

WYROBY PRZEMYSŁU OLEJARSKIEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-81
	Tłuszcze kuchenne	8053-09
		Zamiast BN-73/8053-09
		Grupa katalogowa 1268

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są tłuszcze przeznaczone do celów kuchennych.

1.2. Określenia

1.2.1. tłuszcz kuchenny Oma — produkt otrzymywany z rafinowanych tłuszczów roślinnych lub roślinnych i zwierzęcych, przeznaczony do smażenia lub pieczenia.

1.2.2. tłuszcz do smażenia Arko — produkt otrzymywany z rafinowanego uwodornionego oleju rzepakowego w ilości $30 \pm 2\%$ i rafinowanego uwodornionego smalcu w ilości $70 \pm 2\%$ z ewentualnym dodatkiem lecytyny.

1.2.3. tłuszcz kuchenny napowietrzony Ceres — produkt otrzymywany z rafinowanych tłuszczów roślinnych lub roślinnych i zwierzęcych, spulchniony powietrzem lub gazem neutralnym, przeznaczony do pieczenia lub smażenia.

1.2.4. tłuszcz do smażenia frytek Sofryt — olej sojowy uwodorniony rafinowany z dopuszczalnym udziałem

do 10% oleju rzepakowego lub innych olejów rafinowanych.

2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia

a) tłuszczu kuchennego Oma:

TŁUSZCZ KUCHENNY OMA BN-81/8053-09

b) tłuszczu do smażenia Arko:

TŁUSZCZ DO SMAŻENIA ARKO BN-81/8053-09

c) tłuszczu kuchennego napowietrzonego Ceres:

TŁUSZCZ KUCHENNY NAPOWIETRZONY CERES

BN-81/8053-09

d) tłuszczu do smażenia frytek Sofryt:

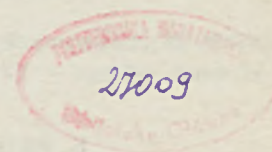
TŁUSZCZ DO SMAŻENIA FRYTEK SOFRYT BN-81/8053-09

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania			
	Oma	Arko	Ceres	Sofryt
1	2	3	4	5
Barwa w stanie stałym	biała do kremowej, jednolita w całej masie	biała lub kremowa do jasnokremowej, jednolita w całej masie	biała do kremowej, jednolita w całej masie	biała do jasnokremowej, jednolita w całej masie
Smakowitość	swoista, bez posmaku i zapachu zjełzłego lub innego obcego			
Konsystencja	stała w temperaturze pokojowej, jednorodna w całej masie			



Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Olejarskiego dnia 16 marca 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 9/1981 poz. 47)

3.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania			
	Oma	Arko	Ceres	Sofryt
1	2	3	4	5
Zawartość wody i substancji lotnych, %, nie więcej niż	0,3			
Zawartość substancji tłuszczowej, %, nie mniej niż	99,7			
Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g produktu, nie więcej niż	1,0			
Zawartość nadtlenków jako liczba Lea, nie więcej niż	2,0			
Temperatura mięknięcia, °C	32 ÷ 36	34 ÷ 38	32 ÷ 36	w kostkach 36 ÷ 40 w blokach 38 ÷ 42
Temperatura krzepnięcia poniżej temperatury mięknięcia, °C, nie więcej niż	7			
Zawartość kwasów C ₂₂ , %, nie więcej niż	nie normalizuje się	18	nie normalizuje się	10
Zawartość metali, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż				
— arsen	0,1			
— ołów	0,1			
— miedź	0,1			
— nikiel	0,4			
— żelazo	1,5			
Obecność aldehydu epihydrinowego ¹⁾	nieobecny			

¹⁾ Obecność aldehydu epihydrinowego dyskwalifikuje produkt, jeżeli jednocześnie liczba kwasowa, liczba Lea lub ocena organoleptyczna są niezgodne z wymaganiami normy.

3.3. Masa netto produktu powinna być zgodna z deklarowaną, z dopuszczalnym odchyleniem:

- dla bloków 20 kg ±100 g,
- dla bloków 10 kg ±50 g,
- dla kostek 500 g ±10 g,
- dla kostek 250 g ± 5 g.

