

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-70
	Mączka z gorczycy częściowo odolejonej	8132-15
		Grupa katalogowa XII 55

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mączka z gorczycy czarnej i białej częściowo odolejonej, przeznaczona do produkcji musztardy.

1.2. Określenia. Mączka z gorczycy czarnej i białej częściowo odolejonej - produkt otrzymany z przemiału oczyszczonego ziarna gorczycy, zgodnego z PN-62/R-65653.

1.3. Normy i dokumenty związane

- PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
- PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu
- PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości miedzi
- PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku
- PN-64/A-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek
- PN-68/A-74014 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Oznaczanie popiołu
- PN-64/A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-60/A-86918 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości nadtlenków

- PN-68/O-79027 Opakowania transportowe. Worki papierowe. Szeregi wymiarowe
- PN-60/P-79005 Worki papierowe
- PN-62/R-65653 Rośliny przemysłowe. Nasiona gorczycy
- PN-62/R-66163 Oznaczanie zawartości wody w nasionach oleistych, makuchach i śrutach poekstrakcyjnych
- PN-62/R-66164 Oznaczanie zawartości tłuszczu w nasionach oleistych, makuchach i śrutach poekstrakcyjnych
- PN-62/R-66165 Oznaczanie kwasowości tłuszczu w nasionach oleistych

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1954, t. V nr 3 s. 245 i 312 oraz 1955, t. VI nr 3 s. 243

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. W zależności od użytego surowca rozróżnia się mączkę z gorczycy czarnej lub białej.

2.2. Przykład oznaczenia mączki z gorczycy czarnej częściowo odolejonej:

MĄCZKA Z GORCZYCY CZARNEJ CZĘŚCIOWO ODOLEJONEJ
BN-70/8132-15

Instytut Przemysłu Drobego i Rzemiosła

Ustanowiona przez Przewodniczącego Komitetu Drobnej Wytwórczości dnia 1 września 1970 r.

jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 lipca 1971 r.

(Mon. Pol. nr 37/1970 poz. 282)

3. WYMAGANIA**3.1. Wymagania organoleptyczne i fizyko-chemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	
		mączka z gorzycy czarnej	mączka z gorzycy białej
1	Wygląd	proszek sypki, jednolity, dopuszczalne niewielkie zbrylenia łatwo rozsypujące się przy delikatnym ucisku	
2	Barwa	żółtozielona, z czarnymi punktami, jednolita w całej masie	jasnożółta, z ciemnymi punktami, jednolita w całej masie
3	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla gorzycy, intensywny; zapach stęchlizny lub inny nieswoisty - niedopuszczalny	
4	Smak	swoisty, charakterystyczny dla odpowiedniego gatunku ziarna gorzycy; posmak stęchlizny, zjełczenia lub inny nieswoisty - niedopuszczalny	
5	Wilgotność, %, nie więcej niż	9,0	
6	Zawartość tłuszczu, %, w granicach	15,0 + 19,0	
7	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,2	
8	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych i innych obcych	niedopuszczalna	
9	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości	niedopuszczalna	
10	Liczba kwasowa tłuszczu (LK), nie więcej niż	44,0	
11	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż		
	arsenu	1,0	
	ołowiu	2,0	
	miedzi	20,0	
	cynku	20,0	
	cyny	50,0	
12	Pozostałość na sicie o boku oczka kwadratowego 0,4 mm, %, nie więcej niż	70	60
13	Pozostałość na sicie o boku oczka kwadratowego 0,1 mm, %, nie więcej niż	50	60
14	Liczba Ica wyekstrahowanego tłuszczu, nie większa niż	18,0	

3.2. Minimalny gwarantowany okres przydatności do produkcji dla mączki z gorzycy czarnej i białej częściowo odolejonej, przechowywanej zgodnie z 4.2 wynosi 4 miesiące.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie dla mączki z gorzycy czarnej i białej częściowo odolejonej stanowią worki papierowe 3- lub 4-warstwowe wg PN-60/P-79005, otwarte szyte, o wymiarach zgodnych z PN-68/0-79027 i o przybliżonej pojemności rzeczywistej $50 \pm 75 \text{ dm}^3$, ewentualnie worki papierowe z wkładkami z papieru powlekanego PE lub Al dozwolonymi do kontaktu z żywnością. Worki powinny być zaopatrzone w przy-

wieszki lub stemple-etykiety zawierające co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres producenta,
- oznaczenie produktu wg 2.2,
- datę produkcji oraz okres przydatności do produkcji,
- deklarowaną masę produktu netto.

