

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-73
	Tłuszcz roślinny do lodów jadalnych „Palmłod”	8053-10
		Grupa katalogowa XII 68 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest tłuszcz roślinny do wyrobu lodów jadalnych o nazwie handlowej Palmłod.

1.2. Określenie. Palmłod jest mieszaniną rafinowanych olejów: kokosowego lub z ziarn palmowych i palmowego z dodatkiem emulgatora monoglicerydowego oraz dopuszczalną domieszką rafinowanego oleju rzepakowego lub innych olejów.

1.3. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
 PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu
 PN-60/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek
 PN-60/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy.
 PN-60/A-86913 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie substancji tłuszczowej
 PN-70/A-86914 Tłuszcze roślinne jadalne. Oznaczanie liczby jodowej
 PN-60/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 epihydrynowego
 PN-70/N-02120 Zasady zapisywania i zaokrąglania liczb
 PN-64/O-79021 System wymiarowy opakowań
 PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadłościowe. Szereg wymiarowy
 PN-70/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudełka. Wspólne wymagania i badania
 BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe
 BN-72/8050-05 Oznaczanie zawartości kwasów tłuszczowych roślinnych tłuszczów jadalnych metodą chromatografii gazowej

¹⁾ Symbol wg SWW: 2491-228.

2. OZNACZENIE

TŁUSZCZ ROŚLINNY DO LODÓW JADALNYCH PALMŁOD
 BN-73/8053-10

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania sensoryczne i fizyko-chemiczne - wg tabl. 1

Tablica 1

Cechy	Wymagania
Barwa	kremowa
Smakowitość	typowa, słabo wyczuwalna, zapach i smak zjeżdżały lub inny obcy są niedopuszczalne
Konsystencja	stała w temperaturze 18°C
Zawartość substancji tłuszczowej, %, nie mniej niż	99,7
Temperatura mięknięcia, °C	27 ÷ 32
Liczba jodowa	30 ÷ 45
Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	0,5
Zawartość nadtlenków jako liczba Lea, nie więcej niż	1
Zawartość aldehydu epihydrynowego ¹⁾	nieobecny
Zawartość arsenu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	1
Zawartość ołowiu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	2
Zawartość kwasu palmitynowego w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu, %, nie mniej niż	25
Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu, %, nie więcej niż	5
¹⁾ Obecność aldehydu epihydrynowego dyskwalifikuje produkt, jeżeli jednocześnie liczba kwasowa, liczba Lea albo ocena sensoryczna są niezgodne z normą.	

Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego
 Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Olejarskiego dnia 3 października 1973 r.
 jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 kwietnia 1974 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 4/1974 poz. 9)

3.2. Skład tłuszczu do lodów wg tabl. 2.

Tablica 2

Składniki	Zawartość, %
Olej kokosowy lub z ziarn palmowych	49 ±5
Olej palmowy	49 ±5
Olej rzepakowy, nie więcej niż	10
Emulgator monoglicerydowy o zawartości co najmniej 90% monoglicerydów kwasów tłuszczowych	2

3.3. Masa netto produktu powinna wynosić dla bloków:

20 kg z dopuszczalnym odchyleniem ±100 g

10 kg z dopuszczalnym odchyleniem ±50 g

3.4. Okres przydatności produktu do produkcji lodów przechowywanego zgodnie z 4.2 wynosi 6 miesięcy przy utrzymywaniu temperatury poniżej -14°C.

4. PAKOWANIE, PRZECHEWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Jako opakowanie transportowe należy stosować pudła tekturowe wg PN-70/0-79402 o wymiarach wg PN-71/79033 wyłożone papierem pakowym pergaminowym roślinnym wg BN-67/7325-02 lub inne opakowania, zabezpieczające tłuszcz nie gorzej niż pudła, o wymiarach zgodnych z zasadami systemu wymiarowego opakowań wg PN-64/0-79021, a przez władze sanitarne uznane za nadające się do pakowania tłuszczów. Na opakowaniu powinna być umieszczona etykieta lub nadruk zawierający co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres wytwórni,
- oznaczenie wg 2,
- masę netto,
- termin przydatności do produkcji lodów.

