

Wz. 18. II. 98 (11. 9/98)
Zam. PIV-A- 88118: 98

UKD 664.149:634.58

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	
	Półprodukty cukiernicze	
	Miazga arachidowa	
	BN-78 8099-05	
	Zamiast BN-65/8099-05	
	Grupa katalogowa XII 42	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest miazga arachidowa.

1.2. Określenia. Miazga arachidowa jest to gładka, jednolita masa otrzymana przez roztarcie uprażonych i odłuszczonych orzechów arachidowych (*Arachis hypogaea* L.).

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Rozróżnia się dwa rodzaje miazgi arachidowej:

N — niedotłuszczona, otrzymana przez roztarcie uprażonych i odłuszczonych orzechów arachidowych,

D — dotłuszczona, otrzymana przez roztarcie uprażonych i odłuszczonych orzechów arachidowych i dodanie rafinowanego oleju arachidowego.

2.2. Przykład oznaczenia miazgi arachidowej niedotłuszczonej:

MAZGA ARACHIDOWA N BN-78/8099-05

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

— Orzechy arachidowe bez oznak zarobaczynienia, pleśni, stęchłizny i zjełczenia, dopuszczone przez władze sanitarne.

— Olej arachidowy — wg PN-75/A-86908.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania
a) Barwa	żółtokremowa
b) Konsystencja	gęsta, półpłynna
c) Smakowitość (smak i zapach)	charakterystyczna dla zwalcowanych, uprażonych i odłuszczonych orzechów arachidowych; smak gorzki, zapach stęchlizny lub inny obcy — niedopuszczalny

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika miazgi arachidowej	
	N	D
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	98,0	
b) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	49,0	53,0
c) Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, nie więcej niż	2,5	
d) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	
e) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	1,0	
f) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0	
g) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	12,0	
h) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	40,0	
i) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	50,0	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być nieuszkodzone, czyste, suche, bez obcych zapachów, dopuszczone do pakowania artykułów spożywczych. Napisy na opakowaniach powinny być wyraźne i trwałe. Opakowania transportowe powinny być wielkością dopasowane do palety ładunkowej 800×1200 wg PN-75/M-78216 i mieć konstrukcję zabezpieczającą wyrób przed zanieczyszczeniem i stratami podczas przechowywania i transportu.

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
dnia 9 marca 1978 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1978 r. (Dz. Norm. i Miar nr 10/1978 poz. 51)

4.1.2. Materiały opakowaniowe i opakowania

a) bębny metalowe — wg BN-76/5046-01 lub BN-76/5046-03,

b) etykiety (nalepki) z papieru — wg PN-59/P-95007 lub PN-76/P-50452 albo z taśmy samo-przylepnej,

c) inne materiały opakowaniowe i opakowania uznane przez upoważnione instytucje jako równorzędne lub lepsze pod względem zabezpieczenia wyrobu, spełniające wymagania 4.1.1.

4.1.3. Sposób pakowania. Opakowaniem transportowym dla miazgi arachidowej są bębny metalowe wg 4.1.2a) pojemności około 180 kg netto. Po napełnieniu miazgą opakowania powinno być trwale zamknięte. Uszczelnienie wieka bębna stanowi taśma flanelowa lub sznur pleciony. Zamknięte bębny należy zaopatrzyć w etykiety wg 4.1.2b), z tym że etykiety papierowe należy zabezpieczyć powłoką ze szkła wodnego lub bezbarwnym lakierem wodoodpornym.

4.1.4. Znakowanie. Bębny z miazgą arachidową wg 4.1.3 powinny mieć co najmniej następujące oznaczenia:

- a) oznaczenie wg 2.2,
- b) znak firmowy oraz nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- c) masę netto i brutto,
- d) datę produkcji,
- e) znak ochronny wg PN-76/O-79252 rys. 17,
- f) numer pakującego.

4.1.5. Dopuszczalne odchyłki masy powinny wynosić nie więcej niż $\pm 0,2\%$ dostarczonej partii.

4.2. Formowanie jednostek ładunkowych. W przypadku stosowania paletyzacji jednostki ładunkowe należy formować na paletach o wymiarach 800×1200 wg PN-75/M-78216. Bębny należy ustawiać w pozycji stojącej, w sposób umożliwiający wykorzystanie powierzchni palety w największym stopniu. Dopuszcza się wystawianie bębnowo poza powierzchnię palety do 40 mm łącznie na dwie strony palety. Ładunek na paletach należy zabezpieczyć przed przesuwaniem się i deformacją.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Okres przechowywania, przy zachowaniu warunków podanych w 4.3.2 i 4.4, w których miazga arachidowa powinna być zgodna z normą, wynosi 1 miesiąc licząc od daty produkcji.

