

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	<b>BN-65</b> <b>8049-01</b>
	<b>Serwatka</b>	Zamiast RN-A/MI-97/54 RN/MPMiMI-Mlecz. 127/55 ZN-59-Zw. S. Mlecz.
		Grupa katalogowa XII 17

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dla serwatki kwasowej, podpuszczkowej i włókienniczej.

1.2. Określenia

- Serwatka kwasowa - serwatka uzyskana po wytrąceniu kazeiny mleka na drodze fermentacji mlekowej.

- Serwatka podpuszczkowa - serwatka uzyskana po wytrąceniu kazeiny mleka za pomocą enzymu podpuszczki.

- Serwatka włókiennicza - serwatka uzyskana po wytrąceniu kazeiny mleka za pomocą kwasów nieorganicznych - siarkowego lub solnego.

1.3. Przykład oznaczania

SERWATKA KWASOWA BN-65/8049-01

1.4. Normy związane

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

PN-68/A-86122 Mleko. Metody badań

BN-74/5045-03 Opakowanie transportowe metalowe. Konwie stalowe ocynowane dźwigniowe

BN-74/5045-04 Opakowania transportowe metalowe. Konwie stalowe ocynowane grzybkowe

BN-66/8049-02 Serwatka. Metody badań

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA SERWATKIKWASOWEJ

Cechy	Charakterystyka
Barwa i wygląd	zielonkawa, klarowna. Dopuszcza się lekkie zmętnienie spowodowane obecnością zawiesiny składników białkowych mleka
Zapach	właściwy dla serwatki - kwaśny niesfermentowany
Zanieczyszczenia mechaniczne	I i II stopnia wg PN-68/A-86122

cd. tablicy

Cechy	Charakterystyka	
Kwasowość, °SH, nie więcej niż	w momencie wysytki 30	w momencie odbioru 35
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	0,1	
Zawartość laktozy, %, nie mniej niż	3,7	
Gęstość, nie mniej niż	1,024	

Serwatka kwasowa przeznaczona na cele spożywcze i paszowe nie może być konserwowana.

Serwatka kwasowa kierowana do produkcji cukru mlekowego powinna być konserwowana formaliną w ilości 0,025%.

3. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA SERWATKIPODPUSZCZKOWEJ

Cechy	Charakterystyka	
Barwa i wygląd	zielonkawa, klarowna. Dopuszcza się zmętnienie spowodowane obecnością składników białkowych	
Zapach	właściwy dla serwatki Słodkawy, lekko kwaśny	
Zanieczyszczenia mechaniczne	I i II stopnia wg PN-68/A-86122	
Kwasowość °SH, nie więcej niż	w momencie wysytki 10	w momencie odbioru 20
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	0,1	
Zawartość laktozy, %, nie mniej niż	3,9	
Gęstość, nie mniej niż	1,024	

Serwatka podpuszczkowa kierowana do produkcji cukru mlekowego powinna być konserwowana formaliną dodaną w

Instytut Przemysłu Mleczarskiego  
Ustanowiona przez Zarząd Centralnego Związku Spółdzielni Mleczarskich dnia 28 grudnia 1965 r. (Uchwałą nr 44/Z/65)  
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1966 r.  
(Mon. Pol. nr 30/1966 poz. 159)

ilości 0,025%. Serwatka podpuszczkowa przeznaczona na cele spożywcze i paszowe nie może być konserwowana.

#### 4. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA SERWATKI WŁÓKIENNICZEJ

Cechy	Charakterystyka	
Barwa i wygląd	zielonkawa, klarowna. Dopuszcza się nieznaczne zmętnienie spowodowane obecnością białkowych składników mleka	
Zapach	właściwy dla serwatki. Kwaśny, niesfermentowany	
Zanieczyszczenia mechaniczne	I i II stopnia wg PN-68/A-86122	
Kwasowość, °SH, nie więcej niż	w momencie wysyłki 23	w momencie odbioru 30
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	0,1	
Zawartość laktozy, %, nie mniej niż	3,9	
Zawartość kwasu solnego gęstość 1,14 w 100 cm <sup>3</sup> serwatki, g, nie więcej niż	0,6	
Gęstość, nie mniej niż	1,024	

Serwatka włókiennicza kierowana do produkcji cukru mlekowego powinna być konserwowana formaliną dodaną w ilości 0,025%. Serwatka włókiennicza, uzyskana po wytrąceniu kazeiny mleka za pomocą kwasu siarkowego nie może być stosowana do celów paszowych. Serwatka włókiennicza, uzyskana po wytrąceniu kazeiny mleka za pomocą kwasu solnego - przeznaczona na cele paszowe nie może być konserwowana.

#### 5. OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE

Opakowanie dla serwatki stanowią konwie wg BN-74/5045-03 lub BN-74/5045-04, cysterny kolejowe i samochodowe wykonane z materiałów nie wpływających ujemnie na jakość serwatki, szczelne, dokładnie wymyte.

Każda partia serwatki powinna być zaopatrzona w atest jakościowy zawierający co najmniej:

- oznaczenie wg 1.3,
- znak lub nazwę produktu,
- ilość,
- gęstość,
- kwasowość,
- datę produkcji.

#### 6. PRZECHOWYWANIE

Serwatka powinna być przekazana do obrotu jak najszybciej po produkcji. W razie konieczności przechowywania, należy ją przetrzymać w czystych zbiornikach posiadających przykrycie.

Serwatkę przeznaczoną do produkcji cukru mlekowego należy konserwować zaraz po produkcji 40-procentową formaliną w ilości 0,25 l na 1000 l serwatki.

#### 7. TRANSPORT

Transport serwatki powinien odbywać się w warunkach zabezpieczających ją przed zanieczyszczeniem i szkodliwymi wpływami temperatury.

#### 8. BADANIE JAKOŚCI

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

8.2. Wykonanie badań - wg BN-66/8049-02 i BN-68/A-86122.

8.3. Zakres badań dla serwatek o różnym przeznaczeniu.

Rodzaje badań	Serwatka kwasowa i podpuszczkowa na cele spożywcze	Serwatka kwasowa, podpuszczkowa i włókiennicza na cele paszowe	Serwatka kwasowa, podpuszczkowa i włókiennicza na cukier mlekowy
Barwa i wygląd	obowiązuje	obowiązuje	obowiązuje
Zapach	obowiązuje	obowiązuje	obowiązuje
Zanieczyszczenia mechaniczne	obowiązuje	nie obowiązuje	obowiązuje
Kwasowość	obowiązuje	obowiązuje	obowiązuje
Zawartość tłuszczu	nie obowiązuje	nie obowiązuje	obowiązuje
Zawartość laktozy	nie obowiązuje	nie obowiązuje	obowiązuje
Gęstość	obowiązuje	obowiązuje	obowiązuje
Zawartość HCL	nie dotyczy	obowiązuje	nie obowiązuje
Zawartość formaliny	nie dotyczy	nie dotyczy	obowiązuje wyrzutowo

#### 9. OCENA WYNIKÓW BADAŃ

Serwatka nie odpowiadająca wymaganiom p. 2 + 4, badana wg p. 8 nie może być wprowadzona do obrotu.

K O N I E C

#### INFORMACJE DODATKOWE

Uwagi do wydania V - w p. 5. Opakowanie i znakowanie powołano dodatkowo BN-74/5045-04.