4.2. Formowanie jednostek ładunkowych. W przypadku stosowania paletyzacji jednostki ładunkowe należy formować na paletach o wymiarach 800 × 1200 mm. Ładunek na paletcie powinien być zabezpieczony przed przesuwaniem się i deformacją.

4.3. Przechowywanie. Tłuszcz Palmłod należy przechowywać w komorach chłodniczych w temperaturze ±4°C. Optymalna temperatura przechowywania - poniżej -14°C.

4.4. Transport. Tłuszcz do lodów Palmłod należy przewozić środkami transportowymi krytymi suchymi i czystymi, odpowiadającymi obowiązującym przepisom sanitarno-higienicznym, zabezpieczającymi towar przed uszkodzeniami mechanicznymi i ujemnym wpływem warunków atmosferycznych, w temperaturze nie wyższej niż 18°C. Pudła w przestrzeni międzydrzwiowej wagonów należy układać w takiej odległości od ścian bocznych, aby przy otwieraniu drzwi przesyłka nie uległa uszkodzeniu. Przy przesyłkach całowagonowych i samochodowych nadawca obowiązany jest załadować środek transportowy do granic jego wykorzystania.

5. BADANIA5.1. Program badań5.1.1. Badania pełne

- sprawdzanie barwy,
- sprawdzanie smakowości,
- sprawdzanie konsystencji,
- oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
- oznaczanie temperatury mięknienia,
- oznaczanie liczby jodowej,
- oznaczanie liczby kwasowej,
- oznaczanie zawartości nadtlenków,
- oznaczanie zawartości aldehydu epihydrynowego,
- oznaczanie zawartości arsenu,
- oznaczanie składu kwasów tłuszczowych,
- oznaczanie zawartości ołowiu,
- oznaczanie zawartości monoglicerydów.

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

5.1.2. Badania niepełne

- sprawdzanie barwy,
- sprawdzanie smakowości,
- sprawdzanie konsystencji,
- oznaczanie temperatury mięknienia,
- oznaczanie liczby kwasowej,
- oznaczanie zawartości nadtlenków.

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-60/A-86910.5.3. Przygotowanie próbek do analizy - wg PN-60/A-86911.5.4. Opis badań

5.4.1. Sprawdzanie barwy należy wykonać organoleptycznie na produkcie w stanie stałym.

5.4.2. Sprawdzanie smakowości należy wykonać organoleptycznie smakując niewielką ilość tłuszczu.

5.4.3. Sprawdzanie konsystencji należy wykonać organoleptycznie na przekroju bloku.

5.4.4. Oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej - wg PN-60/A-86913.

5.4.5. Oznaczanie temperatury mięknienia - wg PN-60/A-86919.

5.4.6. Oznaczanie liczby jodowej - wg PN-70/A-86914.

5.4.7. Oznaczanie liczby kwasowej - wg PN-60/A-86921.

5.4.8. Oznaczanie zawartości nadtlenków jako liczby Le_a - wg PN-60/A-86918.

5.4.9. Oznaczanie obecności aldehydu epihydrynowego - wg PN-60/A-86924.

5.4.10. Oznaczanie zawartości arsenu - wg PN-59/A-04010.

5.4.11. Oznaczanie zawartości ołowiu - wg PN-59/A-04011.

5.4.12. Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych - wg BN-72/8050-05.

5.4.13. Oznaczanie zawartości monoglicerydów - wg obowiązującej normy ¹⁾).

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, wykazą cechy zgodne z wymaganiami.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do chwili ustanowienia i obowiązywania odpowiedniej normy PN lub BN należy oznaczanie zawartości monoglicerydów przeprowadzać zgodnie z ZN-65/MPSiS B9 Tłuszcze roślinne. Tłuszcze pomocnicze. Emulgator ME.

¹⁾ Patrz Postanowienia przejściowe.

K O N I E C