

PRZETWORY ZIEMNIACZANE I SKROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	
	Przetwory skrobiowe Mączka budyniowa	
	BN-75 8084-01 <i>ob</i>	
	Zamiast BN-64/8084-01	
Grupa katalogowa XII 43		

### 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest mączka budyniowa przeznaczona do celów spożywczych, głównie do produkcji budyni.

**1.2. Określenia.** Mączka budyniowa jest to produkt otrzymany przez termiczną obróbkę skrobi ziemniaczanej w środowisku wodnym w obecności fosforanu dwusodowego.

### 2. OZNACZENIE

MAŁCZKA BUDYNIOWA BN-75/8084-01

### 3. WYMAGANIA

#### 3.1. Wymagania dotyczące mączki budyniowej

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Zapach	typowy dla mączki ziemniaczanej, bez obcego zapachu
2	Barwa	biała, nie ciemniejsza od wzorca
3	Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1 dm <sup>2</sup> , nie więcej niż	100 z dopuszczalną tolerancją do 20%
4	Wilgotność, %, nie więcej niż	20
5	Wartość pH	5,5 ÷ 7,5
6	Zawartość dwutlenku siarki, mg/kg, nie więcej niż	50
7	Zawartość popiołu w suchej masie, %, nie więcej niż	0,50

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
8	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10-procentowym kwasie solnym w suchej masie, %, nie więcej niż	0,07
9	Zawartość substancji szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż	
	arsen	1
	ołów	2
	miedź	10
	cynk	20
	cyna	30
	żelazo	50

#### 3.2. Wymagania dotyczące skrzepu budyniowego

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	skrzep zachowujący kształt parownicy, powierzchnia przekroju gładka, lśniąca, nieuszkodzona, krawędzie ostre
2	Konsystencja	spoista, galaretowata, niemałzista
3	Smak	swoisty, bez obcego posmaku

### 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

**4.1. Pakowanie.** Mączkę budyniową należy pakować wg PN-68/A-74705, po 50 kg netto w następujące opakowania:

- worki papierowe wentylowe klejone wg PN-70/P-79005, co najmniej 6-warstwowe, o wymiarach wg PN-68/O-79027,
- worki papierowe otwarte szyte wg PN-70/

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Ziemniaczanego  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Ziemniaczanego  
dnia 10 lutego 1975 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 września 1975 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 9/1975 poz. 31)

P-79005, co najmniej 6-warstwowe, o wymiarach wg PN-68/O-79027.

Dopuszczalne odchylenia masy jednego opakowania —  $\pm 400$  g, a średniej masy z 10 opakowań —  $\pm 150$  g.

Dopuszcza się inny rodzaj opakowania po uzgodnieniu z odbiorcą, gwarantujący jednak zgodność wymiarów opakowań z systemem wymiarowym i dopuszczony przez władze sanitarne do pakowania żywności.

Do wyrobu należy dołączyć zawieszkę lub etykietę zawierającą co najmniej następujące dane:

- a) oznaczenie produktu wg rozdz. 2,
- b) nazwę i adres producenta,
- c) masę produktu netto, kg,
- d) datę produkcji.

**4.2. Przechowywanie** — wg PN-68/A-74705, przy czym zalecana wilgotność względna powietrza w magazynie wynosi  $60 \div 75\%$ , a zalecana temperatura przechowywania do  $20^{\circ}\text{C}$ .

**4.3. Transport** — wg PN-68/A-74705.

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań

#### 5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzanie zapachu,
- b) oznaczanie barwy,
- c) oznaczanie zanieczyszczeń makroskopowych,
- d) oznaczanie wilgotności,
- e) oznaczanie wartości pH,
- f) oznaczanie zawartości dwutlenku siarki,
- g) oznaczanie zawartości popiołu,
- h) oznaczanie zawartości substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10-procentowym kwasie solnym,
- i) oznaczanie zawartości substancji szkodliwych dla zdrowia,
- j) oznaczanie wymagań skrzepu budyniowego.

