

UKD 664.34:665.3.03

WYROBY PRZEMYSŁU OLEJARSKIEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-86
	Tłuszcze roślinne jadalne	8051-04
	Rafinowane oleje	Zamiast BN-80/8051-04
	uwodornione	Grupa katalogowa 1262

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są rafinowane oleje uwodornione przeznaczone do wyrobu różnych rodzajów margaryn oraz tłuszczów cukierniczych, piekarskich i kuchennych.

1.2. Określenia. Rafinowane oleje uwodornione są produktami otrzymywanymi w procesie rafinacji surowych olejów uwodornionych.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. W zależności od rodzaju surowego oleju roślinnego rozróżnia się następujące rafinowane oleje uwodornione:

- arachidowy,
- bawełniany,
- palmowy,
- rzepakowy o niskiej zawartości kwasu erukowego,
- rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego,
- rzepakowy wysokoerukowy,
- słonecznikowy.

2.2. Przykład oznaczenia oleju arachidowego rafinowanego uwodornionego:

RAFINOWANY OLEJ ARACHIDOWY UWODORNIONY
BN-86/8051-04

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania — wg tablicy.

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Smakowość	nie mniej niż dostateczna wg BN-76/8050-24
2	Barwa w temperaturze 20°C	w stanie stałym biała do jasnokremowej, jednolita w całej masie, po stopieniu nie ciemniejsza niż 14 mg jodu w 100 cm ³ roztworu

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
3	Konsystencja w temperaturze 20°C	twarda lub mazista, jednolita w całej masie, bez grudek, niedopuszczalne wydzielanie się oleju ciekłego
4	Zawartość wody i substancji lotnych, %, wag., nie więcej niż	0,15
5	Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g produktu, w olejach uwodornionych po pełnej rafinacji, nie więcej niż	0,5
6	Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g produktu, w olejach uwodornionych po uproszczonej rafinacji, nie więcej niż	1,0
7	Zawartość nadtlenków, milirównoważniki tlenu aktywnego na 1 kg produktu, nie więcej niż	3,0
8	Temperatura mięknięcia, °C, nie mniej niż	28
9	Temperatura krzepnięcia poniżej temperatury mięknięcia, °C, nie więcej niż	7
10	Zawartość kwasu erukowego w olejach uwodornionych: arachidowym, bawełnianym, palmowym, sojowym i słonecznikowym, % nie więcej niż	3
11	Zawartość kwasu erukowego w oleju uwodornionym rzepakowym o niskiej zawartości kwasu erukowego, % nie więcej niż	5
12	Zawartość kwasu erukowego w oleju uwodornionym rzepakowym o obniżonej zawartości kwasu erukowego, % nie więcej niż	10

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 20 listopada 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1987, poz. 4)

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
13	Zawartość niklu, mg/kg tłuszczu, nie więcej niż	0,3
14	Zawartość arsenu, mg/kg, produktu, nie więcej niż	0,1
15	Zawartość ołowiu, mg/kg, produktu nie więcej niż	0,1
16	Zawartość miedzi, mg/kg, produktu nie więcej niż	0,1
17	Zawartość żelaza, mg/kg, produktu nie więcej niż	1,5

3.2. Termin przydatności do zużycia dla produktu przechowywanego zgodnie z rozdz. 4 wynosi 40 dni, licząc od daty produkcji, a dla produktu przechowywanego w stanie ciekłym w temperaturze nie wyższej niż 70°C wynosi 3 dni.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-75/8050-12.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują

- określanie konsystencji,
- określanie barwy,
- określanie smakowości,
- oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych,
- oznaczanie liczby kwasowej,
- oznaczanie zawartości nadtlenków,
- oznaczanie temperatury mięknienia,
- oznaczanie temperatury krzepnięcia,
- oznaczanie zawartości kwasów C₂₂,
- oznaczanie zawartości niklu,
- oznaczanie zawartości arsenu,
- oznaczanie zawartości ołowiu,
- oznaczanie zawartości żelaza,
- oznaczanie zawartości miedzi.

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

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1 a), b), c), e), g), j). Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek do badań. Próbki rafinowanych olejów uwodornionych należy pobierać wg PN-85/A-86910.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie konsystencji wykonać wizualnie na przekroju bloku, rozsmarowując tłuszcz szpachelką lub nożem.

5.3.2. Określanie barwy w stanie stałym wykonać wizualnie, a po stopieniu — wg PN-84/C-04534/02.

5.3.3. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych — wg PN-73/A-86912.

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

5.3.5. Oznaczanie zawartości nadtlenków — wg PN-84/A-86918.

5.3.6. Oznaczanie temperatury mięknienia — wg PN-60/A-86919.

5.3.7. Oznaczanie temperatury krzepnięcia — wg PN-61/A-86927.

5.3.8. Oznaczanie zawartości kwasów C₂₂ — wg BN-80/8050-05.

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

5.3.10. Oznaczanie zawartości arsenu — wg BN-78/8050-27.

5.3.11. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg BN-78/8050-28.

5.3.12. Oznaczanie zawartości żelaza — wg BN-73/8050-10.

5.3.13. Oznaczanie zawartości miedzi — wg BN-75/8050-11.

5.4. Ocena wyników badań. Wartości liczbowe występujące w normie oraz wyniki obliczeń należy interpretować wg PN-70/N-02120 (metoda Z).

5.5. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli pobrane próbki po przeprowadzeniu badań wg 5.1 dadzą wyniki zgodne z wymaganiami.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Wymagania jakościowe dla rafinowanego oleju rzepakowego wysokoerukowego obowiązują do 31 grudnia 1987 r.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-80/8051-04

a) wprowadzono rafinowany olej słonecznikowy uwodorniony, rafinowany olej rzepakowy uwodorniony o niskiej zawartości kwasu erukowego i rafinowany olej rzepakowy uwodorniony o obniżonej zawartości kwasu erukowego,

b) wprowadzono wymagania dotyczące liczby kwasowej dla olejów uwodornionych po pełnej i uproszczonej rafinacji,

c) wprowadzono wyrażenie zawartości nadtlenków w milirównoważnikach tlenu aktywnego na 1 kg produktu,

d) wykreślono górną granicę temperatury mięknięcia,

e) wprowadzono limity wymagań dla zawartości kwasu erukowego,

f) wprowadzono wymagania dla zawartości żelaza i miedzi.

3. Normy związane

PN-85/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek i przygotowanie próbki laboratoryjnej

PN-76/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy

PN-73/A-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych

PN-84/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-61/A-86927 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie temperatury krzepnięcia

PN-84/C-04534-02 Analiza chemiczna. Oznaczanie barwy produktów chemicznych za pomocą skali jodowej

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

BN-80/8050-05 Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych w roślinnych tłuszczach jadalnych i w nasionach rzepaku metodą chromatografii gazowej

BN-73/8050-10 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości żelaza

BN-75/8050-11 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości miedzi

BN-75/8050-12 Tłuszcze roślinne jadalne. Pakowanie, przechowywanie i transport

BN-76/8050-24 Tłuszcze roślinne jadalne. Ocena organoleptyczna metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów utwardzonych

BN-78/8050-27 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody Badań. Oznaczanie zawartości arsenu

BN-78/8050-28 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości ołowiu