

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-72
	Tłuszcze roślinne jadalne Olej jadalny „Stołowy“	8052-03
		Grupa katalogowa XII 62 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest olej jadalny „Stołowy”.

1.2. Określenie. Olej jadalny „Stołowy” jest mieszaniną rafinowanych olejów: słonecznikowego i rzepakowego.

1.3. Normy związane

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-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zanieczyszczeń

PN-70/A-86914 Tłuszcze roślinne jadalne. Oznaczanie liczby jodowej

PN-61/A-86917 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie substancji niezmydlających się

PN-60/A-86918 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości nadtlenków

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-58/C-04526 Określanie barwy za pomocą skali jodowej

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

PN-64/O-79021 System wymiarowy opakowań

PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadłościenn. Szereg wymiarowy

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

BN-69/8050-05 Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych roślinnych tłuszczów jadalnych metodą chromatografii gazowej

2. OZNACZENIE

OLEJ JADALNY STOŁOWY BN-72/8052-03

3. WYMAGANIA**3.1. Wymagania sensoryczne — wg tabl. 1.**

Tablica 1

Cechy	Wymagania
Smakowitość w temperaturze +20°C	slabo wyczuwalna, przyjemna, zapach i smak zjeżdżały lub inny obcy niedopuszczalny
Konsystencja w temperaturze pokojowej	plynna
Klarowność oleju przechowywanego przez 24 godz w temperaturze +35°C	olej przejrzysty, klarowny bez osadu
Barwa w skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż	12

3.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania
Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g produktu, nie więcej niż	0,4
Liczba jodowa, nie więcej niż	108
Zawartość substancji lotnych, % wag., nie więcej niż	0,15
Zawartość nadtlenków jako liczba Lea, nie więcej niż	4
Zawartość kwasu linolowego w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu, %, nie mniej niż	27
Zawartość kwasów C ₂₂ w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu, %, nie więcej niż	32

¹⁾ Symbol wg SWW: 2491-149.

Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora ZPO dnia 29 czerwca 1972 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1972 r. (Dz. Norm. i Miar nr 17/1972 poz. 35)

cd. tabl. 2

Cechy	Wymagania
Obecność aldehydu epihydrynowego ¹⁾	nieobecny
Zawartość substancji niezmydlających się, % wag., nie więcej niż	2
¹⁾ Obecność aldehydu epihydrynowego dyskwalifikuje produkt, jeżeli jednocześnie liczba kwasowa, liczba Lea albo ocena sensoryczna jest niezgodna z normą.	

3.3. Skład oleju jadalnego „Stołowego” — wg tabl. 3.

Tablica 3

Rodzaj oleju	Zawartość, %
Olej słonecznikowy	50 ± 5
Olej rzepakowy	50 ± 5

3.4. Zawartość oleju w butelkach

$\frac{1}{4}$ l — 230 ± 5 g,

$\frac{1}{2}$ l — 460 ± 5 g.

3.5. Okres przydatności do spożycia dla oleju przechowywanego zgodnie z 4.2 wynosi 3 miesiące.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie jednostkowe oleju stanowią butelki z tworzyw sztucznych, dopuszczonych do pakowania olejów jadalnych przez władze sanitarne. Butelki przeznaczone do napełniania olejem powinny być czyste, a po napełnieniu szczelnie zamknięte nakrętką metalową lub z tworzywa sztucznego, dopuszczonego przez władze sanitarne do pakowania olejów jadalnych.

Na opakowaniu jednostkowym powinny być podane co najmniej następujące czytelne oznaczenia, wydrukowane farbami nieszkodliwymi dla zdrowia i nie przenikającymi przez opakowanie:

- nazwa i adres wytwórni,
- oznaczenie wg 2,
- pojemność butelki,
- termin przydatności do spożycia,
- cena detaliczna,
- napis: Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

4.1.2. Opakowanie transportowe. Jako opakowanie transportowe stosuje się pudła tekturowe wg PN-70/O-79402. Wymiary pudeł składanych powinny być zgodne z PN-71/O-79033 i pudeł o innej konstrukcji zgodne z PN-64/O-79021. Dopuszcza się stosowanie innych opakowań zabez-

pieczających towar nie gorzej niż pudła i mających wymiary zgodne z zasadami systemu wymiarowego opakowań. Opakowania powinny być higieniczne, czyste i niezniekształcone. W opakowaniach transportowych należy umieszczać przegrody, zabezpieczające butelki przed przesuwaniem i uszkodzaniem.

