskazówki sprzedawcy detalicznego wg 3.7,
- sposób przechowywania.

**4.2. Przechowywanie.** Margarynę należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, ciemnych lub oświetlonych światłem rozproszonym w temperaturze  $4 \pm 10^\circ\text{C}$ , przy wilgotności względnej powietrza nie więcej 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  $15^\circ\text{C}$ .

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań

**5.1.1. Badania pełne** obejmują:

- sprawdzanie masy margaryny w kubkach,
- badania sensoryczne,
- oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
- oznaczanie temperatury poślizgu,
- oznaczanie zawartości niklu,
- oznaczanie liczby kwasowej,
- oznaczanie zawartości nadtlenków,
- oznaczanie zawartości niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych i zawartości kwasów  $\text{C}_{22}$  w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu,
- oznaczanie zawartości ołowiu,
- oznaczanie zawartości arsenu,
- oznaczanie zawartości kwasu benzoowego,
- oznaczanie zawartości kwasu sorbowego,
- sprawdzanie obecności aldehydu epihidrynowego.

Badania pełne należy wykonywać w przypadkach sporu lub na żądanie organów kontroli i nadzoru. Dodatek witamin oraz skład osnowy margaryny powinien być stwierdzony zaświadczeniem wystawionym przez producenta na żądanie odbiorców.

**5.1.2. Badania niepełne** obejmują:

- sprawdzanie masy margaryny w kubkach,
- badania sensoryczne,
- oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
- oznaczanie temperatury poślizgu,
- oznaczanie zawartości niklu,
- oznaczanie zawartości niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych i zawartości kwasów  $\text{C}_{22}$  w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu.

Badania niepełne należy wykonywać 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. Próbkę przeznaczoną 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<sub>22</sub> 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 epihydrynowego** wykonać wg PN-60/A-86924.

**5.5. Ocena wyników badań.** Wartości liczbowe 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.

K O N I E C



29 **BN-72/8053-08 Masło roślinne „Vita”** **zmiana 2**  
XII 61 **14.7.73 r.**

W punkcie 3.2.2 zamiast sformułowania: Liczba kwasowa osnowy, mg KOH na 1 kg produktu, nie więcej niż, powinno być:

Liczba kwasowa osnowy, mg KOH na 1 g produktu, nie więcej niż.

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

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

29 **BN-72/8053-08 Masło roślinne Vita** **zmiana 3**  
XII 61 **28.6.75 r.**

1. W punkcie 1.3. Normy związane wykreśla się:

PN-64/O-79021 System wymiarowy opakowań

PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadłościennie. 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)

32 **BN-72/8053-08 Masło roślinne „Vita”** **zmiana 4**  
XII 61 **17.2.77 r.**

W punkcie 3.2.2 w tabl. 2 w rubr. Zawartość substancji tłuszczowej, ‰, nie mniej niż — 83 dopisuje się: dopuszczalne odchylenie, ‰,  $\pm 0,5$ .

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

Zmiana 2 — Biuletyn PKNiM nr 12/73 poz. 109

Zmiana 3 — Biuletyn PKNiM nr 8—9/75 poz. 94

(Biuletyn PKNiM nr 6/77 poz. 54)