

<b>WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO</b>	<b>NORMA BRANŻOWA</b>	<b>BN-66</b> <b>8042-02</b>
	<b>Napoje mleczne</b> <b>Roztrzepaniec</b>	
	Zamiast RN-A MI 20 52	
	Grupa katalogowa 1217	

### 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest roztrzepaniec - napój wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, odtuszczonego lub o określonej zawartości tłuszczu, ukwaszonego kwasem czystych kultur maślarskich, którego skrzep został rozbity.

**1.2. Podział.** W zależności od zawartości tłuszczu różni się roztrzepaniec tłusty i roztrzepaniec odtuszczone.

**1.3. Oznaczenie** roztrzepania tłustego o zawartości tłuszczu 2%:

ROZTRZEPANIEC Tł. 2% BN-66/8042-02

#### 1.4. Normy związane

PN-83/A-86061	Mleko i przetwory mleczarskie,	Napoje
	mleczne fermentowane	
PN-75/A-86130	Mleko i przetwory mleczarskie,	Napoje
	mleczne. Metody badań	
PN-74/O-79706	Butelki do mleka	
BN-74/5045-03	Opakowania transportowe metalowe,	Kon-
	wie stalowe ocynowane dźwigniowe	
BN-74/5045-04	Opakowania transportowe metalowe,	Kon-
	wie stalowe ocynowane grzybkowe	

### 2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

Cechy	Roztrzepaniec	
	tłusty	odtuszczone
Wygląd	skrzep rozbity: dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki	
Barwa	biała z odcieniem lekko kremowym	biała
Smak i zapach	lekko kwaśny, swoisty dla mleka ukwaszonego	

cd. tablicy

Cechy	Roztrzepaniec	
	tłusty	odtuszczone
Zawartość tłuszczu, %	2 ± 0,1	nie normalizuje się
Kwasowość, °SH	30 + 50	30 + 54

### 3. OPAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

**3.1. Opakowanie.** Roztrzepaniec nalewany jest w butelki wg PN-74/O-79706 o zawartości napoju 0,25 l ± 0,5%; 0,5 l ± 0,3% i 1 l ± 0,2%, konwie wg BN-74/5045-03 lub BN-74/5045-04 o pojemności 30 l czyste, niepogięte, niezardzewiałe, szczelnie zamknięte, plombowane w sposób uniemożliwiający otwarcie konwi bez naruszenia plomby.

Na kapslu butelki i na przywieszce przy konwi należy podać co najmniej:

- znak producenta (zakładu),
- skrót oznaczenia np. Roztrzepaniec 2,0% tł.,
- termin przydatności do spożycia (ostatni dzień przydatności produktu do spożycia),
- cenę detaliczną.

**3.2. Przechowywanie.** Roztrzepaniec należy przechowywać w klimatyzowanych pomieszczeniach lub urządzeniach chłodniczych czystych bez obcych zapachów, chroniących produkt przed światłem, o temperaturze nie wyższej niż 5 + 10°C, okres przydatności do spożycia wynosi 48 h od zakończenia procesu produkcyjnego.

**3.3. Transport.** Środki transportowe powinny zabezpieczać roztrzepaniec przed wstrząsami, światłem, deszczem i kurzem oraz znacznymi zmianami temperatury.

### 4. BADANIE JAKOŚCI

**4.1. Pobieranie próbek** - wg PN-83/A-86061.

**4.2. Ocena organoleptyczna i oznaczenia chemiczne** - wg PN-75/A-86130.

**Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich**  
**Instytut Przemysłu Mleczarskiego**  
 Ustanowiona przez Zarząd CZSMI dnia 28 lipca 1966 r.  
 jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 stycznia 1967 r.  
 (Mon. Pol. nr 56/1966 poz. 275)

Wydanie 5

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA” 1986 Druk. Wyd. Norm. Ark. wyd. 0,15 Nakł. 200 + 23 Zam. 1891/85 Cena zł 9,00

4.3. Ocena partii. Partię napoju mlecznego pn. "Roz- jeżeli wyniki badań wszystkich próbek odpowiadają wyma-  
trzepaniec" należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, ganiom rozdz. 2.

KONIEC

#### INFORMACJE DODATKOWE

Wydanie 5 - stan aktualny: marzec 1985 - uaktualniono normy związane; wprowadzono zmiany:

zmiana 1 - Biuletyn PKNiM nr 2/1973,

zmiana 2 - Biuletyn PKNiM nr 8/1977,

zmiana 3 - Biuletyn PKNiM nr 11-12/1977.