

WYROBY PRZEMYSŁU OLEJARSKIEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-79
	Tłuszcze roślinne jadalne Rafinowany olej rzepakowy UNIWERSALNY	8052-04
		Grupa katalogowa XII 62

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest olej rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego, rafinowany, przeznaczony do celów spożywczych, o nazwie handlowej olej UNIWERSALNY jadalny z uszlachetnionej odmiany rzepaku.

**1.2. Określenia.** Rafinowany olej rzepakowy UNIWERSALNY jest to produkt otrzymany z oleju surowego, odpowiadający wymaganiom określonym w rozdz. 3.

## 2. OZNACZENIE

OLEJ UNIWERSALNY JADALNY Z USZLACHETNIONEJ ODMIANY RZEPAKU BN-79/8052-04

## 3. WYMAGANIA

### 3.1. Wymagania sensoryczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania
Smakowitość w temperaturze 20°C	przyjemna, swoista; zapach i smak zjełczały lub inny obcy — niedopuszczalny
Konsystencja w temperaturze 20°C	płynna
Klarowność w warunkach wymienionych w 5.4.4	przejrzysty, klarowny, bez osadu
Barwa w skali jodowej, mg jodu na 100 cm <sup>3</sup> , nie więcej niż	16

### 3.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania
Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g produktu, nie więcej niż	
— po wyprodukowaniu	0,4
— w końcowym okresie przydatności do spożycia	0,6
Zawartość nadtlenków jako liczba Lea, nie więcej niż	
— po wyprodukowaniu	4
— w końcowym okresie przydatności do spożycia	5
Liczba jodowa	94 ÷ 120
Zawartość substancji lotnych, % wag., nie więcej niż	0,15
Zawartość kwasów C <sub>22</sub> w kwasach tłuszczowych badanego oleju, %, nie więcej niż	10
Zawartość substancji niezmydlających się, % wag., nie więcej niż	2
Obecność aldehydu epihydrynowego <sup>1)</sup>	nieobecny

<sup>1)</sup> Obecność aldehydu epihydrynowego dyskwalifikuje produkt, jeżeli jednocześnie liczba kwasowa, liczba Lea albo ocena sensoryczna jest niezgodna z normą.

**3.3. Okres przydatności do spożycia oleju pakowanego, przechowywanego i transportowanego** zgodnie z rozdz. 4, wynosi 3 miesiące, licząc od daty produkcji.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Olejarskiego dnia 8 stycznia 1979 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 26 stycznia 1979 r. do dnia 31 grudnia 1979 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 2/1979 poz. 9)

**3.4. Zawartość oleju w butelkach**

- 1/4 l — 230 ±5 g,  
 1/2 l — 460 ±5 g,  
 1/1 l — 920 ±10 g.

**4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE  
I TRANSPORT**

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

**5. BADANIA****5.1. Program badań****5.1.1. Badania pełne** obejmują

- sprawdzanie zawartości oleju w butelce,
- sprawdzanie smakowitości,
- sprawdzanie konsystencji,
- sprawdzanie klarowności,
- określanie barwy w skali jodowej,
- oznaczanie liczby kwasowej,
- oznaczanie zawartości nadtlenków,
- oznaczanie liczby jodowej,
- oznaczanie zawartości substancji lotnych,
- oznaczanie zawartości kwasów C<sub>22</sub>,
- oznaczanie zawartości substancji niezmydlających się,
- sprawdzanie obecności aldehydu epihydrynowego.

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

**5.1.2. Badania niepełne** obejmują badania wg 5.1.1 a) ÷ b), d) ÷ g), j). Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

**5.2. Pobieranie próbek do analizy** — wg PN-76/A-86910.

**5.3. Przygotowanie próbek do analizy** — wg PN-76/A-86911.

**5.4. Opis badań**

**5.4.1. Sprawdzanie zawartości oleju w butelce** należy wykonać przez ważenie.

**5.4.2. Sprawdzanie smakowitości** — wg BN-76/8050-24.

**5.4.3. Sprawdzanie konsystencji** należy wykonać organoleptycznie.

**5.4.4. Sprawdzanie klarowności.** Olej należy schłodzić w probówce o średnicy 1,5 cm, w łaźni wodnej o temperaturze 10°C, przez 3 h (schłodzenie przeprowadzać w chłodziarce) i określić klarowność w świetle przechodzącym natychmiast po wyjęciu próbki z chłodziarki.

**5.4.5. Określanie barwy** — wg PN-58/C-04526.

**5.4.6. Oznaczanie liczby kwasowej** — wg PN-60/A-86921.

**5.4.7. Oznaczanie zawartości nadtlenków jako liczby Lea** — wg PN-76/A-86918.

**5.4.8. Oznaczanie liczby jodowej** — wg PN-70/A-86914.

**5.4.9. Oznaczanie zawartości substancji lotnych** — wg PN-73/A-86912.

**5.4.10. Oznaczanie zawartości kwasów C<sub>22</sub>** — wg BN-72/8050-06.

**5.4.11. Oznaczanie zawartości substancji niezmydlających się** — wg PN-61/A-86917.

**5.4.12. Sprawdzanie obecności aldehydu epihydrynowego** — wg PN-60/A-86924.

**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.** Partia produktu odpowiada wymaganiom normy, jeżeli pobrane próbki badane wg 5.1 wykazują cechy zgodne z wymaganiami niniejszej normy.

**5.7. Zaświadczenie o wynikach badań,** przeprowadzonych zgodnie z 5.1, zakład produkujący przekazuje odbiorcy jedynie przy wysyłaniu partii oleju w cysternie kolejowej lub samochodowej.

K O N I E C

**INFORMACJE DODATKOWE**

**1. Instytucja opracowująca normę** — Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego, Warszawa.

**2. Normy związane**

- PN-76/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek i przygotowanie próbki laboratoryjnej  
 PN-76/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy  
 PN-73/A-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych  
 PN-70/A-86914 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby jodowej  
 PN-61/A-86917 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie substancji niezmydlających się  
 PN-76/A-86918 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości nadtlenków

- PN-60/A-86921 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby kwasowej  
 PN-60/A-86924 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Wykrywanie obecności aldehydu epihydrynowego  
 PN-58/C-04526 Określanie barwy za pomocą skali jodowej  
 PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb  
 BN-72/8050-05 Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych roślinnych tłuszczów jadalnych metodą chromatografii gazowej  
 BN-75/8050-12 Tłuszcze roślinne jadalne. Pakowanie, przechowywanie i transport  
 BN-76/8050-24 Tłuszcze roślinne jadalne. Ocena organoleptyczna metodą punktową rafinowanych olejów i tłuszczów utwardzonych