

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-74 8053-11
	Tłuszcz roślinny „Palmokan”	
		Grupa katalogowa XII 61

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest tłuszcz roślinny o nazwie handlowej "Palmokan", nie mieszający się z tłuszczem kakaowym.

1.2. Określenia

1.2.1. Tłuszcz "Palmokan" - produkt otrzymany w wyniku jednofazowego przeestryfikowania uwodornionego oleju z ziarn palmowych z uwodornionym olejem palmowym czerwonym.

1.2.2. Partia produktu - określona ilość tłuszczu tego samego rodzaju, w jednakowym opakowaniu, wyprodukowana przez jeden zakład i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

2. OZNACZENIE

TŁUSZCZ ROŚLINNY "PALMOKAN" BN-74/8053-11

3. WYMAGANIA3.1. Wymagania dotyczące surowców

3.1.1. Komponenty wchodzące w skład mieszanki poddawanej procesowi przeestryfikowania - wg tabl. 1.

Tablica 1

Rodzaje olejów	Wymagania		
	zawartość olejów w mieszaninie %	liczba jodowa, nie więcej niż	liczba kwasowa, nie więcej niż
Olej z ziarn palmowych, uwodorniony, odkwaszony	80÷100	2	0,2
Olej palmowy czerwony, uwodorniony, odkwaszony	0÷20	2	0,2

3.1.2. Skład kwasów tłuszczowych w mieszaninie poddawanej procesowi przeestryfikowania - wg tabl.2.

Tablica 2

Rodzaj kwasu	Wymagania
Zawartość kwasów C ₁₂ ⁰ w ogólnej ilości kwasów tłuszczowych, %	35÷40
Zawartość kwasów C ₁₂ ⁰ w ogólnej ilości kwasów tłuszczowych, %	12÷15
Zawartość kwasów C ₁₈ ⁰ w ogólnej ilości kwasów tłuszczowych, %	27÷30
Zawartość kwasów C ₂₂ ⁰ w ogólnej ilości kwasów tłuszczowych, %, nie więcej niż	2
Sumaryczna zawartość kwasów nienasyconych w ogólnej ilości kwasów tłuszczowych, %, nie więcej niż	2

3.2. Wymagania dotyczące produktu

3.2.1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Wymagania
Barwa	biała, jednolita w całej masie
Smakowitość	swoista, bez posmaku i zapachu zjełczalego tłuszczu lub innego tłuszczu obcego
Konsystencja w temperaturze 20°C	stała, jednolita w całej masie
Zawartość substancji tłuszczowej, %, nie mniej niż	99,7
Temperatura mięknięcia, °C	34÷36
Temperatura całkowitego sklarowania, °C, nie więcej niż	37,0
Temperatura krzepnięcia, °C, nie więcej niż	4° poniżej temperatury całkowitego sklarowania
Penetracja w temperaturze 25°C, jednostka penetracji, nie więcej niż	15
Zawartość nadtlenków jako liczba Lea, nie więcej niż	2
Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g, nie więcej niż	0,7
Zawartość aldehydu epihydrinowego ¹	nieobecny

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora ZPO dnia 23 kwietnia 1974 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 29 czerwca 1974 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 23/1974 poz. 73)

cd. tabl. 3

Cechy	Wymagania
Zawartość niklu, mg/kg, nie więcej niż	0,2
Zawartość arsenu mg/kg, nie więcej niż	1
Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	2
1) Obecność aldehydu epihydrynowego dyskwalifikuje produkt, jeżeli jednocześnie liczba kwasowa, liczba Lea albo ocena sensoryczna są niezgodne z wymaganiami normy.	

3.2.2. Masa netto produktu powinna wynosić:

dla bębnow o pojemności 200 l - 180 kg z dopuszczalnym odchyleniem $\pm 1,0$ kg,

dla bloków - 20 kg z dopuszczalnym odchyleniem $\pm 0,1$ kg.

3.2.3. Okres przydatności do produkcji w zakładach przemysłowych, przy przechowywaniu zgodnie z 4.2, wynosi 45 dni licząc od daty produkcji.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Jako opakowanie transportowe należy stosować cysterny kolejowe i samochodowe posiadające sprawnie działające węzownice grzejne, bębny ciężkie z obręczami wytłaczanymi, z dnami zdejmowanymi wg BN-69/5046-01 lub pudła tekturowe wg PN-70/0-79402 o wymiarach wg PN-71/0-79033 wyłożone papierem pergaminowym roślinnym pakowym wg BN-67/7326-02 oraz inne opakowania, zabezpieczające tłuszcz nie gorzej niż wymienione opakowania i posiadające wymiary zgodne z zasadami odpowiedniego szeregu wymiarowego wg PN-64/0-79021, a przez władze sanitarne uznane za nadające się do pakowania tłuszczów.

Na opakowaniu powinna być umieszczona etykieta lub nadruk zawierający co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres wytwórni,
- oznaczenie wg 2,
- masa netto,
- termin przydatności do produkcji.

