

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ź O W A	BN-85
	Tłuszcz drobiowy surowy	8032-03
		Zamiast BN-74/8032-03
		Grupa katalogowa 1212

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest tłuszcz drobiowy surowy w postaci chłodzonej lub zamrożonej, przeznaczony do celów spożywczych.

1.2. Określenia

1.2.1. tłuszcz drobiowy surowy — tłuszcz uzyskany z tuszek drobiowych, nie poddany procesom technologicznym, z wyjątkiem chłodzenia lub zamrożenia.

1.2.2. tłuszcz sadelkowy — tłuszcz w postaci złogów wyścielających jamę brzuszną tuszki.

1.2.3. tłuszcz okołozołądkowy — tłuszcz w postaci płatów, oddzielony od płaszczyzn żołądka mięśniowego.

1.2.4. tłuszcz okołojelitowy — tłuszcz oddzielony od krezki.

1.2.5. tłuszcz podskórny — tłuszcz występujący pod skórą tuszek, otrzymany głównie z tuszek drobiu wodnego.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od gatunku drobiu różni się następujące rodzaje tłuszczu drobiowego:

- gęsi,
- kaczki,

- indycy,
- kurzy (z kur i kurcząt).

2.2. Sortymenty. W zależności od miejsca pozyskania różni się następujące sortymenty tłuszczu drobiowego surowego:

- I — tłuszcz sadelkowy gęsi, kaczki, indycy, kurzy,
- II — tłuszcz okołozołądkowy gęsi, kaczki, indycy, kurzy,
- III — tłuszcz okołojelitowy z gęsi i kaczek tuczonych przymusowo oraz gęsi tuczonych owsem,
- IV — tłuszcz podskórny z gęsi tuczonych przymusowo.

2.3. Przykład oznaczenia tłuszczu gęsiego sadelkowego:

TŁUSZCZ GĘSI I BN-85/8032-03

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dla surowca. Tłuszcz drobiowy surowy powinien być uzyskany z tuszek drobiowych wg PN-84/A-86520 i powinien być uznany przez urzędowego lekarza weterynarii za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń.

3.2. Wymagania organoleptyczne i chemiczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cecha	Wymagania
1	2	3
1	Wygląd zewnętrzny	powierzchnia czysta, bez skupisk naczyń krwionośnych i zabrudzeń treścią przewodu pokarmowego, żółcią lub krwią; niedopuszczalne na powierzchni naloty pleśni
2	Barwa	jasnokremowa do żółtej
3	Konsystencja tłuszczu — chłodzonego — zamrożonego	miękka, plastyczna twarda
4	Zapach	charakterystyczny dla rodzaju i sortymentu tłuszczu; w tłuszczu kaczym dopuszcza się zapach piżma; niedopuszczalny zapach pleśni, kwaśny lub inny obcy

Zgłoszona przez Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Drobiarstwa dnia 23 stycznia 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1985 poz. 10)

cd. tabl. 1

Lp.	Cecha	Wymagania
1	2	3
5	Temperatura, °C — tłuszcz chłodzony — tłuszcz zamrożony	od -1 do + 4 dopuszcza się podwyższenie do +6 podczas transportu, przeładunku i sprzedaży poniżej -18 dopuszcza się podwyższenie do -12 podczas transportu, przeładunku i sprzedaży
6	Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g tłuszczu, nie wyższa niż	2,0
7	Liczba nadtlenkowa, milirównoważniki aktywnego tlenu na 1 kg tłuszczu, nie wyższa niż	6,0
8	Aldehyd epihydrinowy (próba Kreis'a)	niedopuszczalny

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania jednostkowe. Opakowaniem jednostkowym dla tłuszczu drobiowego surowego w postaci chłodzonej lub zamrożonej są torby z folii polietylenowej zgrzewane wg PN-81/O-79781. Torby powinny być zamknięte w sposób trwały, np. klipsem.

Dla tłuszczu drobiowego surowego w postaci chłodzonej dopuszcza się brak opakowania jednostkowego.

Na opakowaniach jednostkowych przeznaczonych do obrotu detalicznego należy podać następujące dane:

- nazwę producenta,
- oznaczenie produktu wg 2.3,
- datę produkcji,
- masę netto, kg,
- cenę detaliczną.

4.1.2. Opakowania transportowe. Opakowaniem transportowym dla tłuszczu drobiowego surowego w opakowaniach jednostkowych są skrzynki bezprzegrodowe z tworzyw sztucznych, dopuszczone do kontaktu z żywnością, pudła tekturowe wg PN-73/P-79402 oraz skrzynki drewniane wg BN-71/7161-47.

Opakowaniem transportowym dla tłuszczu drobiowego surowego bez opakowania jednostkowego są skrzynki bezprzegrodowe z tworzyw sztucznych, dopuszczone do kontaktu z żywnością lub skrzynki drewniane wg BN-71/7161-47 wyłożone papierem pergaminowym wg BN-67/7326-02.