4.3.2. Warunki przechowywania. Miazgę arachidową należy przechowywać na paletach w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, wolnych od szkodników i ich pozostałości, w oddaleniu od ścian co najmniej 50 cm, z dala od grzejników i przewodów kanalizacyjno-wodociągowych. Optymalna temperatura przechowywania — poniżej 12°C . Dopuszcza się przechowywanie bębnowo z miazgą arachidową na wolnym powietrzu, pod warunkiem zabezpieczenia ich przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi.

Bębny należy składować w pozycji stojącej w jednej lub kilku warstwach. W przypadku niestosowania palet warstwy powinny być przełożone deskami o grubości co najmniej 25 mm.

4.4. Transport. Miazgę arachidową należy przewozić środkami transportowymi czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, bez szkodników i ich pozostałości, zapewniającymi nieuszkodzenie towaru, które może być spowodowane przez wystające części konstrukcji środka transportowego lub jego zły stan techniczny. Bębny z miazgą arachidową należy chronić przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi w czasie transportu, a także przewozić w pozycji pionowej i zabezpieczyć przed przemieszczaniem się w środku transportowym zgodnie z Przepisami o ładowaniu i wyładowaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

- a) sprawdzenie barwy,
- b) sprawdzenie konsystencji,
- c) sprawdzenie smakowitości (smak i zapach).

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

- a) oznaczanie zawartości suchej masy,
- b) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- c) oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu,
- d) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego,
- e) oznaczanie zawartości arsenu,
- f) oznaczanie zawartości ołowiu,
- g) oznaczanie zawartości miedzi,
- h) oznaczanie zawartości cynku,
- i) oznaczanie zawartości cyny.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku, z tym że konieczne jest wykonanie badań po zmianie lub remoncie aparatury.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg

5.1.1.1. Producent powinien wykonywać badania niepełne miazgi arachidowej wyprodukowanej na każdej zmianie, a ponadto zawartość suchej masy i tłuszczu dla każdej partii dostarczonej do odbiorcy. Numer normy na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na pozostałe cechy.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne — wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Badania fizykochemiczne

5.3.2.1. Oznaczanie zawartości suchej masy — wg PN-73/A-86912.

5.3.2.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-71/A-88021.

5.3.2.3. Oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu — wg PN-60/A-86921.

5.3.2.4. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego — wg PN-59/A-88022.

5.3.2.5. Oznaczanie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010.

5.3.2.6. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-59/A-04011.

5.3.2.7. Oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-59/A-04012.

5.3.2.8. Oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013.

5.3.2.9. Oznaczanie zawartości cyny należy wykonać metodą ditiolową podaną w Rocznikach Państwowego Zakładu Higieny.

5.4. Ocena wyników badań. Partię miazgi arachidowej należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-65/8099-05

a) wprowadzono zmiany wielkości wskaźników fizykochemicznych,

b) określono zakres badań pełnych i niepełnych.

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-75/A-86908 Tłuszcze roślinne jadalne. Rafinowane oleje roślinne

PN-76/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek i przygotowanie próbki laboratoryjnej

PN-73/A-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych

PN-60/A-86921 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby kwasowej

PN-59/A-88022 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie zawartości popiołu

PN-75/M-78216 Palety ładunkowe płaskie jednopłytkowe czterowiejsiowe bez skrzydeł, drewniane 800×1200 EUR

PN-76/O-79252 Transportowe jednostki opakowaniowe. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-76/P-50452 Papiery pakowe parafinowane oraz podłoże do parafinowania

PN-59/P-95007 Wytwory papiernicze. Papier i karton offsetowy

BN-76/5046-01 Opakowania transportowe metalowe. Bębny ciężkie z obręczami wtlaczanymi

BN-76/5046-03 Opakowania transportowe metalowe. Bębny ciężkie z obręczami nasadzonymi

BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny. 1954, t. V nr 3 oraz 1955, t. VI nr 3. Przepisy o ładowaniu i wyladowaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej — Załącznik nr 10 DKP (Dz. T. i ZK. 1968, nr 4 poz. 10 wraz z późniejszymi zmianami).

4. Symbol wg SWW — 2511-41.

5. Autorzy projektu normy — inż. Teresa Rygiel — ZPC BAŁTYK, Gdańsk, Zdzisław Niewiadomski — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

40. **BN-78/8099-05 Półprodukty cukiernicze. Miazga arachidowa**
1241

zmiana 1
89.11.24

W punkcie 5.1.1.2, ostatni akapit, treść zmienia się następująco:

Badaniami pełnymi należy objąć co najmniej jeden raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobów. Ponadto badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchamianej, przy zmianach aparatury lub remontach kapitalnych, w przypadku wymiany części bezpośrednio stykających się z wyrobami oraz na żądanie jednostek kontrolujących i w przypadkach spornych.

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)