Badania pełne przeprowadza producent mączki budyniowej co najmniej raz na rok na początku okresu produkcyjnego, w przypadku zmian technologicznych oraz w przypadku sporu lub na żądanie organów kontroli i nadzoru.

**5.1.2. Badania niepełne** obejmują badania wg 5.1.1 a)–f) oraz j), które należy wykonać w średniej próbce, ze zmiany produkcyjnej.

**5.2. Pobieranie próbek i przygotowanie średniej próbki laboratoryjnej** wykonać wg PN-63/A-74704,

przy czym partię produktu stanowi najwyżej 50 t.

### 5.3. Opis badań

**5.3.1. Sprawdzanie zapachu** wykonać wg PN-69/A-74706.

**5.3.2. Oznaczanie barwy** wykonać wg PN-69/A-74706 p. 2.3 z tym, że dla wzorca bieli mączki budyniowej ustala się następujące wartości:

- wartość reemisji —  $87 \div 88\%$ ,
- intensywność odcienia żółtego — 8,0.

**5.3.3. Oznaczanie zanieczyszczeń makroskopowych, wilgotności, wartości pH, zawartości dwutlenku siarki, zawartości popiołu, zawartości substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10-procentowym kwasie solnym** wykonać wg PN-69/A-74706.

**5.3.4. Oznaczanie substancji szkodliwych dla zdrowia** wykonać: oznaczanie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010, oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-59/A-04011, oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-59/A-04012, oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013, oznaczanie zawartości żelaza — wg PN-59/A-04015, oznaczanie zawartości cyny wg Roczników PZH 1955, t. VI nr 3.

**5.3.5. Oznaczanie wymagań skrzepu budyniowego** wykonać organoleptycznie przygotowując skrzep budyniowy w następujący sposób: w zlewce pojemności 150 ml odważyć na wadze technicznej 17,6 g suchej substancji mączki budyniowej z dokładnością do 0,01 g i rozmieszać z 50 ml zimnego mleka spożywczego wg PN-61/A-86003. W oddzielnym naczyniu zagotować 200 ml mleka spożywczego, rozpuścić 25 g cukru białego wg PN-72/A-74850 i do wrzącego płynu wlać przygotowaną zawiesinę mączki budyniowej. Gotować przez pół min ciągle mieszając, licząc czas od chwili ukazania się pierwszych pęcherzyków na powierzchni masy budyniowej. Następnie masę budyniową przelać do zwilżonej zimną wodą parownicy porcelanowej o średnicy około 12 cm i odstawić na 4 godz w temperaturze pokojowej w celu zastygnięcia. Zimny skrzep budyniowy wyjąć na płytkę szklaną przez odwrócenie parownicy do góry dnem. Skrzep przekroić ostrym nożem i natychmiast przeprowadzać oznaczanie.

**5.4. Ocena partii.** Partię mączki budyniowej należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań odpowiadają wszystkim jej wymaganiom.

K O N I E C

**INFORMACJE DODATKOWE**

**1. Instytucja opracowująca normę** — Zjednoczenie Przemysłu Ziemniaczanego, Poznań.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-64/8084-01**

a) uaktualniono wymagania dotyczące mączki budyniowej i skrzepu budyniowego,

b) wprowadzono program badań i niezbędne metody badań,

c) uaktualniono postanowienia dotyczące pakowania, przechowywania i transportu.

**3. Normy i dokumenty związane**

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

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

PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości cynku

PN-59/A-04015 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości żelaza

PN-63/A-74704 Przetwory ziemniaczane. Pobieranie próbek i przygotowanie średniej próbki laboratoryjnej

PN-68/A-74705 Przetwory ziemniaczane. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wymagania podstawowe

PN-69/A-74706 Przetwory skrobiowe. Metody badań krochmali

PN-72/A-74850 Cukier biały

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

PN-68/O-79027 Worki papierowe. Szeregi wymiarowe

PN-70/P-79005 Opakowania transportowe. Worki papierowe

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1955, t. nr 3