Dopuszcza się po uzgodnieniu z odbiorcą inne opakowania transportowe zabezpieczające produkt, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania żywności. Wszystkie opakowania transportowe powinny być czyste, bez obcych zapachów.

Na opakowaniu transportowym należy za pomocą etykiety lub zawieszki podać następujące dane:

- nazwę producenta,
- oznaczenie produktu wg 2.3,
- datę produkcji,
- masę netto, kg,
- masę brutto, kg (w przypadku tłuszczu zamrożonego).

4.2. Przechowywanie. Tłuszcz drobiowy w postaci chłodzonej powinien być przechowywany łącznie u producenta i w punkcie sprzedaży w temperaturze nie wyższej niż +4°C, przez okres nie dłuższy niż 4 dni od daty produkcji.

Tłuszcz drobiowy zamrożony powinien być przechowywany wg PN-83/A-07005; okres przechowywania — nie dłuższy niż 3 miesiące od daty produkcji.

4.3. Transport. Tłuszcz drobiowy surowy należy przewozić w ładowniach środków transportu, dostosowanych do przewozu żywności w stanie chłodzonym lub zamrożonym, zabezpieczających produkt przed wzrostem temperatury ponad wartości określone w 3.2.

Środki transportowe powinny odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- ocenę stanu opakowania (4.1),
- określanie wyglądu zewnętrznego (3.2),
- określanie barwy (3.2),
- określanie konsystencji (3.2),
- określanie zapachu (3.2),
- pomiar temperatury (3.2),
- oznaczanie liczby kwasowej (3.2),
- oznaczanie liczby nadtlenkowej (3.2),
- wykrywanie aldehydu epihydrinowego (3.2).

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

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1.a) ÷ f), które należy wykonać dla każdej partii tłuszczu drobiowego surowego.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i licznosc partii. Partię stanowi tłuszcz drobiowy surowy jednego rodzaju, sortymentu i stanu termicznego, w jednakowym opakowaniu, z tą samą datą produkcji, przedstawiony jednorazowo do odbioru.

5.2.2. Pobieranie próbek. Z każdej partii tłuszczu drobiowego surowego należy pobrać w sposób losowy liczbę opakowań transportowych wg tabl. 2.

Tablica 2

Liczba opakowań transportowych w partii	do 15	16 ÷ 25	26 ÷ 63	64 ÷ 160	161 ÷ 250
Liczba opakowań transportowych wylosowanych do badań	2	3	4	8	10

Z każdego wylosowanego opakowania transportowego zawierającego tłuszcz drobiowy surowy w opakowaniach jednostkowych należy pobrać do badań z różnych miejsc 2-3 opakowania jednostkowe. W przypadku tłuszczu drobiowego luzem ocenie wg 5.1.1a) ÷ f) podlega cała zawartość wylosowanego opakowania transportowego, a do badań wg 5.1.1g) ÷ i) należy z każdego wylosowanego opakowania transportowego pobrać próbkę jednostkową o masie około 100 g, zmieszać i do badań wydzielić próbkę średnią o masie około 250 g.

Pobrane próbki należy zapakować w torby polietylenowe lub w inny sposób zabezpieczający jakość próbki.

Próbki należy oznakować następującymi danymi:

- a) nazwą producenta,
- b) oznaczeniem produktu wg 2.3,

- c) datą produkcji,
- d) datą pobrania próbki,
- e) masą próbki.

Próbki należy przechowywać i transportować w sposób zabezpieczający ich jakość, a badania wykonać nie później niż po 24 h od momentu pobrania próbki.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie stanu opakowania, wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, zapachu należy wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Oznaczanie liczby kwasowej, liczby nadtlenkowej, wykrywanie aldehydu epihydrinowego wykonać wg PN-84/A-85803, jak dla tłuszczów zwierzęcych jadalnych surowych.

5.4. Ocena wyników badań. Partię tłuszczu drobiowego surowego należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań są zgodne z wymaganiami rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8032-03

- a) wprowadzono podział tłuszczu drobiowego na sortymenty,
- b) zaostrzono wymagania temperatury dla tłuszczu mrożonego,
- c) uaktualniono warunki pakowania.

3. Normy i dokumenty związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-84/A-85803 Tłuszcze zwierzęce jadalne. Metody badań

PN-84/A-86520 Tuszki drobiowe

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

PN-81/O-79781 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych.

Torby z folii polietylenowej zgrzewane

BN-71/7161-47 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do drobiu mrożonego w obrocie krajowym

BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych (Mon. Pol. nr 50, poz. 320)

4. Symbol wg SWW — 2339-33.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Elżbieta Anders, mgr inż. Jacek Jeske — Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.