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

4.3. Przechowywanie. Tłuszcz "Palmokan" należy przechowywać w temperaturze poniżej 15°C.

4.4. Transport. Tłuszcz "Palmokan" należy przewozić środkami transportowymi krytymi, suchymi i czystymi, odpowiadającymi obowiązującym przepisom sanitarno-higienicznym, w temperaturze nie wyższej niż 18°C.

5. BADANIA5.1. Program badań5.1.1. Badania surowców

- oznaczanie liczby kwasowej,

- oznaczanie liczby jodowej,
- oznaczanie składu kwasów tłuszczowych.

5.1.2. Badania produktu5.1.2.1. Badania pełne obejmują:

- sprawdzanie barwy,
- sprawdzanie smakowości,
- sprawdzanie konsystencji,
- oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
- oznaczanie temperatury mięknięcia,
- oznaczanie temperatury całkowitego sklarowania,
- oznaczanie temperatury krzepnięcia,
- oznaczanie penetracji,
- oznaczanie zawartości nadtlenków,
- oznaczanie liczby kwasowej,
- oznaczanie zawartości aldehydu epihydrynowego,
- oznaczanie zawartości niklu,
- oznaczanie zawartości arsenu,
- oznaczanie zawartości ołowiu.

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

5.1.2.2. Badania niepełne obejmują:

- sprawdzanie barwy,
- sprawdzanie smakowości,
- sprawdzanie konsystencji,
- oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej,
- oznaczanie temperatury mięknięcia,
- oznaczanie temperatury krzepnięcia,
- oznaczanie temperatury całkowitego sklarowania,
- oznaczanie zawartości niklu.

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii produktu.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-60/A-86910.5.3. Przygotowanie próbek do badań - wg PN-60/A-86911.5.4. Opis badań5.4.1. Oznaczanie liczby jodowej - wg PN-70/A-86914.5.4.2. Oznaczanie liczby kwasowej - wg PN-60/A-86921.5.4.3. Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych - wg BN-72/8050-05.5.4.4. Sprawdzanie barwy należy wykonać organoleptycznie na produkcie w stanie stałym.5.4.5. Sprawdzanie smakowości należy wykonać organoleptycznie smakując niewielką ilość tłuszczu.5.4.6. Sprawdzanie konsystencji należy wykonać organoleptycznie na przekroju bloku.5.4.7. Oznaczanie zawartości substancji tłuszczowej - wg PN-60/A-86913.5.4.8. Oznaczanie zawartości nadtlenków jako liczba Lea - wg PN-60/A-86918.

5.4.9. Oznaczanie temperatury mięknięcia - wg PN-60/A-86919.

5.4.10. Oznaczanie temperatury całkowitego sklarowania - wg PN-60/A-86919.

5.4.11. Oznaczanie temperatury krzepnięcia - wg PN-61/A-86927.

5.4.12. Oznaczanie zawartości niklu - wg PN-70/A-86923.

5.4.13. Sprawdzanie obecności aldehydu epihydrynowego - wg PN-60/A-86924.

5.4.14. Oznaczanie penetracji - wg BN-72/8050-09, przy czym:

- pierścienie ustawione na płytce szklanej wypełnić roztopionym tłuszczem, po czym wstawić je do lodówki o temperaturze 0°C na 1 godz, a na-

stępnie termostatować w temperaturze 25°C sposobem podanym w normie,

- należy stosować stożek penetracyjny ostro zakończony, którego płaszczyzna wierzchołka posiada średnicę równą 0,2 mm.

5.4.15. Oznaczanie zawartości arsenu - wg PN-59/A-04010.

5.4.16. Oznaczanie zawartości ołowiu - wg PN-59/A-04011.

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

5.6. Ocena partii. Partię produktu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli pobrane próbki po przeprowadzeniu badań dadzą wyniki zgodne z normą.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego.

2. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
 PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu
 PN-60/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek
 PN-60/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy
 PN-60/A-86913 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie substancji tłuszczowej
 PN-70/A-86914 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby jodowej
 PN-60/A-86918 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości nadtlenków
 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 niklu metodą kolorymetryczną
 PN-60/A-86924 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Wykrywanie obecności aldehydu epihydrynowego
 PN-61/A-86927 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie temperatury krzepnięcia
 PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb
 PN-64/0-79021 System wymiarowy opakowań
 PN-71/0-79033 Opakowania transportowe prostopadłościennne. Szereg wymiarowy
 PN-70/0-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła. Wspólne wymagania i badania
 BN-69/5046-01 Opakowania transportowe metalowe. Bębny ciężkie z obręczami wytłaczanymi
 BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe
 BN-72/8050-05 Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych roślinnych tłuszczów jadalnych metodą chromatografii gazowej
 BN-72/8050-09 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie penetracji
3. Autor projektu normy - mgr inż. Leopold Strecker, Instytut Przemysłu Tłuszczowego.