

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-66 8047-02
	Twaróg z maślanki	Zamiast RN-MPMiML Mlecz. 116/55
		Grupa katalogowa 1217

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dla twarogu wyprodukowanego z maślanki.

1.2. Klasy. W zależności od jakości rozróżnia się dwie klasy jakości twarogu z maślanki, oznaczone I i II.

1.3. Przykład oznaczenia twarogu z maślanki klasy I:

TWARÓG Z MAŚLANKI I BN-66/8047-02

1.4. Normy związane

PN-86/A-86041 Mleko i przetwory mleczarskie. Pobieranie próbek

PN-73/A-86232 Mleko i przetwory mleczarskie. Sery. Metody badań

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

2.1. Charakterystyka cech organoleptycznych

Cechy	Klasa I	Klasa II
Barwa	jednolita w całej masie	biała do lekkokremowej
Struktura i konsystencja	jednolita, porowata, miękka, bez ziaren i grudek, zwarta	dopuszcza się lekko mazistą, obecność grudek
Smak i zapach	charakterystyczny, czysty, w miarę kwaśny, dopuszcza się posmak pasteryzacji	dopuszcza się lekko nieczysty, kwaśny

2.2. Charakterystyka cech chemicznych

Cechy	Klasa I	Klasa II
Zawartość wody, %, nie więcej niż	80	80
Kwasowość, °SH, nie wyższa niż	120	160
Zawartość soli, %, około	1	1

Dopuszcza się do obrotu twaróg z maślanki nie solony.

3. OPAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE

I TRANSPORT

3.1. Opakowanie

3.1.1. Opakowanie bezpośrednie twarogu z maślanki formowanego w kostki stanowi suchy pergamin lub folia z tworzyw sztucznych, kubki papierowe parafinowane. Dla twarogu nieformowanego - skrzynki i beczki wyłożone wysolonym papierem pergaminowym.

3.1.2. Opakowanie transportowe stanowią skrzynki drewniane pojemności 20-25 kg. Opakowanie bezpośrednie twarogu z maślanki nieformowanego jest równocześnie opakowaniem transportowym.

3.2. Znakowanie. Na każdym opakowaniu bezpośrednim i transportowym należy umieścić napis zawierający co najmniej:

- znak lub nazwę zakładu produkcyjnego,
- oznaczenie wg 1.3,
- okres przydatności do spożycia (ostatni dzień przydatności do spożycia),
- masę netto,
- cenę detaliczną.

3.3. Przechowywanie

3.3.1. Warunki przechowywania. Twaróg z maślanki należy przechowywać w pomieszczeniach chłodnych, czystych, suchych, wolnych od obcych zapachów, w temperaturze nie wyższej niż 10°C i wilgotności nie przekraczającej 80%.

3.3.2. Okres przydatności do spożycia twarogu z maślanki przechowywanego w temperaturze nie wyższej niż 10°C wynosi 24 godziny od daty produkcji.

3.4. Transport. Środki transportu powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem, zanieczyszczeniem, szkodliwymi wpływami atmosferycznymi.

4. BADANIE JAKOŚCI

4.1. Pobieranie próbek - wg PN-86/A-86041.

4.2. Przeprowadzenie badań organoleptycznych i chemicznych - wg PN-73/A-86232.

4.3. Ocena partii. Partię twarogu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań odpowiadają wymaganiom podanym w rozdz. 2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

Wydanie 6 - stan aktualny: wrzesień 1986 - uaktualniono normy związane oraz wprowadzono zmianę 1 - Biuletyn PKNiM nr 2/1973 r.

Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich
Instytut Przemysłu Mleczarskiego
Ustanowiona przez Zarząd CZSMI dnia 21 maja 1966 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1967 r.
(Mon. Pol. nr 34/1966 poz. 179)

Wydanie 6

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA” 1987.

Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 0,15 Nakł. 200 + 23 Zam. 4043/86

Cena zł 9,00