Na ścianie bocznej pudła lub innego opakowania powinna być umieszczona etykieta lub nadruk, zawierający co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres wytwórni,
- oznaczenie wg 2,
- pojemność butelki,
- termin przydatności do spożycia.

4.2. Przechowywanie. Olej należy przechowywać w pomieszczeniach czystych i suchych, pozbawionych dostępu światła, w temperaturze nie wyższej niż +15°C.

4.3. Transport. Olej należy przewozić środkami transportowymi krytymi, suchymi i czystymi, odpowiadającymi obowiązującym przepisom sanitarno-higienicznym, zabezpieczającymi towar przed uszkodzeniami mechanicznymi i ujemnym wpływem warunków atmosferycznych. W przestrzeni międzydrzwiowej wagonów pudła należy układać w takiej odległości od ścian bocznych, aby przy otwieraniu drzwi przesyłka nie uległa uszkodzeniu. Przy przesyłkach całowagonowych i samochodowych nadawca jest obowiązany załadować środek transportowy do granic jego wykorzystania.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

- sprawdzanie zawartości oleju w butelce,
- sprawdzanie smakowości,
- sprawdzanie konsystencji,
- sprawdzanie klarowności,
- sprawdzanie barwy w skali jodowej,
- oznaczanie liczby kwasowej,
- oznaczanie liczby jodowej,
- oznaczanie zawartości substancji lotnych,
- oznaczanie zawartości nadtlenków,
- sprawdzanie obecności aldehydu epihydrynowego,
- oznaczanie składu kwasów tłuszczowych,
- oznaczanie zawartości substancji niezmydlających się.

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

5.1.2. Badania niepełne

- sprawdzanie smakowości,
- sprawdzanie konsystencji,
- sprawdzanie klarowności,

- d) oznaczanie liczby kwasowej,
- e) oznaczanie zawartości nadtlenków.

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

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

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

5.4. Opis badań

5.4.1. Sprawdzanie zawartości oleju w butelce wykonać przez ważenie.

5.4.2. Sprawdzanie smakowości. Około 20 g oleju wlać do zlewki, kieliszka szklanego lub porcelanowego i przykryć szkiełkiem zegarkowym. Po 15 min utrzymywania oleju pod przykryciem w temperaturze pokojowej podnieść naczynko do ust. Odkryć bezpośrednio przed oceną.

5.4.3. Sprawdzanie konsystencji. Konsystencję oleju sprawdzić organoleptycznie.

5.4.4. Sprawdzanie klarowności wykonać w próbówce w świetle przechodzącym.

5.4.5. Oznaczanie barwy wykonać wg PN-58/C-04526.

5.4.6. Oznaczanie liczby kwasowej wykonać wg PN-60/A-86921.

5.4.7. Oznaczanie liczby jodowej wykonać wg PN-70/A-86914.

5.4.8. Oznaczanie zawartości substancji lotnych wykonać wg PN-60/A-86912.

5.4.9. Oznaczanie zawartości nadtlenków wykonać wg PN-60/A-86918.

5.4.10. Sprawdzanie obecności aldehydu epihydrynowego wykonać wg PN-60/A-86924.

5.4.11. Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych w kwasach tłuszczowych badanego tłuszczu wykonać wg BN-69/8050-05.

5.4.12. Oznaczanie zawartości substancji niezmylejących się wykonać wg PN-61/A-86917.

5.5. Ocena wyników badań. Wartości liczbowe występujące w niniejszej normie oraz wyniki obliczeń należy interpretować wg PN-70/N-02120 Metoda Z.

5.6. Ocena partii. Partia produktu odpowiada wymaganiom normy, jeżeli pobrane próbki, badane wg 5.1 wykażą cechy zgodne z wymaganiami niniejszej normy.

K O N I E C