

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-74
	Przetwory jajowe suszone Żółtko w proszku Białko w proszku	8036-09
		Grupa katalogowa XII 16

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest: żółtko w proszku wyprodukowane metodą rozpyłową z wymieszanego, przefiltrowanego i spasteryzowanego żółtka jaj kurzych oraz białko w proszku wyprodukowane metodą rozpyłową z wymieszanego, przefiltrowanego, spasteryzowanego i odcukrzonego z pankreatyną lub nieodcukrzonego białka z jaj kurzych, przeznaczone na rynek wewnętrzny.

1.2. Określenia

1.2.1. Białko w proszku odcukrzone z pankreatyną — białko o zachowanych własnościach do tworzenia piany w wyniku działania enzymów zawartych w dodanej pankreatynie.

1.2.2. Wskaźnik pienistości — wyrażona w milimetrach wysokość słupa piany.

1.2.3. Wskaźnik trwałości piany — wyrażona w mililitrach ilość płynnego białka, wydzielonego z piany po wykonaniu pomiaru pienistości lub maksymalna masa krążka aliminiowego (w gramach), utrzymującego się na powierzchni ubitej piany.

1.2.4. Partia jednorodna — ilość żółtka w proszku lub białka w proszku o wyrównanych cechach jakościowych, w jednakowym opakowaniu, wyprodukowana na jednej zmianie produkcyjnej, na jednym urządzeniu rozpyłowym.

1.2.5. Partia handlowa — ilość żółtka w proszku lub białka w proszku jednej klasy jakości, w jednakowym opakowaniu, składająca się z szeregu partii jednorodnych, wyprodukowanych przez jeden zakład produkcyjny i przedstawiona do jednorazowego odbioru.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Klasy jakości. W zależności od jakości różni się dwie klasy jakości żółtka w proszku i białka w proszku, oznaczone literami A i B.

2.2. Sortymenty. W zależności od stopnia pienistości różni się następujące sortymenty białka w proszku:

- białko nieodcukrzone,
- białko odcukrzone z pankreatyną — p.

2.3. Przykład oznaczenia

a) żółtka w proszku klasy A:

ŻÓŁTKO W PROSZKU A BN-74/8036-09

b) białka w proszku nieodcukrzonego klasy A:

BIAŁKO W PROSZKU A BN-74/8036-09

c) białka w proszku odcukrzonego z pankreatyną klasy A:

BIAŁKO W PROSZKU A p BN-74/8036-09

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec. Surowcem powinny być jaja kurze świeże i konserwowane chłodnicze o jakości zgodnej z PN-70/A-86503.

Dopuszcza się jaja tłuczki o zdrowej treści, pochodzące z zakładu produkującego białko i żółtko w proszku.

Dopuszcza się do produkcji żółtka w proszku żółtko niepasteryzowane i pasteryzowane mrożone spełniające wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne wg BN-74/8036-01, a do produkcji białka w proszku białko mrożone niepasteryzowane i pasteryzowane spełniające wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne wg BN-74/8036-01.

3.2. Żółtko w proszku

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Produkcji Drobiarskiej POLDROB
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Produkcji Drobiarskiej POLDROB
dnia 15 lutego 1974 r. jako norma obowiązująca od dnia 7 maja 1974 r.
(Dz. Norm i Miar nr 17/74 poz. 57)

Tablica 1

Cechy	Klasy	
	A	B
1	2	3
Postać	proszek o strukturze pudru; dopuszcza się grudki i zbrylenia łatwo rozsypujące się przy rozcieraniu palcami	
Barwa	cytrynowożółta, intensywna, jednolita w całej masie	jak w klasie A; dopuszcza się nieznacznie niejednorodność barwy
Zapach	właściwy dla wysuszonego rozpyłowo żółtka jaj świeżych	jak w klasie A; dopuszcza się lekko nietypowy, nie utrzymujący się w rozcieńczeniu 1:1 z wodą destylowaną
Smak	właściwy dla wysuszonego rozpyłowo żółtka jaj świeżych	jak w klasie A; dopuszcza się lekko nietypowy, nie utrzymujący się w rozcieńczeniu 1:1 z wodą destylowaną
Zanieczyszczenia mechaniczne	niedopuszczalne	
Wypiek	miększy powinien być elastyczny, pulchny, porowaty w całej masie, o barwie jednolitej, intensywnie żółtej; smak i zapach charakterystyczny dla wypieku z żółtka jaj świeżych	jak w klasie A; dopuszcza się wypiek nieznacznie odbiegający od prawidłowego