3.4. Termin przydatności do zużycia dla produktów przechowywanych zgodnie z rozdz. 4 wynosi:

- w temperaturze 4 ÷ 15°C — 1 miesiąc,
- w temperaturze poniżej 4°C — 3 miesiące.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-75/8050-12 oraz zgodnie z 3.4.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) określanie barwy,
- b) określanie smakowitości,
- c) określanie konsystencji,
- d) oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych,
- e) wyliczanie zawartości substancji tłuszczowej (100% minus % zawartości wody i substancji lotnych),

f) oznaczanie liczby kwasowej,

g) oznaczanie zawartości nadtlenków,

h) oznaczanie temperatury mięknięcia,

i) oznaczanie temperatury krzepnięcia,

j) oznaczanie zawartości kwasów C₂₂,

k) oznaczanie zawartości metali (arsen, ołów, miedź, nikiel, żelazo),

l) wykrywanie obecności aldehydu epihydrinowego.

Badania pełne należy wykonywać w przypadkach sporu lub na żądanie organów kontroli bądź nadzoru.

5.1.2. Badania niepełne obejmują:

a) badania organoleptyczne (barwa, smakowitość, konsystencja),

b) oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych,

c) oznaczanie liczby kwasowej,

d) oznaczanie temperatury mięknięcia.

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii produktu.

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

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

5.4. Opis badań

5.4.1. Określanie barwy wykonać organoleptycznie.

5.4.2. Określanie smakowitości wykonać organoleptycznie.

5.4.3. Określanie konsystencji wykonać organoleptycznie rozsmarowując tłuszcz szpachelką lub nożem.

5.4.4. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych — wg PN-73/A-86912.

5.4.5. Oznaczanie liczby kwasowej — wg PN-60/A-86921.

5.4.6. Oznaczanie zawartości nadtlenków — wg PN-76/A-86918.

5.4.7. Oznaczanie temperatury mięknięcia — wg PN-60/A-86919.

5.4.8. Oznaczanie temperatury krzepnięcia — wg PN-61/A-86927.

5.4.9. Oznaczanie zawartości kwasów C_{22} — wg BN-80/8050-05.

5.4.10. Oznaczanie zawartości arsenu — wg BN-78/8050-27.

5.4.11. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg BN-78/8050-28.

5.4.12. Oznaczanie zawartości miedzi — wg BN-75/8050-11.

5.4.13. Oznaczanie zawartości niklu — wg BN-76/8050-26.

5.4.14. Oznaczanie zawartości żelaza — wg BN-73/8050-10.

5.4.15. Wykrywanie obecności aldehydu epihydrinowego — 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 normy.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Norma uzupełniona będzie po upływie 2 lat od jej ustanowienia przez wymienienie surowców wchodzących w skład tłuszczów kuchennych oraz zawartości kwasów C_{22} w tłuszczach Oma i Ceres.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8053-09.

opracowano normę zbiorczą zamiast dotychczas obowiązujących 4 norm:

PN-75/A-86905 Ceres

BN-73/8053-09 Tłuszcz do smażenia frytek Sofryt

ZN-65/MPSiS B-7 Tłuszcz kuchenny Oma

ZN-75/MPSiS B-20 Tłuszcz do smażenia Arko.

3. Normy związane

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

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

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

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

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

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

PN-60/A-86924 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Wykrywanie obecności aldehydu epihydrinowego

PN-61/A-86927 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie temperatury krzepnięcia

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

BN-80/8050-05 Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych w roślinnych tłuszczach jadalnych i w nasionach rzepaku metodą chromatografii gazowej

BN-73/8050-10 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości żelaza

BN-75/8050-11 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości miedzi

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

BN-76/8050-26 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości niklu w olejach utwardzonych

BN-78/8050-27 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości arsenu

BN-78/8050-28 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości ołowiu

BG PW

BN. 004800



40000000343155