

WYROBY PRZEMYSŁU OLEJARSKIEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-76 8053-12
	Tłuszcz do paszowych preparatów mlekozastępczych	
	Grupa katalogowa XII 68	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest tłuszcz stosowany do produkcji paszowych preparatów mlekozastępczych.

1.2. Określenia. Tłuszcz do paszowych preparatów mlekozastępczych jest to tłuszcz otrzymywany z rafinowanych tłuszczów roślinnych utwardzonych i ciekłych, jak np. olej rzepakowy, sojowy lub z rafinowanych tłuszczów roślinnych wyżej wymienionych i zwierzęcych, np. smalec i tran utwardzony.

2. OZNACZENIE

TŁUSZCZ DO PASZOWYCH PREPARATÓW
MLEKOZASTĘPCZYCH BN-76/8053-12

3. WYMAGANIA3.1. Wymagania fizykochemiczne

Wymagania	
Smakowość	swoista, bez obcych posmaków
Barwa	w stanie stałym biała do kremowej, jednolita w całej masie, po stopieniu nie ciemniejsza niż 14 mg jodu w 100 cm ³ roztworu
Konsystencja	mazista do twardej, jednolita w całej masie, bez grudek i wydzielania oleju płynnego
Zawartość substancji tłuszczowej, %, nie mniej niż	99,7
Zawartość niklu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	0,4

cd. tablicy

Wymagania	
Zawartość ołowiu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	0,1
Zawartość arsenu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	0,1
Obecność aldehydu epihydrynowego ¹⁾	nieobecny
Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g produktu, nie więcej niż	2
Zawartość nadtlenków jako liczba Lea, nie więcej niż	3
Temperatura mięknięcia, °C	30 ± 34
¹⁾ Obecność aldehydu epihydrynowego dyskwalifikuje produkt, jeżeli jednocześnie liczba kwasowa, liczba Lea lub ocena organoleptyczna są niezgodne z wymaganiami normy.	

3.2. Okres przydatności do zużycia dla produktu przechowywanego zgodnie z rozdz. 4 wynosi 30 dni licząc od daty produkcji.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport wg BN-75/8050-12, z tym że tłuszcz luzem dostarczany w cysternach w postaci płynnej należy przechowywać w zbiornikach czystych, zabezpieczonych przed zanieczyszczeniem z zewnątrz, w temperaturze o 10°C wyższej od temperatury mięknięcia tłuszczu i w czasie nie dłuższym niż 7 dni.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Olejarskiego dnia 28 grudnia 1976 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 kwietnia 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1977 poz. 8)

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a/ określanie smaku i zapachu,
- b/ oznaczanie barwy,
- c/ oznaczanie konsystencji,
- d/ oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
- e/ oznaczanie zawartości niklu,
- f/ oznaczanie zawartości ołowiu,
- g/ oznaczanie zawartości arsenu,
- h/ wykrywanie obecności aldehydu epihydrynowego,
- i/ oznaczanie liczby kwasowej,
- j/ oznaczanie liczby Lea,
- k/ oznaczanie temperatury mięknięcia.

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

5.1.2. Badania niepełne obejmują:

- a/ określanie smaku i zapachu,
- b/ oznaczanie barwy w stanie stałym,
- c/ oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
- d/ oznaczanie temperatury mięknięcia.

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-76/A-86910.

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

5.4. Opis badań

5.4.1. Określanie smaku i zapachu wykonać organoleptycznie.

5.4.2. Określanie barwy w stanie stałym wykonać organoleptycznie, a po stopieniu - wg PN-58/C-04526.

5.4.3. Oznaczanie konsystencji wykonać na przekroju bloku organoleptycznie, rozsmarowując tłuszcz szpachelką lub nożem.

5.4.4. Oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej - wg PN-60/A-86913.

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

5.4.6. Oznaczanie zawartości arsenu - wg PN-59/A-04010.

5.4.7. Oznaczanie zawartości ołowiu - wg PN-59/A-04011.

5.4.8. Wykrywanie obecności aldehydu epihydrynowego - wg PN-60/A-86924.

5.4.9. Oznaczanie liczby kwasowej - wg PN-60/A-86921.

5.4.10. Oznaczanie liczby Lea - wg PN-76/A-86918.

5.4.11. Oznaczanie temperatury mięknięcia - wg PN-60/A-86919.

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

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-76/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek

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

PN-60/A-86913 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie substancji tłuszczowej

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

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

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

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

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

16 **BN-76/8053-12 Tłuszcz do paszowych preparatów mlekozastępczych**
1268

zmiana 1
86.07.03

W punkcie 3.1 (tablica), po cesze: Zawartość nadtlenków, wprowadza się:
Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych, %, nie więcej niż, powinno być: 15.

(Biuletyn PKNMiJ nr 12/86 poz. 102)