3.2.2. Wymagania fizyczne i chemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Klasy	
	A	B
1	2	3
Zawartość wody, %, nie więcej niż	4	6
Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniej niż	58	55
pH, nie mniej niż	6	
Wolne kwasy tłuszczowe w przeliczeniu na kwas olejowy, %, nie więcej niż	5	6

3.2.3. Wymagania mikrobiologiczne — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Klasy	
	A	B
1	2	3
Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g żółtka w proszku, nie więcej niż	100 000	300 000
Obecność bakterii z grupy pałeczki okrężnicy	niedopuszczalna w 0,1 g	
Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella i Shigella	niedopuszczalna	
Obecność gronkowców chorobotwórczych	niedopuszczalna w 0,1 g	

3.2.4. Termin przydatności do spożycia żółtka w proszku przechowywanego wg 4.3 wynosi nie mniej niż 12 miesięcy, licząc od daty produkcji.

3.3. Białko w proszku

3.3.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cechy	Klasy	
	A	B
1	2	3
Postać	proszek o strukturze pudru; dopuszcza się grudki i zbrylenia łatwo rozsypujące się przy rozcieraniu palcami	jak w klasie A; dopuszcza się znikome ilości spieczonych grudek białka, przechodzących przez sita 20 mesh
Barwa	białka odcukrzonego — biała z odcieniem kremowym; białka nieodcukrzonego — kremowa do intensywnie kremowej	jak w klasie A; dopuszcza się wyraźnie kremową barwę białka odcukrzonego i kremowobeżową białka nieodcukrzonego
Zapach	właściwy dla wysuszonego rozpyłowo białka z jaj świeżych	jak w klasie A; dopuszcza się lekko nietypowy, nie utrzymujący się w rozcieńczeniu 1:7 z wodą destylowaną
Smak	właściwy dla wysuszonego rozpyłowo białka z jaj świeżych	jak w klasie A; dopuszcza się lekko nietypowy, nie utrzymujący się w rozcieńczeniu 1:7 z wodą destylowaną
Zanieczyszczenia mechaniczne	niedopuszczalne	

3.3.2. Wymagania fizyczne i chemiczne — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cechy	Klasy	
	A	B
1	2	3
Rozpuszczalność w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniej niż	92	90
Zawartość wody, %, nie więcej niż	8	
Zawartość cukrów redukujących: — białko nieodcukrzone — białko odcukrzone z pankreatyną	nie określa się ślady	
pH, nie mniej niż: — białko nieodcukrzone — białko odcukrzone z pankreatyną	7,0	6,5
Wskaźnik pienistości, mm, nie mniej niż: — białko nieodcukrzone — białko odcukrzone z pankreatyną	125	90
Wskaźnik trwałości piany, ml wycieku po 2 h nie więcej niż: — białko nieodcukrzone — białko odcukrzone z pankreatyną	260	280
Wskaźnik trwałości piany, g, nie mniej niż: — białko nieodcukrzone — białko odcukrzone z pankreatyną	40	30

3.3.3. Wymagania mikrobiologiczne — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cechy	Klasy	
	A	B
1	2	3
Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g białka w proszku, nie więcej niż: — białko nieodcukrzone — białko odcukrzone z pankreatyną	50 000 100 000	100 000 400 000
Obecność bakterii z grupy pałeczki okrężnicy	nie dopuszczalne w 0,1 g	
Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella i Shigella	nie dopuszczalna	
Obecność gronkowców chorobotwórczych	nie dopuszczalna w 0,1 g	

3.3.4. Termin przydatności do spożycia białka w proszku przechowywanego wg 4.3 wvnosi nie mniej niż 18 miesięcy, licząc od daty produkcji dla białka odcukrzonego i nie mniej niż 12 miesięcy — dla białka nieodcukrzonego.

3.4. Masa i tolerancja — wg tabl. 7.

Tablica 7

Masa netto jednostki opakunkowej, kg	Tolerancja g
powyżej 1 do 5	±50
powyżej 5 do 10	±80
powyżej 10 do 25	±125
powyżej 25	±150

Masa netto 20 sztuk opakowań jednostkowych o zawartości do 5 kg powinna odpowiadać co najmniej masie deklarowanej.

Masa netto 10 sztuk opakowań o zawartości powyżej 5 kg powinna odpowiadać co najmniej masie deklarowanej.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie. Wszystkie rodzaje opakowań powinny być czyste, całe, suche i bezwonne. Różni się następujące rodzaje opakowań zgodnie z tabl. 8.

