

TŁUSZCZE TECHNICZNE	NORMA BRANŻOWA	BN-71
	Tłuszcze roślinne techniczne bielone	6132-05
		Grupa katalogowa XII 63 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są oleje: palmowy, z ziarn palmowych i kokosowy, przeznaczone do celów technicznych.

1.2. Określenia

1.2.1. Olej palmowy – olej otrzymany z miąższu owoców palmy *Elaeis guineensis*.

1.2.2. Olej z ziarn palmowych – olej otrzymany z ziarn palmy *Elaeis guineensis*.

1.2.3. Olej kokosowy – olej otrzymany z miąższu orzechów palmy *Cocos nucifera*

1.3. Normy związane

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-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zanieczyszczeń

PN-70/A-86914 Tłuszcze roślinne jadalne. Oznaczanie liczby jodowej

PN-60/A-86916 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby zmydlenia

PN-61/A-86917 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie substancji niezmydlających się

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

PN-58/C-04526 Określenie barwy za pomocą skali jodowej

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

BN-69/5046-03 Opakowania transportowe metalowe. Bębny ciężkie z obręczami nasadzonymi

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Zależnie od pochodzenia rozróżnia się trzy rodzaje tłuszczów roślinnych technicznych bielonych:

- a) olej palmowy,
- b) olej z ziarn palmowych,
- c) olej kokosowy.

2.2. Przykład oznaczenia oleju kokosowego technicznego bielonego:

OLEJ KOKOSOWY TECHNICZNY BIELONY BN-71/6132-05

¹⁾ Symbol wg SWW: 2492-29.

Zjednoczenie Przemysłu Olejarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora ZPO dnia 23 grudnia 1971 r. jako norma
obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu oraz metod badań
od dnia 1 lipca 1972 r. (Mon. Pol. nr 19/1972 poz. 118)

3. WYMAGANIA

Lp.	Cechy	Wymagania		
		olej palmowy	olej z ziarn palmowych	olej kokosowy
1	Klarowność w temperaturze 50°C	klarowny		
2	Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	1,5		
3	Liczba jodowa, nie więcej niż	60	24	15
4	Liczba zmydlenia	195÷210	241÷257	248÷264
5	Zawartość substancji lotnych, %, nie więcej niż	0,3		
6	Barwa w skali jodowej, mg jodu/100 ml, nie więcej niż	od pomarańczowej do czerwonej	7	
7	Zawartość substancji nie zmydlających się, %, nie więcej niż	1		

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Tłuszcze roślinne techniczne bielone należy pakować w bębny metalowe wg BN-69/5046-03 czyste, suche i szczelnie zamknięte.

Na opakowaniu należy umieścić napis zawierający co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres wytwórni,
- oznaczenie wg 2.2,
- masę netto,
- datę produkcji.

4.2. Przechowywanie. Tłuszcze roślinne techniczne bielone należy przechowywać w opakowaniach zgodnych z 4.1 zabezpieczonych przed zanieczyszczeniami z zewnątrz i ujemnym wpływem warunków atmosferycznych.

4.3. Transport. Tłuszcze roślinne techniczne bielone należy przewozić środkami transportowymi w opakowaniach zgodnie z 4.1 lub w czystych, suchych i szczelnie zamkniętych cysternach, mających sprawnie działające elementy grzejne. Bębny metalowe należy ładować ściśle obok siebie w pozycji stojącej na całej powierzchni środka przewozowego, zabezpieczając je przed przesuwaniem się i wzajem-

nym uszkodzeniem przez podsypywanie piaskiem i podklinowanie.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

- oznaczanie klarowności,
- oznaczanie liczby kwasowej,
- oznaczanie liczby jodowej,
- oznaczanie liczby zmydlenia,
- oznaczanie zawartości substancji lotnych,
- oznaczanie barwy w skali jodowej,
- oznaczanie zawartości substancji niezmydlających się.

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

5.1.2. Badania niepełne

- oznaczanie liczby jodowej,
- oznaczanie liczby kwasowej.

Badania niepełne należy przeprowadzić dla każdej partii produktu.

5.2. Wielkość partii. Przy dostawach w cysternach za partię należy uważać zawartość każdej cysterny, przy dostawach w bębnach nie więcej niż 100 bębnow.

5.3. Pobieranie próbek – wg PN-60/A-86910

5.4. Przygotowanie średniej próbki laboratoryjnej – wg PN-60/A-86911.

5.5 Opis badań

5.5.1. Oznaczanie klarowności. Próbkę oleju, około 100 ml, należy ogrzać do temperatury 50°C i sprawdzić klarowność organoleptycznie.

5.5.2. Oznaczanie liczby kwasowej – wg PN-60/A-86921

5.5.3. Oznaczanie liczby jodowej – wg PN-70/A-86914,

5.5.4. Oznaczanie liczby zmydlenia – wg PN-60/A-86916,

5.5.5. Oznaczanie zawartości substancji lotnych – wg PN-60/A-86912 w suszarce próżniowej.

5.5.6. Oznaczanie barwy w skali jodowej – wg PN-58/C-04526.

5.5.7. Oznaczanie zawartości substancji niezmydlających się – wg PN-61/A-86917.

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

5.7. Ocena partii. Partię tłuszczu roślinnego technicznego bielonego należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli próbki pobrane zgodnie z 5.3. dadzą wyniki zgodne z 3.