UKD 664.315

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

NORMA BRANŻOWA

Tłuszcze jadalne

Tłuszcz do kremów typu szwedzkiego

BN-71
8053-06

Grupa katalogowa XII 68[1])

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest tłuszcz do kremów typu szwedzkiego otrzymywany z jadalnych, rafinowanych tłuszczów roślinnych i zwierzęcych z dodatkiem emulgatora monoglicerydowego ME lub innego dopuszczonego do celów spożywczych.

1.2. 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-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-70/A-86923 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości niklu metodą kolorymetryczną

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

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

PN-64/O-79021 System wymiarowy opakowań

PN-65/O-79033 Opakowania transportowe. Pudła tekturowe składane. Szereg wymiarowy

PN-70/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła. Wspólne wymagania i badania

BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe

[1]) Symbol wg SWW: 2491-299.

2. OZNACZENIE

TŁUSZCZ DO KREMÓW TYPU SZWEDZKIEGO
BN-71/8053-06

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne i fizyko-chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	biała do jasnokremowej, jednolita w całej masie
2	Smakowitość	swoista, bez posmaku i zapachu zjełczałego tłuszczu lub innego obcego
3	Konsystencja	stała w temperaturze pokojowej, jednorodna w całej masie
4	Zawartość substancji tłuszczowej, %, nie mniej niż	99,7
5	Zawartość nadtlenków jako liczba Lea, nie więcej niż	2
6	Obecność aldehydu epihydrynowego	dyskwalifikuje produkt, jeżeli jednocześnie liczba kwasowa, liczba Lea albo ocena sensoryczna jest niezgodna z wymaganiami normy
7	Temperatura mięknięcia, °C	33 ÷ 37
8	Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	1
9	Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	1
10	Zawartość niklu, mg/kg, nie więcej niż	0,4
11	Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	2

Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora ZPO dnia 28 grudnia 1971 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu oraz metod badań od dnia 1 lipca 1972 r. (Mon. Pol. nr 19/1972 poz. 118)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE KDA w Kaliszu. Zam. 827. Obj. 0,30 a. w. Nakł. 1700+50. Cena zł 2,40

3.2. **Dodatek monoglicerydów**, %, w granicach 2,5 ÷ 4,0.

3.3. **Masa netto produktu** powinna wynosić dla bloków:

24 kg z dopuszczalnym odchyleniem ±120 g,
20 kg z dopuszczalnym odchyleniem ±100 g,
10 kg z dopuszczalnym odchyleniem ±50 g.

3.4. **Okres przydatności do spożycia** dla produktu przechowywanego zgodnie z 4.2 wynosi 1 miesiąc od daty produkcji.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. **Pakowanie.** Jako opakowania transportowe stosuje się pudła tekturowe o konstrukcji wg PN-70/O-79402, które powinny mieć wymiary zgodne z PN-64/O-79021 oraz PN-65/O-79033, wyłożone papierem pergaminowym roślinnym pakowym wg BN-67/7326-02 lub inne opakowania zabezpieczające towar i mające wymiary zgodne z PN-64/O-79021. Na opakowaniu transportowym powinna być umieszczona etykieta lub nadruk zawierający co najmniej następujące dane:

a) nazwę i adres wytwórni,
b) onaczenie wg 2,
c) masę netto,
d) termin przydatności do spożycia.

4.2. **Przechowywanie.** Tłuszcz do kremów typu szwedzkiego opakowany wg 4.1 należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, ciemnych lub oświetlonych światłem rozproszonym, zabezpieczonych przed obcymi zapachami, w temperaturze nie wyższej niż 10°C i wilgotności względnej powietrza do 75%.

4.3. **Transport.** Tłuszcz do kremów typu szwedzkiego należy przewozić w temperaturze nie wyższej niż 18°C, środkami transportowymi krytymi, suchymi i czystymi, zabezpieczonymi przed obcymi zapachami i odpowiadającymi obowiązującym przepisom sanitarno-higienicznym oraz zabezpieczającymi towar przed uszkodzeniami mechanicznymi, jak i przed ujemnym wpływem warunków atmosferycznych. Pudła, w przestrzeni międzydrzwiowej wagonów, należy układać w takiej odległości od ścian bocznych, aby przy otwieraniu drzwi przesyłka nie uległa uszkodzeniu. Przy przesyłkach całowagonowych nadawca zobowiązany jest załadować wagon do granic wykorzystania.

5. BADANIA

5.1. **Program badań**

5.1.1. Badania pełne

a) sprawdzenie barwy,
b) sprawdzenie smakowitości,
c) sprawdzenie konsystencji,
d) oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
e) oznaczanie zawartości nadtlenków,
f) sprawdzenie obecności aldehydu epihydrynowego,
g) oznaczanie liczby kwasowej,
h) oznaczanie temperatury mięknięcia,
i) oznaczanie zawartości arsenu,
j) oznaczanie zawartości niklu,
k) oznaczanie zawartości ołowiu.

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

5.1.2. Badania niepełne

a) sprawdzenie barwy,
b) sprawdzenie smakowitości,
c) sprawdzenie konsystencji,
d) oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
e) oznaczanie liczby kwasowej,
f) oznaczanie temperatury mięknięcia.

5.2. **Pobieranie próbek** — wg PN-60/A-86910.

5.3. **Przygotowanie próbek do badań** — wg PN-60/A-86911.

5.4. **Opis badań**

5.4.1. Sprawdzenie konsystencji należy wykonać na przekroju bloku, organoleptycznie, rozsmarowując tłuszcz szpachelką lub nożem.

5.4.2. Sprawdzenie smakowitości należy wykonać organoleptycznie, smakując niewielką ilość tłuszczu.

5.4.3. Sprawdzenie barwy należy wykonać organoleptycznie na produkcie w stanie stałym.

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

5.4.5. Oznaczanie zawartości nadtlenków, jako liczby Lea — wg PN-60/A-86918.

5.4.6. Sprawdzenie obecności aldehydu epihydrynowego — wg PN-60/A-86924.

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

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

5.4.9. Oznaczanie zawartości niklu — wg PN-70/A-86923.

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

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

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 dadzą wyniki zgodne z 3.1.

5.7. Atest na dodatek monoglicerydów. Dodatek monoglicerydów jest gwarantowany przez producenta atestem.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do dnia 1. stycznia 1973 r. dopuszcza się stosowanie obecnych wymiarów opakowań jednostkowych i transportowych.

KONIEC