Tablica 8

Rodzaj opakowania	Wymagania
Opakowania jednostkowe	a) Pudełka tekturowe wg PN-73/O-79401 o wymiarach wg PN-71/C-79026 oraz o wymiarze 223×223×223 mm
	b) Torby polietylenowe wg BN-72/6414-02 o wymiarach 450×500 mm, 450×675 mm, 380×600 mm i grubości folii 0,08 mm
Opakowanie transportowe	c) Pudła tekturowe z tektury falistej trzywarstwowej wg PN-73/O-79402 o wymiarach wg PN-71/O-79033 oraz o wymiarach: 470×470×240 mm, 570×380×228 mm, 390×390×240 mm
	d) Worki papierowe wg PN-70/P-79005, otwarte, klejone, czterowarstwowe o wymiarach 1050×500×190 mm lub inne, zgodnie z PN-68/O-79027
	e) Worki polietylenowe wg BN-70/6414-06 o wymiarach 500×1200 mm z folii o grubości 0,09 mm

Dopuszcza się inne opakowania dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów

żywnościowych, zabezpieczające właściwą jakość i trwałość produktu. Opakowania te powinny odpowiadać systemowi wymiarowemu opakowań z wyjątkiem wysokości.

4.1.2. Pakowanie do opakowań jednostkowych. Torba polietylenowa umieszczona w pudełku lub pudle tekturowym, po napełnieniu produktem i usunięciu nadmiaru powietrza powinna być zgrzana termicznie. Zgrzew powinien być szczelny. Pudełka powinny być zaklejone taśmą samoprzylepną.

4.1.3. Pakowanie do opakowań transportowych. Pudełka tekturowe o wymiarach 223×223×223 mm powinny być pakowane do pudeł tekturowych o wymiarach 470×470×240 mm po 4 sztuki (4×5 kg żółtka w proszku, 4×4 kg białka w proszku).

Napełnione żółtkiem w proszku torby polietylenowe o wymiarach 450×675 mm powinny być pakowane do pudeł tekturowych o wymiarach 570×380×228 mm po 2 sztuki (2×10 kg).

Napełnione białkiem w proszku torby polietylenowe o wymiarach 380×600 mm powinny być pakowane do pudeł tekturowych o wymiarach 390×390×240 mm po 2 sztuki (2×5 kg).

Pudła powinny być zaklejone taśmą samoprzylepną. Dopuszcza się również jako opakowania transportowe pudełka tekturowe wg tabl. 8 poz. c).

Worek polietylenowy umieszczony w worku papierowym, po napełnieniu produktem i usunięciu nadmiaru powietrza, powinien być zawiązany sznurkiem. Worek papierowy powinien być zamknięty sposobem zawijania i zaplombowany.

4.1.4. Znakowanie. Na wszystkich opakowaniach należy umieścić co najmniej następujące napisy:

- nazwę produktu,
- klasę jakości produktu, a dla białka w proszku odcukrzzonego z pankreatyną — symbol p,
- datę produkcji,
- nazwę lub numer zakładu produkcyjnego,
- znak instytucji centralnej,
- masę netto.

Dopuszcza się znakowanie w języku angielskim. Napisy na opakowaniach powinny być wykonane czytelnie i estetycznie.

4.2. Formowanie jednostek ładunkowych. W przypadku stosowania paletyzacji, jednostki ładunkowe należy formować na paletach o wymiarach 800×1200 mm. Ładunek na palecie powinien być zabezpieczony przed przesuwaniem się i deformacją.

4.3. Przechowywanie. Żółtko w proszku i białko w proszku powinny być przechowywane na ażurowych podkładach, w pomieszczeniach czystych,

suchych, wolnych od obcych zapachów, wyposażonych w wentylację mechaniczną.

Temperatura w pomieszczeniach powinna wynosić 0 ÷ 22°C przy wilgotności względnej powietrza nie przekraczającej 75% i wahańach dobowych temperatury nie większych niż 4°C.

U odbiorców żółtko w proszku i białko w proszku powinny być przechowywane w pomieszczeniach suchych, czystych, wolnych od obcych zapachów.

4.4. Transport. Żółtko w proszku i białko w proszku powinny być przewożone w środkach transportowych krytych, czystych, wolnych od obcych zapachów i zabezpieczających produkt przed szkodliwymi wpływami atmosferycznymi i kurzem.

Opakowania w środkach transportowych powinny być zabezpieczone przed przesuwaniem i wzajemnym uszkodzeniem w czasie transportu.

5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek — wg BN-72/8036-05.

5.2. Rodzaje badań. Rozróżnia się badania niepełne i pełne. Badanie niepełne należy przeprowadzać przy bieżącej kontroli produkcji i przy odbiorze partii towaru.

