

WYROBY PRZEMYSŁU OLEJARSKIEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-70
	Margaryna do ciast listkowych	8053-04
		61
		Grupa katalogowa XII-62

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest margaryna przeznaczona do produkcji ciast listkowych.

1.2. Określenia. Margaryna do ciast listkowych jest to emulsja rafinowanych tłuszczów roślinnych i jadalnego łożu wołowego z wodą i środkami emulgującymi.

1.3. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-58/A-85802 Tłuszcze zwierzęce jadalne topione

PN-58/A-85803 Tłuszcze zwierzęce jadalne. Metody badania

PN-65/A-86907 Tłuszcze roślinne jadalne. Margaryna

PN-60/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy

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-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 epihydroksynowego

PN-61/A-86926 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie wody

PN-56/C-02200 Wymagania techniczne i przepisy analityczne w normach

PN-56/N-02120 Zasady zaokrąglania liczb

PN-64/O-79021 System wymiarowy opakowań

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

PN-63/O-79401 Pudła i pudełka kartonowe i tekturowe. Wymagania techniczne i badania

BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe

2. OZNACZENIE

MARGARYNA DO CIAST LISTKOWYCH BN-70/8053-04

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Smakowitość	typowa o słabym nasileniu, przyjemna, bez zjełczałego i obcego posmaku
2	Konsystencja	w temperaturze pokojowej jednorodna w całej masie; niedopuszczalne wydzielanie się oleju
3	Barwa	na powierzchni kremowa do jasno-żółtej, w przekroju jasnokremowa

3.2. Wymagania fizyko-chemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Zawartość substancji tłuszczowej, %, nie mniej niż	80
2	Zawartość wody, %, nie więcej niż	20
3	Zawartość nadtlenków wyrażona jako liczba Lea osnowy, nie więcej niż	2

Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego

Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora ZPO dnia 15 czerwca 1970 r.

jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 13 lipca 1970 r.

(Mon. Pol. nr 22/1970 poz. 181)

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
4	Liczba kwasowa osnowy, mg KOH na 1 kg produktu, nie więcej niż	2
5	Zawartość niklu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	0,2
6	Obecność aldehydu epihydrynowego, mg na 1 kg produktu	nieobecny
7	Zawartość ołowiu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	2
8	Zawartość arsenu, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż	1

3.3. Masa bloków. Margaryna powinna być formowana w bloki o masie netto:

- 20 kg, z dopuszczalną odchyłką ± 100 g,
- 10 kg, z dopuszczalną odchyłką ± 50 g,
- 5 kg, z dopuszczalną odchyłką ± 30 g.

3.4. Minimalny gwarantowany okres przydatności do spożycia dla margaryny przechowywanej zgodnie z 4.2 wynosi 40 dni od daty produkcji. Po upływie końcowej daty przydatności do spożycia margaryny nie wolno używać.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Margaryna uformowana jest w bloki wg 3.3 powinna być pakowana do pudeł tekturowych wg PN-63/O-79401, o wymiarach wg PN-64/O-79021 i PN-65/O-79033, wyłożonych wewnątrz pergaminem wg BN-67/7326-02. Pudełka stanowią opakowanie transportowe.

Na pudle należy umieścić etykietę zawierającą:

- a) nazwę i adres wytwórcy,
- b) oznaczenie wg rozdz. 2,
- c) masę netto,
- d) datę produkcji,
- e) minimalny gwarantowany okres przydatności do spożycia (końcowa data gwarancji),
- f) sposób przechowywania,
- g) cenę detaliczną.

4.2. Przechowywanie. Margarynę należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, wolnych od obcych zapachów, ciemnych lub oświetlonych światłem rozproszonym, w temperaturze $4-10^{\circ}\text{C}$, przy wilgotności względnej powietrza $70-75\%$.

4.3. Transport. Margarynę należy przewozić środkami transportowymi krytymi, suchymi i czystymi, wolnymi od obcych zapachów, odpowiadającymi obowiązującym przepisom sanitarnym i higienicznym, zabezpieczającymi towar przed ujemnym wpływem warunków atmosferycznych, w temperaturze nie wyższej niż 18°C .

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania niepełne obejmują:

- a) badania organoleptyczne (sprawdzanie smakowitości, konsystencji, barwy),
- b) oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
- c) oznaczanie zawartości wody,
- d) oznaczanie zawartości nadtlenków,
- e) oznaczanie liczby kwasowej,
- f) oznaczanie zawartości niklu,
- g) sprawdzanie masy bloków.

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii produktu.

5.1.2. Badania pełne oprócz badań wg 5.1.1 obejmują:

- a) wykrywanie obecności aldehydu epihydrynowego,
- b) oznaczanie zawartości arsenu,
- c) oznaczanie zawartości ołowiu.

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

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-65/A-86907.

5.3. Przygotowanie próbek do analizy — wg PN-65/A-86907 p. 4.2.4 oraz PN-60/A-86911 p. 2.2 i 2.3.

5.4. Opis badań

5.4.1. Sprawdzanie smakowitości, konsystencji i barwy wykonać organoleptycznie.

5.4.2. Oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej wykonać wg PN-65/A-86907.

5.4.3. Oznaczanie zawartości wody wykonać wg PN-61/A-86926.

5.4.4. Oznaczanie zawartości nadtlenków w osnowie wydzielonej wykonać wg PN-65/A-86907 oraz wg PN-60/A-86918.

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

5.4.6. Oznaczanie zawartości niklu wykonać wg PN-70/A-86923.

5.4.7. Sprawdzanie masy bloków wykonać przez zważenie bloków z dokładnością podaną w 3.3.

5.4.8. Wykrywanie obecności aldehydu epihydrynowego wykonać wg PN-60/A-86924, z tym że dodatni wynik próby Kreisa dyskwalifikuje produkt, jeżeli jednocześnie przekroczona jest dopuszczona normą liczba Lea lub liczba kwasowa.

5.4.9. Oznaczanie zawartości arsenu wykonać wg PN-59/A-04010.

5.4.10. Oznaczanie zawartości ołowiu wykonać wg PN-59/A-04011.

5.5. Ocena wyników badań. Wartości liczbowe występujące w normie oraz wyniki obliczeń należy interpretować wg PN-56/C-02200 oraz wg PN-56/N-02120.

5.6. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli pobrane próbki po przeprowadzeniu badań wg 5.1 dadzą wyniki zgodne z 3.1 i 3.2.

Produkt niezgodny z wymaganiami normy nie powinien być dopuszczony do obrotu handlowego

5.7. Dodatek łożu rafinowanego wg PN-58/A-85802 powinien być stwierdzony zaświadczeniem

wystawionym przez producenta na żądanie odbiorcy wg PN-58/A-85803.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do dnia 31 grudnia 1973 r. dopuszcza się stosowane obecnie wymiary opakowań, jak np.

490×260×180 mm — Zakłady Przemysłu Tłuszczowego w Gdańsku,

508×284×190 mm — Zakłady Przemysłu Tłuszczowego w Kruszwicy,

460×410×130 mm — Zakłady Przemysłu Tłuszczowego w Brzegu,

485×270×187 mm — Zakłady Przemysłu Tłuszczowego w Szopienicach,

400×250×243 mm — Zakłady Przemysłu Tłuszczowego w Bodaczowie,

500×375×130 mm — Zakłady Przemysłu Tłuszczowego w Warszawie.

Do dnia 30 czerwca 1972 r. zostanie wprowadzony w zakresie wymagań fizyko-chemicznych dodatkowy parametr — punkt poślizgu.

K O N I E C