

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-66
	Maślanka paszowa	8049-03
		Zamiast RN-MPM i Ml. Mlecz. 96/54
		Grupa katalogowa 1217

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest maślanka paszowa otrzymana po wydzieleniu masła ze śmietanki pasteryzowanej, ukwaszonej zakwasem czystych kultur maślarskich, lub nieukwaszonej - przeznaczona na cele paszowe.

1.2. Oznaczenie

MAŚLANKA PASZOWA BN-66/8049-03

1.3. Normy związane

PN-86/A-86041 Mleko i przetwory mleczarskie. Pobieranie próbek

PN-75/A-86130 Mleko i przetwory mleczarskie. Napoje mleczne. Metody badań

BN-74/5045-04 Opakowania transportowe metalowe. Konwie stalowe ocynowane grzybkowe

2. WYMAGANIA

Cechy	Wskaźniki
Wygląd i barwa	Płyn jednolity barwy białej z odcieniem kremowym. Dopuszcza się obecność ściętego białka oraz wydzielenie serwatki
Smak i zapach	Właściwy dla maślanki, kwaśny
Kwasowość, °SH, nie więcej niż	50
Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	6

Dopuszcza się dodatek mleka odtłuszczonego oraz dodatek wody uzasadniony zabiegiem technologicznym w ilości nie większej niż 10%.

3. OPAKOWANIE, ZNAKOWANIE I TRANSPORT

3.1. Opakowanie dla maślanki paszowej stanowią konwie wg BN-74/5045-04 oraz kontenery, cysterny, beczkowsy szczelnie zamknięte.

3.2. Znakowanie. W dokumencie wysyłki lub na przemieszczaniu lub nalepce na każdym opakowaniu należy podać co najmniej:

- oznaczenie wg 1.2,
- nazwę lub znak producenta,
- datę produkcji,
- cenę detaliczną.

3.3. Transport. Środki transportu powinny zabezpieczać maślankę paszową przed szkodliwymi wpływami atmosferycznymi i zanieczyszczeniem.

4. BADANIA

4.1. Pobieranie próbek - wg PN-86/A-86041.

4.2. Wykonanie badań

4.2.1. Określanie wyglądu i barwy - wzrokowo.

4.2.2. Określanie smaku i zapachu - organoleptycznie.

4.2.3. Oznaczanie kwasowości - wg PN-75/A-86130.

4.2.4. Oznaczanie zawartości suchej masy - wg PN-75/A-86130.

4.3. Częstotliwość badań

Wygląd i barwa - badanie każdej partii.

Smak i zapach - badanie każdej partii.

Kwasowość - badanie każdej partii.

Zawartość suchej masy - okresowo, co najmniej 1 raz w miesiącu.

4.4. Ocena partii. Partię maślanki paszowej należy uznać za zgodną z normą jeżeli wyniki badań odpowiadają wymaganiom niniejszej normy z uwzględnieniem dopuszczalnej wadliwości określonej w PN-86/A-86041 załącznik 1 dla napojów mlecznych.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

Wydanie 5 - stan aktualny: wrzesień 1986 - uaktualniono normy związane.

Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich
Instytut Przemysłu Mleczarskiego
Ustanowiona przez Zarząd CZSMI dnia 11 listopada 1966 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1967 r.
(Mon. Pol. nr 6/1967 poz. 31)