

PRZETWORY ZIEMNIACZANE I SKROBIOWE	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-85
	Przetwory skrobiowe Skrobia kukurydziana	8084-02
		Zamiast BN-74/8084-02
		Grupa katalogowa 1243

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot wymagań importowych. Przedmiotem wymagań importowych jest skrobia kukurydziana przeznaczona do przetwórstwa w przemyśle spożywczym.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w imporcie i obrocie.

1.3. Określenia. Skrobia kukurydziana jest to produkt otrzymany przez oczyszczenie, wysuszenie i odsianie skrobi wydobytej z ziarna kukurydzy.

1.4. Podział. Rozróżnia się dwie klasy skrobi kukurydzianej: klasę I i II.

2. WYMAGANIA

Cechy	Klasa I	Klasa II
1	2	3
Zapach	typowy dla skrobi kukurydzianej bez zapachu obcego	
Smak	typowy dla skrobi kukurydzianej bez posmaku obcego	
Barwa	biała do jasnożółtej	
Wilgotność, %, nie więcej niż	13	
Zawartość białka ogólnego, % suchej masy, nie więcej niż	0,40	0,60
Zawartość tłuszczu, % suchej masy, nie więcej niż	0,20	0,35
Zawartość dwutlenku siarki, mg/kg, nie więcej niż	90	
Wartość pH	5,0 ÷ 5,6	4,8 ÷ 7,0
Zawartość popiołu, % suchej masy, nie więcej niż	0,15	0,4
Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10%(m/m) kwasie solnym, % suchej masy, nie więcej niż	0,06	
Konsystencja skrzepu skrobi	krajalna, niedopuszczalna ciągliwa i mazista	

cd. tablicy

Cechy	Klasa I	Klasa II
1	2	3
Zawartość metali, mg/kg nie więcej niż		
— arsenu		0,2
— ołowiu		0,3
— miedzi		6,0
— cynku		40,0
— kadmu		0,10 ¹⁾
¹⁾ Obowiązuje po 6 latach od dnia ustanowienia normy.		

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Pakowanie. Skrobię kukurydzianą należy pakować w worki tkaninowe lub papierowe, czyste, całe, bez obcych zapachów.

3.2. Znakowanie — wg wymagań kontraktu, umożliwiającego identyfikację partii.

3.3. Przechowywanie i transport — wg PN-68/A-74705 rozdz. 5 i p. 6.

4. BADANIA

4.1. Program badań

4.1.1. Badania pełne obejmują

- określenie zapachu,
- określenie smaku,
- określenie barwy,
- oznaczanie wilgotności,
- oznaczanie zawartości białka ogólnego,
- oznaczanie zawartości tłuszczu,
- oznaczanie zawartości dwutlenku siarki,
- oznaczanie wartości pH,
- oznaczanie zawartości popiołu,
- oznaczanie zawartości substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% kwasie solnym,
- określenie konsystencji skrzepu skrobi,
- oznaczanie zawartości metali.

Badania pełne przeprowadza się w próbce w każdej pierwszej partii towaru importowanego na warunkach nowego kontraktu.

4.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 4.1.1a) ÷ i), które należy wykonać w próbce z każdej partii skrobi kukurydzianej.

Zgłoszona przez Ministerstwo Handlu Zagranicznego, Centralny Inspektorat Standaryzacji
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dnia 6 listopada 1985 r.
Zarządzeniem nr 293/N/85 jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1985 poz. 31)

4.2. Pobieranie próbek i przygotowanie średniej próbki laboratoryjnej — wg PN-76/A-74704.

4.3. Opis badań

4.3.1. Określanie zapachu, określanie smaku, oznaczanie wilgotności, oznaczanie zawartości tłuszczu, oznaczanie zawartości dwutlenku siarki, oznaczanie wartości pH, oznaczanie zawartości popiołu, oznaczanie zawartości substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% kwasie solnym, oznaczanie zawartości metali — wg PN-84/A-74706.

4.3.2. Określanie barwy. Około 100 g skrobi umieścić na powierzchni białego papieru i określić organoleptycznie barwę.

4.3.3. Oznaczanie zawartości białka ogólnego — wg PN-75/A-04018.

4.3.4. Określanie konsystencji skrzepu. Odważyć 20 g skrobi z dokładnością do 0,1 g i wsypać do naczynia pojemności 300 ÷ 500 ml. Do naczynia wlać 200 ml wody wodociągowej o temperaturze pokojowej i wymieszać do uzyskania jednolitej zawiesiny. Całość podgrzać do wrzenia ciągle mieszając i gotować 1 min. Skrobię przelać do zwilżonej zimną wodą miseczki porcelanowej lub szklanej i pozostawić w temperaturze pokojowej przez 2 h. Zimny skrzep wyjąć na płytkę szklaną przez odwrócenie parownicy do góry dnem. Przekroić skrzep nożem i określić konsystencję.

4.4. Ocena partii. Partię skrobi kukurydzianej należy uznać za zgodną z wymaganiami norm, jeżeli wyniki badań odpowiadają wszystkim jej postanowieniom.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralny Inspektorat Standardyzacji, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8084-02

- a) zmieniono wymagania w zakresie zawartości metali, obniżając je znacznie; wprowadzono cynk i kadm, usunięto żelazo,
- b) uaktualniono rozdz. Badania,
- c) zweryfikowano metodę określania konsystencji skrzepu.

3. Normy związane

PN-75/A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe. Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

PN-76/A-74704 Przetwory ziemniaczane i skrobiowe. Pobieranie próbek

PN-68/A-74705 Przetwory ziemniaczane. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wymagania podstawowe

PN-84/A-74706 Przetwory skrobiowe. Metody badań krochmalu

4. Symbol wg SWW — 2451-9.

5. Autor projektu normy — mgr Halina Skwara — Centralne Laboratorium Przemysłu Ziemniaczanego, Poznań.