UKD 664.34:665.3

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Tłuszcze roślinne jadalne **Oleje uwodornione nierafinowane**	**BN-86 8051-02** Zamiast BN-74/8051-02 Grupa katalogowa 1262

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są oleje uwodornione nierafinowane, które po przeprowadzonym procesie rafinacji przeznaczone będą do celów spożywczych.

1.2. Określenia. Oleje uwodornione nierafinowane są produktami uwodornienia bielonych olejów roślinnych.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Rozróżnia się następujące oleje uwodornione nierafinowane: rzepakowy, rzepakowy o obniżonej i niskiej zawartości kwasu erukowego, arachidowy, bawełniany, słonecznikowy, sojowy, sezamowy, palmowy i ziarn palmowych.

2.2. Przykład oznaczenia oleju rzepakowego uwodornionego nierafinowanego:

OLEJ RZEPAKOWY UWODORNIONY NIERAFINOWANY
BN-86/8051-02

3. WYMAGANIA

Wymagania — wg tablicy.

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla olejów uwodornionych
2	Barwa w temperaturze 20°C	biała lub jasnokremowa, niedopuszczalna barwa szara
3	Konsystencja	jednorodna w całej masie, niedopuszczane wydzielanie się oleju ciekłego
4	Zawartość wody i substancji lotnych, % wag., nie więcej niż	0,2

cd. tablicy

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	3
6	Zawartość niklu, mg/kg, nie więcej niż	5,0
7	Temperatura mięknięcia, °C zgodnie z życzeniem odbiorcy, lecz nie niższa niż °C	28
8	Temperatura krzepnięcia poniżej temperatury mięknięcia, °C, nie wiięcej niż	7

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-75/8050-12.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badnia pełne obejmują:

a) sprawdzanie zapachu,
b) sprawdzanie barwy,
c) sprawdzanie konsystencji,
d) oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych,
e) oznaczanie liczby kwasowej,
f) oznaczanie zawartości niklu,
g) oznaczanie temperatury mięknięcia,
h) oznaczanie temperatury krzepnięcia.

Badania pełne należy wykonać w przypadkach sporu lub na żądanie organów kontroli i nadzoru.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1b), d), e), f), g). Badania niepełne należy wykonać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek do badań wykonać wg PN-85/A-86910.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie zapachu wykonać organoleptycznie po całkowitym stopieniu próbki tłuszczu.

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 20 listopada 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1987, poz. 4)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1987. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 0,30 Nakł. 2800 + 40 Zam. 3995/86 Cena zł 9,00

5.3.2. Sprawdzanie barwy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej.

5.3.3. Sprawdzanie konsystencji. Próbkę stopionego oleju uwodornionego nierafinowanego w ilości 50 ÷ 100 g należy przed badaniem utrzymać co najmniej przez 0,5 h, w temperaturze 0°C, a następnie 2 h w temperatuirze około 20°C. W tak przygotowanej próbce określić organoleptycznie konsystencję.

5.3.4. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych wykonać wg PN-73/A-86912.

5.3.5. Oznaczanie liczby kwasowej — wykonać wg PN-60/A-86921.

5.3.6. Oznaczanie zawartości niklu wykonać wg PN-70/A-86923.

5.3.7. Oznaczanie temperatury mięknięcia wykonać wg PN-60/A-86919.

5.3.8. Oznaczanie temperatury krzepnięcia wykonać wg PN-61/A-86927.

5.4. Ocena wyników badań. Wartości liczbowe występujące w normie oraz wyniki obliczeń należy interpretować wg PN-70/N-02120,

5.5. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli pobrane próbki po przeprowadzeniu badań dadzą wyniki zgodne z normą. Oleje uwodornione nierafinowane nie odpowiadające wymaganiom jakościowym w następującym zakresie: zawartość substancji lotnych i zanieczyszczeń do 0,5%, zawartość niklu do 10 mg/kg, temperatura krzepnięcia poniżej temperatury mięknięcia do 10°C, temperatura mięknięcia — zgodnie z życzeniem odbiorcy, mogą być dopuszczone do obrotu za zgodą odbiorcy.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8051-02

a) uzupełniono normę o olej rzepakowy o obniżonej i niskiej zawartości kwasu erukowego,

b) określono dolną granicę temperatury mięknięcia, nie mniej niż 28°C.

3. Normy związane

PN-85/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek i przygotowanie próbki laboratoryjnej

PN-73/A-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych

PN-60/A-86919 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie temperatury mięknięcia i całkowitego sklarowania

PN-60/A-86921 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby kwasowej

PN-70/A-86923 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości niklu metodą kolorymetryczną

PN-61/A-86927 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie temperatury krzepnięcia

PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb

BN-75/8050-12 Tłuszcze roślinne jadalne. Pakowanie, przechowywanie i transport

4. Symbol wg SWW — 2491-21.