

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-66 8045-01
	Masło topione	Zamiast RN-A/MI-72/54 RN-A/MI-95/54
		Grupa katalogowa XII 17

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dla masła topionego.

1.2. Określenia. Masło topione jest to masło uzyskane ze stopienia lub odwirowania rozpuszczonego niestandardowego masła konsumpcyjnego.

1.3. Oznaczenie

MASŁO TOPIONE BN-66/8045-01

1.4. Normy związane

PN-65/A-86041 Mleko i przetwory mleczarskie. Pobieranie próbek

PN-65/A-86155 Mleko i przetwory mleczarskie. Masło

PN-67/A-86207 Masło. Metody badań chemicznych

BN-66/8045-02 Masło serwatkowe

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

2.1. Surowiec. Surowiec do produkcji masła topionego stanowi:

a) masło odpowiadające pod względem organoleptycznym PN-65/A-86155 zdyskwalifikowane za cechy chemiczne,

b) masło o wadach organoleptycznych określonych w ocenie punktowej załącznika do PN-65/A-86155, z wyjątkiem wad smaku i zapachu odpowiadających punktacji poniżej 30 pkt.,

c) masło serwatkowe wg BN-66/8045-02.

Do produkcji masła topionego nie dopuszcza się masła wykazującego następujące wady:

- smak i zapach - gorzki, zgniły, stęchły, jełki, obecność pleśni itp.,

- obecność zanieczyszczeń mechanicznych lub chemicznych.

2.2. Produkt

2.2.1. Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wskaźniki
Wygląd i opakowanie	Czyste, szczelne. Znakowanie prawidłowe. Dopuszcza się znakowanie lekko rozmazane, nierówne
Barwa	Naturalna, żółtawa z odcieniem żółtym lub bladym (w stanie rozpuszczonym masło klarowne)
Struktura i konsystencja	Ziarnista, lekko niejednolita
Smak i zapach	Charakterystyczny dla masła topionego, czysty; dopuszcza się obecność nieodrażających wad smaku i zapachu

Nie dopuszcza się do obrotu rynkowego masła topionego o smaku zjełczałym, rybim, silnie łojowatym, gorzkim, mydlastym stęchłym, pleśniowym, o barwie nienaturalnej, silnie niejednolitej, zanieczyszczonego obcymi składnikami (oliwa, smary, nafta itp.) w opakowaniu brudnym lub zapleśniałym.

2.2.2. Charakterystyka cech chemicznych

Cechy	Wskaźniki
Zawartość wody, %, nie więcej niż	1,5
Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	98
Kwasowość tłuszczu, nie więcej niż stopnie kwasowości	10
Próba Kreisa	ujemna

Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich
Instytut Przemysłu Mleczarskiego
Ustanowiona przez Zarząd CZSML dnia 1 września 1966 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1967 r.
(Mon. Pol. nr 67/1966 poz. 323)

3. OPAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE

I TRANSPORT

3.1. Opakowanie

3.1.1. Opakowanie masła topionego stanowią beczki lub skrzynki, wyłożone spasteryzowanym, wysolonym i ociekniętym papierem pergaminowym.

3.1.2. Waga netto masła topionego wynosi:
w beczkach $50,95 \pm 0,15$ kg,
w skrzynkach $25,5 \pm 0,10$ kg.

3.2. Znakowanie

3.2.1. Napisy na opakowaniach powinny być wykonane wyraźnie i czytelnie oraz powinny zawierać co najmniej:

nazwę lub znak zakładu produkcyjnego,
nr kolejny opakowania,
datę produkcji,
wagę brutto, netto, tarę,
oznaczenie wg 1.3 w przypadku jednostek opakunkowych przekazanych do obrotu.

3.3. Przechowywanie. Masło topione powinno być przechowywane w pomieszczeniach magazynowych czystych, przewiewnych, wolnych od pleśni i obcych zapachów w temperaturze około 4°C , jednak nie wyższej niż 10°C . Okres przechowywania masła topionego wynosi 14 dni, licząc od daty produkcji.

3.4. Transport. Masło topione powinno być przewożone w workach zabezpieczających je przed obcymi zapachami, zanieczyszczeniami, zawilgoceniem, promieniami słonecznymi i podwyższoną temperaturą.

4. BADANIE JAKOŚCI

4.1. Pobieranie próbek - wg PN-65/A-86041.

4.2. Wykonanie badań

4.2.1. Sprawdzanie smaku, zapachu, barwy, struktury i konsystencji wykonać organoleptycznie.

4.2.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu - wg PN-67/A-86207.

4.2.3. Oznaczanie zawartości wody - wg PN-67/A-86207.

4.2.4. Oznaczanie kwasowości tłuszczu - wg PN-67/A-86207.

4.2.5. Oznaczanie obecności aldehydu epihydrynowego - wg PN-67/A-86207.

4.3. Częstotliwość badań

Badanie smaku, zapachu, barwy, struktury i konsystencji - każda partia,

Badanie zawartości tłuszczu - raz na miesiąc, lub w miarę potrzeby,

Badanie zawartości wody - każda partia,

Badanie kwasowości tłuszczu - raz na miesiąc, lub w miarę potrzeby,

Badanie obecności aldehydu epihydrynowego - raz na miesiąc lub w miarę potrzeby.

4.4. Ocena partii. Partię masła topionego należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań wszystkich próbek pobranych wg PN-65/A-86041 będą zgodne z wymaganiami rozdz. 2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

Uwagi do wydania IV

W stosunku do wydania III - bez zmian