4.2. Przechowywanie. Mączkę z gorzycy czarnej i białej częściowo odolejonej należy przechowywać w workach papierowych wg PN-60/P-79005 w pomieszczeniach suchych, czystych, przewiewnych, bez obcych zapachów, zabezpieczonych przed działaniem promieni świetlnych oraz przed gryzoniami; w temperaturze do 18°C i wilgotności względnej powietrza nie przekraczającej 75%.

4.3. Transport. Mączkę z gorczycy czarnej i białej częściowo odolejoną należy przewozić w opakowaniach zgodnie z 4.1 środkami transportowymi krytymi, czystymi, suchymi, wolnymi od obcych zapachów i zabezpieczającymi worki przed zamoknięciem.

Wystające gwoździe i inne ostre części powinny być usunięte, a stałe części wnętrza środka transportowego, np. wystające śruby, haki, tak zabezpieczone, by nie spowodowały uszkodzenia opakowań.

Przy przewożeniu mączki z gorczycy czarnej i białej w wagonach kolejowych należy opakowania układać ściśle obok siebie w stopy do granic wykorzystania wagonu w takiej odległości od bocznych ścian wagonu, ażeby przy otwieraniu drzwi nie uległy one uszkodzeniu. W przestrzeni międzydrzwiowej ładunek powinien być zabezpieczony przed obsunięciem się na drzwi wagonu.

Zaleca się stosowanie palet ładunkowych.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują sprawdzenie:

- a) wyglądu zewnętrznego produktu, barwy, zapachu i smaku,
- b) wilgotności,
- c) zawartości tłuszczu,
- d) zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym roztworze HCl,
- e) obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych i innych obcych,
- f) obecności szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości,
- g) liczby kwasowej tłuszczu,
- h) zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- i) stopnia rozdrobnienia,
- j) liczby Lea tłuszczu.

Badania pełne należy wykonać w przypadku:

- sporu,
- na żądanie odbiorcy,
- zmian technologicznych, aparatury itp.

5.1.2. Badania niepełne obejmują sprawdzenie:

- a) wyglądu zewnętrznego produktu, barwy, zapachu i smaku,
- b) wilgotności,
- c) zawartości tłuszczu,

- d) obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych i innych obcych,
- e) obecności szkodników zbożowo-mącznych,
- f) zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym roztworze HCl,
- g) kwasowości tłuszczu,
- h) stopnia rozdrobnienia.

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-64/A-74001.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określenie wyglądu produktu, barwy, zapachu i smaku należy wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Oznaczanie zawartości wody - wg PN-62/R-66163.

5.3.3. Oznaczanie zawartości tłuszczu - wg PN-62/R-66164.

5.3.4. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym roztworze HCl - wg PN-68/A-74014 rozdz. 3.

5.3.5. Stwierdzenie obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych i innych obcych oraz szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości - wg PN-64/A-74016.

5.3.6. Oznaczanie liczby kwasowej tłuszczu - wg PN-62/R-66165.

5.3.7. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia należy wykonać

- a) arsenu - wg PN-59/A-04010,
- b) ołowiu - wg PN-59/A-04011,
- c) miedzi - wg PN-59/A-04012,
- d) cynku - wg PN-59/A-04013,
- e) cyny - wg Roczników Państwowego Zakładu Higieny.

5.3.8. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia. Odważyć 100 g mączki z dokładnością do 0,1 g i przesiewać przez sito o boku oczka kwadratowego 0,4 mm i 0,1 mm przy pomocy pędzelka płaskiego (o wymiarach 30 mm x 4 mm i długości włosia 30 mm). Pozostałość na sicie zważyć na wadze technicznej z dokładnością do 0,1 g.

5.3.9. Oznaczanie liczby Lea - wg PN-60/A-86918.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania podane w 3.1.

K O N I E C

Przewodniczącego Komitetu Drobnej Wytwórczości

2 **BN-70/8132-15 Mączka z gorzycy częściowo odolejonej**
XII 55

W punkcie **3.1.11** zawartość cynku z: 20 mg/kg, zmienia się na: 40,0 mg/kg.

(Biuletyn PKN nr 4/72, poz. 57)

zmiana 1
6.11.71 r.