

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-75
	Mleko i przetwory mleczarskie Masło dietetyczne	8045-03
		Grupa katalogowa XII 17

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest masło dietetyczne wyprodukowane w zakładzie mleczarskim.

1.2. Określenia. Masło dietetyczne jest to produkt wyprodukowany wyłącznie z mleka krowiego, charakteryzujący się niższą zawartością tłuszczu i wyższą zawartością wody.

1.3. Zakres stosowania normy. Norma dotyczy masła wyprodukowanego przez zakłady mleczarskie podane w załączniku do normy.

1.4. Przykład oznaczania masła dietetycznego:

MASŁO DIETETYCZNE BN-75/8045-03

2. WYMAGANIA

2.1. Surowiec. Masło dietetyczne powinno być produkowane ze śmietanki pasteryzowanej. Barwniki roślinne używane do barwienia masła powinny odpowiadać Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie wykazu dozwolonych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i używkach oraz na ich powierzchni.

2.2. Produkt

2.2.1. Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Smak i zapach	czysty, kwaskowaty, jałowy, mlekowy, lekki posmak pasteryzacji lekko nieczysty, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy, lekko metaliczny, lekki posmak pasz
Barwa	jednolita, w stosunku do wzorca dopuszczalna nieco jaśniejsza lub ciemniejsza (przy stosowaniu barwnika)
Konsystencja i wygniecenie	smarowna, lekko krucha, dopuszcza się występowanie kropelek wolnej wody

2.2.2. Ocena punktowa

Wyszczególnienie	Liczba punktów nie mniej niż
Wygląd i opakowanie	9
Barwa	4
Smak i zapach	39
Konsystencja i wygniecenie	24

2.2.3. Wymagania chemiczne

Wyszczególnienie	Wymagania
Zawartość wody, %, nie więcej niż	35
Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	61
Skuteczność pasteryzacji	dodatnia
Kwasowość tłuszczu, stopnie kwasowości, nie więcej niż	5

2.2.4. Wymagania mikrobiologiczne

- bakterie z grupy pałeczki okrężnicy — nieobecne w 0,1 g,
- liczba pleśni — nie więcej niż 50 w 1 g,
- liczba drożdży — nie więcej niż 30 w 1 g,
- gronkowce chorobotwórcze — nieobecne w 1 g.

2.2.5. Okres przydatności do spożycia w warunkach wg 3.3 wynosi 5 dni od chwili wyprodukowania.

Masło dietetyczne powinno być dostarczone do sklepów nie później niż w ciągu 48 h od chwili wyprodukowania.

Zgłoszona przez Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich
Ustanowiona przez Zarząd Główny Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich
dnia 16 czerwca 1975 r.
jako norma obowiązująca od dnia 16 czerwca 1975 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 19/1975 poz. 3)

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Opakowanie jednostkowe stanowi folia aluminiowa laminowana pergaminem z nadrukiem. Uformowane kostki powinny mieć masę netto 125, 250 g $\pm 1\%$, z tym że 20 kostek masła pobranych z 20 losowo wybranych opakowań transportowych powinno mieć wagę deklarowaną.

Napisy na opakowaniach jednostkowych powinny być wykonane starannie w postaci trwałych nadruków lub perforowane (poz. a) i b) i powinny zawierać co najmniej:

- a) numer zakładu formującego,
- b) datę formowania,
- c) masę netto,
- d) oznaczenie wg 1.4,
- e) cenę detaliczną,
- f) zawartość tłuszczu,
- g) numer zezwolenia MZiOS „D-48/75”,
- h) okres przydatności do spożycia — 5 dni od daty formowania.

3.2. Opakowania transportowe stanowią pudła tekturowe wg BN-74/7351-25 lub pojemniki z tworzyw sztucznych.

3.3. Warunki przechowywania. Masło dietetyczne powinno być przechowywane w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od pleśni i obcych zapachów, w temperaturze około 7°C.

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

4. BADANIA

4.1. Rodzaje badań

- a) określenie smaku i zapachu,
- b) określenie barwy,
- c) określenie konsystencji i wygniecenia,
- d) oznaczenie zawartości wody,
- e) oznaczenie zawartości tłuszczu,
- f) oznaczenie skuteczności pasteryzacji,
- g) oznaczenie kwasowości tłuszczu,
- h) wykrywanie obecności bakterii z grupy pałeczki okrężnicy.
 - i) wykrywanie liczby pleśni i drożdży,
 - j) wykrywanie obecności gronkowców chorobotwórczych.

4.2. Pobieranie próbek — wg PN-65/A-86041.

4.3. Wykonanie badań

4.3.1. Sprawdzenie smaku i zapachu oraz konsystencji wykonać organoleptycznie.

4.3.2. Sprawdzenie barwy i wygniecenia. Wygniecenie masła dietetycznego formowanego sprawdzać za pomocą papierków dysperwod po przecięciu kostki, a barwę sprawdzać wzrokowo przez porównanie ze skalą wzorca.

4.3.3. Oznaczanie zawartości wody, tłuszczu, skuteczności pasteryzacji, kwasowości tłuszczu — wg PN-67/A-86207.

4.3.4. Wykrywanie obecności bakterii z grupy pałeczki okrężnicy pleśni i drożdży oraz gronkowców chorobotwórczych — wg PN-77/A-86031.

4.4. Ocena partii. Partię masła dietetycznego należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań będą zgodne z wymaganiami rozdz. 2.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich.

2. Normy i dokumenty związane

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

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

PN-77/A-86031 Mleko i przetwory mleczarskie. Badania mikrobiologiczne

BN-74/7351-25 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła do przetworów mleczarskich

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 4 czerwca 1971 r. w sprawie wykazu dozwolonych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i użytkach oraz na ich powierzchni

3. Klucz do oceny organoleptycznej masła

3.1. Wygląd opakowania. Opakowania jednostkowe — dopuszczalne kostki masła o lekkich zniekształceniach, nadruk nieznacznie przesunięty — punktacja 9.

3.2. Barwa

Charakterystyka	Punktacja
Jednolita	5
Nieco za jasna lub za ciemna (przy stosowaniu barwienia)	4

3.3. Smak i zapach

Charakterystyka	Punktacja
Czysty, przyjemny	46
Jałowy, lekki posmak pasteryzacji	45
Mlekowy	44
Kwaskowaty	43
Lekko nieczysty, lekko kwaśny	42

cd. tablicy

Charakterystyka	Punktacja
Posmak pasteryzacji	41
Lekko tłuszczowy	40
Lekko metaliczny, lekki posmak pasz	39

3.4. Konsystencja i wygniecenie. Konsystencja smarowana, lekko krucha — punktacja 24. Dopuszcza się występowanie kropelek wolnej wody.

4. Wykaz zakładów uprawnionych do produkcji masła dietetycznego

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Lublinie
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chełmie
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kutnie
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kościanie
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chodzieży
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Gnieźnie
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bielsku Podlaskim
 Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łapach

Produkcję masła dietetycznego będą mogły podjąć również dalsze spółdzielnie mleczarskie pod warunkiem uzyskania zezwoleń od odpowiednich władz sanitarnych.

5. Uwagi do wydania II. Uaktualniono normy związane.