Badanie pełne należy przeprowadzać w przypadkach wątpliwych, jako uzupełnienie badania niepełnego na żądanie odbiorcy, przez producenta przy okresowej kontroli produkcji (okresowe badania pełne nie powinny być rzadsze niż jeden raz w miesiącu), przy uruchomieniu produkcji oraz w przypadku wprowadzenia zmian technologicznych lub materiałowych mogących wpłynąć ujemnie na jakość wyrobu.

a) **Badanie żółtka w proszku** — wg tabl. 9.

Tablica 9

Lp.	Rodzaje badań	Sprawdzanie wymagań wg	Badania	
			niepełne	pełne
			sposoby badań wg BN-72/8036-05 p.	
1	2	3	4	5
1	Postać	3.2.1	7.2.2.3	
2	Barwa	3.2.1	7.2.2.1	
3	Zapach	3.2.1	7.2.2.2	
4	Smak	3.2.1	7.2.2.2	
5	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych	3.2.1	7.2.2.4	
6	Wypiek	3.2.1	—	7.2.3.5

cd. tabl. 9

Lp.	Rodzaje badań	Sprawdzanie wymagań wg	Badania	
			niepełne	pełne
			sposoby badań wg BN-72/8036-05 p.	
1	2	3	4	5
7	Zawartość wody	3.2.2	7.2.3.4	7.2.3.5
8	Zawartość tłuszczu	3.2.2	7.2.3.6	
9	pH	3.2.2	7.2.3.3	
10	Wolne kwasy tłuszczowe	3.2.2	—	7.2.3.10
11	Ogólna liczba drobnoustrojów	3.2.3	7.2.4.1	
12	Palczki z grupy okrężnicy (coli)	3.2.3	7.2.4.2	
13	Palczki z rodzaju Salmonella i Shigella	3.2.3	7.2.4.3	

b) Badanie białka w proszku — wg tabl. 10.

Tablica 10

Lp.	Rodzaje badań	Sprawdzanie wymagań wg	Badania	
			niepełne	pełne
			sposoby badań wg BN-72/8036-05	
1	2	3	4	5
1	Postać	3.3.1	8.2.2.3	
2	Barwa	3.3.1	8.2.2.1	
3	Zapach	3.3.1	8.2.2.2	
4	Smak	3.3.1	8.2.2.2	

cd. tabl. 10

Lp.	Rodzaje badań	Sprawdzanie wymagań wg	Badania	
			niepełne	pełne
			sposoby badań wg BN-72/8036-05	
1	2	3	4	5
5	Zanieczyszczenia mechaniczne	3.3.1	8.2.2.4	
6	Rozpuszczalność	3.3.2	8.2.3.4	
7	Zawartość wody	3.3.2	8.2.3.6	8.2.3.7
8	Zawartość cukrów redukujących	3.3.2	8.2.3.11	8.2.3.12
9	pH	3.3.2	8.2.3.5	
10	Wskaźnik pienistości	3.3.2	8.2.3.1	
11	Wskaźnik trwałości piany	3.3.2	8.2.3.3	8.2.3.2
12	Ogólna liczba drobnoustrojów	3.3.3	8.2.4.1	
13	Palczki z grupy okrężnicy (coli)	3.3.3	8.2.4.2	
14	Palczki z rodzaju Salmonella i Shigella	3.3.3	8.2.4.3	
15	Gronkowce chorobotwórcze	3.3.3	—	8.2.4.4
16	Opakowanie i znakowanie	4.1.1, 4.1.1	8.2.1	

5.3. Ocena partii towaru. Partię handlową towaru należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań są zgodne z wymaganiami podanymi w rozdz. 3 i 4.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Produkcji Drobiarskiej POLDROB, Warszawa.

2. Normy związane

PN-70/A-86503 Jaja spożywcze

PN-71/O-79026 Opakowania jednostkowe. Szeregi wymiarowe

PN-68/O-79027 Opakowania transportowe. Worki papierowe. Szeregi wymiarowe

PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadocienne. Szereg wymiarowy

PN-73/O-79401 Opakowania jednostkowe kartonowe i tekturowe. Pudełka

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

PN-70/P-79005 Opakowania transportowe. Worki papierowe

BN-72/6414-02 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Torby z folii polietylenowej zgrzewane

BN-70/6414-06 Opakowania transportowe z tworzyw sztucznych. Worki polietylenowe otwarte, płaskie, bez fałd bocznych, zgrzewane

BN-74/8036-01 Przetwory jajowe mrożone. Żółtko. Białko

BN-72/8036-05 Przetwory jajowe. Pobieranie próbek i metodyka badań

3. Uwagi do wydania II. Uaktualniono normy związane i poprawiono oczywiste błędy.