

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-69
	Wyroby cukiernicze trwałe	8090-12
	Oznaczanie zawartości soli kuchennej	Grupa katalogowa 1249

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest oznaczanie zawartości soli kuchennej w orzechach arachidowych w soli i w pieczywie słonym.

1.2. Normy związane

PN-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek

PN-84/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy

2. METODA OZNACZANIA

2.1. Pobieranie i przygotowanie próbki. Próbkę należy pobrać zgodnie z PN-73/A-74858, rozdrobnić i wyspać doskoja ze szlifem.

W zależności od spodziewanej zawartości soli w wyrobie pobrać do oznaczania próbkę w następujących ilościach:

Zawartość soli w wyrobie, %	Masa próbki, g
0,1÷1,5	25
powyżej 1,5	15

2.2. Zasada oznaczania polega na miareczkowaniu azotanem srebra wyciągu wodnego z produktu w obecności roztworu chromianu potasowego jako wskaźnika.

2.3. Odczynniki

a) Azotan srebra (AgNO_3) cz.d.a., roztwór 0,1n.
b) Chromian potasowy (K_2CrO_4) cz., roztwór nasyczony.

c) Wodorotlenek sodowy (NaOH) cz.d.a., roztwór 0,1n.

d) Fenoloftaleina, 1-procentowy roztwór alkoholowy.

2.4. Wykonanie oznaczania. Z próbki przygotowanej wg 2.1 odważyć z dokładnością do 0,01 g podaną w 2.1 ilość soli, przenieść do moździerza, rozetrzeć, dodać 100 ml destylowanej wody o temperaturze 50°C i dokładnie rozetrzeć. Zawartość moździerza przenieść ilościowo do kolby pomiarowej

pojemności 250 ml i dopełnić do kreski w temperaturze 20°C wodą destylowaną.

Kolbę pomiarową zakorkować i energicznie wstrząsać w ciągu 10 min, następnie w ciągu 1 godz wstrząsać 4 razy po 5 min. Po upływie tego czasu płyn odwirować na wirówce, ewentualnie przesaczyć na lejku sitowym. Z przesączu odmierzyć pipetą trzy próbki po 25 ml, przenieść je do kolb stożkowych każda pojemności 150 ml, dodać po 3 krople 1-procentowego alkoholowego roztworu fenoloftaleiny i zobojętnić 0,1n roztworem wodorotlenku sodowego cz.d.a. do słabo różowego zabarwienia. Do każdej próbki dodać po 0,5 ml nasyczonego roztworu chromianu potasowego i miareczkować 0,1n roztworem azotanu srebra cz.d.a. do trwałego zabarwienia ceglastoczerwonego nie znikającego przy wstrząsaniu.

2.5. Obliczanie wyników. Zawartość soli kuchennej (X) w przeliczeniu na suchą masę obliczyć w procentach wg wzoru

$$X = \frac{a \cdot 0,005845 \cdot V \cdot 100}{g \cdot b} \cdot \frac{100}{100 - W}$$

w którym:

a - objętość ściśle 0,1n roztworu azotanu srebra zużytego do miareczkowania, ml,

V - pojemność kolby użytej do przygotowania wodnego wyciągu badanej próbki, ml,

0,005845 - ilość chlorku sodowego odpowiadająca 1 ml ściśle 0,1n roztworu azotanu srebra, g,

g - masa próbki, g,

b - objętość badanego wyciągu wodnego użytego do miareczkowania, ml,

W - wilgotność badanego produktu oznaczona wg PN-84/A-88027, %.

2.6. Wynik. Za wynik należy przyjąć średnią arytmetyczną co najmniej 2 oznaczeń, przy czym różnice między tymi oznaczeniami nie powinny przekraczać 0,05%.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

Wydanie 2 - stan aktualny: grudzień 1986 - uaktualniono normy związane.

Centrala Zjednoczenia Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Dyrektora Centrali Zjednoczenia Przemysłu Cukierniczego dnia 23 grudnia 1969 r.
jako norma obowiązująca w zakresie metod badań od dnia 1 października 1970 r.
(Mon. Pol. nr 12/1970 poz. 109)