

MROŻONKI, ARTYKUŁY MROŻONE PRZECHOWYWANIE W CHŁODNIACH	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-85
	Masło	8168-03
	Ocena w chłodni	Zamiast BN-75/8168-03
		Grupa katalogowa 1217

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ocena masła przy przyjęciu, w czasie przechowywania i wydania z chłodni.

1.2. Określenia

1.2.1. masło — produkt tłuszczowy pochodzący wyłączenie z mleka krowiego.

1.2.2. chłodnicza partia masła — ilość masła jednego rodzaju i grupy jakości, jednego dysponenta, złożona w jednej komorze w ciągu jednego miesiąca produkcji.

2. PODZIAŁ

W produkcji i obrocie rozróżnia się rodzaje masła: Ekstra, Delikatesowe, Wyborowe i Kuchenne.

Do przechowywania w chłodniach kwalifikuje się masło Ekstra o jakości zgodnej z PN-81/A-86155.

3. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

3.1. Wymagania ogólne

3.1.1. Dokumentacja jakościowa. Dostarczone do chłodni masło musi być zaopatrzone w specyfikację — atest jakościowy, w którym deklaruje się rodzaj masła, podaje się datę produkcji oraz wyniki badań organoleptycznych i chemicznych.

3.1.2. Temperatura. Masło przeznaczone do przechowywania w chłodni powinno być schłodzone do temperatury przynajmniej $+8^{\circ}\text{C}$.

Dopuszcza się przyjęcie masła o temperaturze wyższej od $+8^{\circ}\text{C}$, lecz nie wyższej od $+12^{\circ}\text{C}$, pod warunkiem braku innych zastrzeżeń jakościowych.

3.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i chemiczne dla masła Ekstra przy przyjęciu, w czasie przechowywania i wydawania z chłodni — wg tablicy.

Cechy	Wymagania
Smak i zapach	czysty, lekko kwaśny, jałowy, mlekowy, posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się lekko odbiegający od czystego
Barwa	jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą barwę na powierzchni
Konsystencja	jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą lub lekko mazistą

3.3. Pozostałe wymagania — wg PN-81/A-86155.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania transportowe dla masła formowanego stanowią pudła z tektury; dla masła w blokach — pudła wyłożone spasteryzowanym, wysolonym i ociekniętym pergaminem.

Napisy na opakowaniach transportowych powinny być wykonane wyraźnie i czytelnie oraz zawierać co najmniej:

- a) numer zakładu produkcyjnego,
- b) numer kolejny opakowania,
- c) datę produkcji,
- d) masę netto, brutto i tarę,
- e) nazwę masła.

Opakowania zawilgocone, ze śladami pleśni, uszkodzone, zdeformowane, silnie zabrudzone, niewłaściwie oznakowane nie kwalifikują się do przyjęcia do chłodni.

Dopuszcza się inne oznakowanie masła przeznaczonego na eksport.

4.1.2. Opakowanie jednostkowe masła formowanego w kostki stanowi folia aluminiowa z nadrukiem, laminowana pergaminem lub inne opakowania uznane za co najmniej równorzędne i dopuszczone przez Resort Zdrowia do pakowania masła.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 10 października 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1985 poz. 31)

4.2. Przechowywanie. Masło powinno być przechowywane w warunkach zabezpieczających je przed obcymi zapachami. Warunki klimatyczne pomieszczeń składowych — zgodnie z PN-83/A-07005. Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych — zgodnie z PN-64/A-07008.

4.3. Transport. Ładownia środka transportu powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych. Środek transportu powinien zabezpieczać masło przed obcymi zapachami, podwyższeniem temperatury, zanieczyszczeniem, zawilgoceciem, zdeformowaniem i uszkodzeniem opakowań.

5. BADANIA

5.1. Badania w zakresie oceny masła w chłodniach obejmują:

- a) sprawdzenie stanu opakowania,
- b) sprawdzenie temperatury produktu,
- c) sprawdzenie smaku i zapachu
- d) sprawdzenie barwy,
- e) sprawdzenie konsystencji.

Badania te przeprowadza się:

- dla każdej dostawy masła przy przyjęciu do chłodni,
- podczas okresowych kontroli masła przechowywanego.

Badania fizykochemiczne można ograniczyć do badań wykonywanych przez producenta zgodnie z PN-81/A-86155.

Badania fizykochemiczne należy przeprowadzać:

- w przypadku rozbieżności w ocenie masła przy przyjęciu do chłodni,
- na żądanie organów kontroli i nadzoru.

5.2. Pobieranie próbek. Ogólne wytyczne — wg PN-65/A-86041, plan badań — wg PN-81/A-86155. Opakowania, z których pobrano próbki należy oznakować i jako kontrolne przechowywać z partią, którą reprezentują, w miejscu dostępnym, ułatwiającym pobranie próbek do okresowej kontroli jakości.

Próbki zamrożonego masła poddaje się rozmrożeniu w temperaturze pokojowej do temperatury nie wyższej niż 15°C.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie stanu opakowania oraz smaku, zapachu, barwy, konsystencji wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Sprawdzenie temperatury wykonać za pomocą termometru spirytusowego, przez umieszczenie czujnika termometru w maśle na głębokości 5 cm i wykonanie odczytu po upływie 10 min.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań wg 5.1 są zgodne z wymaganiami rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8168-03

— dostosowano wymagania do znowelizowanej normy przedmiotowej PN-81/A-86155,

— ograniczono program badań do zakresu niezbędnego przy ocenie jakościowej masła w Chłodniach.

3. Normy związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach

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

PN-81/A-86155 Mleko i przetwory mleczarskie. Masło

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50 poz. 320)

4. Autor projektu normy — inż. Jacek Postolski — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.