

7-3 Przetworzone jadalne produkty tłuszczowe i olejowe**1) Definicja**

Przetworzone jadalne produkty tłuszczowe i olejowe odnoszą się do produktów wytworzonych/przetworzonych przez dodanie żywności lub dodatków do żywności do warzyw lub tłuszczów i olejów zwierzęcych jako głównych składników; obejmują one mieszany olej jadalny, olej aromatyzowany, przetworzony tłuszcz i olej, skrobię, margarynę, śmietanę roślinną i analog sera itp.

2) Wymagania dotyczące składników itp.**3) Normy dotyczące produkcji/przetwarzania****4) Rodzaj żywności****(1) Mieszany olej jadalny**

Odnosi się do prostej mieszaniny 2 lub więcej rodzajów jadalnych tłuszczów i olejów, których rodzaj produktu jest określony w niniejszym zgłoszeniu (z wyjątkiem tłoczonego oleju sezamowego, tłoczonego oleju perilla i oleju aromatyzowanego).

(2) Olej aromatyzowany

Odnosi się do oleju jadalnego (z wyjątkiem tłoczonego oleju sezamowego, oleju sezamowego ekstrahowanego nadkrytycznie, tłoczonego oleju perilla i oleju perilla ekstrahowanego nadkrytycznie) zmieszanego z przyprawami, środkami aromatyzującymi, naturalnymi ekstraktami i przyprawami korzennymi itp. (zawartość jadalnych tłuszczów i olejów nie mniejsza niż 50 %); oraz używane do aromatyzowania żywności podczas przygotowywania lub przetwarzania żywności.

(3) Przetworzony tłuszcz i olej

Odnosi się do oleju rafinowanego tak, aby nadawał się do spożycia przez ludzi poprzez zmianę właściwości fizycznych i chemicznych oleju w drodze uwodornienia, frakcjonowania i transestryfikacji tłuszczów i olejów roślinnych lub zwierzęcych.

(4) Shortening

Odnosi się do tłuszczu i oleju roślinnego lub zwierzęcego w postaci stałej lub płynnej, stosowanych z/bez dodatków do żywności w celu zapewnienia możliwości przetwarzania, takich jak plastyczność i emulsyjność itp.

(5) Margaryna

Odnosi się do produktów w postaci stałej lub płynnej wytwarzanych poprzez mieszanie tłuszczu i oleju roślinnego lub zwierzęcego (włącznie z tłuszczem mlecznym) z wodą, żywnością i dodatkami do żywności itp. oraz ich emulgowanie. (Jednakże w przypadku, gdy tłuszcz mleczny jest użyty jako składnik, zawartość tłuszczu w produkcie powinna być mniejsza niż 50% w stosunku wagowym)

(6) Analog sera (imitation cheese)

Odnosi się do produktu wytwarzanego przez dodanie żywności lub dodatków do żywności do jadalnego tłuszczu i oleju oraz składników białkowych jako głównych składników i ich emulgowanie.

(7) Śmietana roślinna

Odnosi się do produktu przetworzonego przez dodanie żywności lub dodatków do żywności, takich jak sacharydy itp., do tłuszczu i oleju roślinnego jako głównego składnika; oraz stosowanego jako nadzienie lub dekoracja ciast lub chleba, lub do wzmacniania smaku kawy lub żywności.

(8) Inne jadalne produkty tłuszczowe i olejowe

Termin "inne jadalne produkty tłuszczowe i olejowe" odnosi się do produktów przetworzonych przy użyciu

tłuszczów i olejów roślinnych lub zwierzęcych jako głównych składników (z wyjątkiem tłoczonego oleju sezamowego i tłoczonego oleju perilla).

5) Specyfikacje

Rodzaj Item	Mieszany olej jadalny		Olej aromatyzowany
(1) Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,6 (nie więcej niż 4,0 dla oleju tłoczonego) oleju tłoczonego)		Nie więcej niż 3.0
(2) Liczba nadtlenkowa	-		
(3) Liczba jodowa	-		-
(4) Barwniki spożywcze (Tar colors)	-		Nie są wykrywane
(5) Przeciwtleniacze (g/kg)	Nie wykrywa się przeciwutleniaczy, z wyjątkiem następujących		-
	Butylowany hydroksyanizol (BHA); Dibutylohydroksy toluen; Tert- butylohydrochino n	Nie więcej niż 0,2 (W przypadku łącznego stosowania, suma butylowanego hydroksyanizolu (BHA); dibutylohydroksytoluenu; oraz tert-butylohydrochinon nie może być większa niż 0,2)	
	Galusan propylu	Nie więcej niż 0,1	

<div>Typ</div> <div>Pozycja</div>	Przetworzone tłuszcz i olej	Shortening	Margaryna
(1) Tłuszcz surowy (%)	-	-	Nie mniej niż 80,0 (z wyjątkiem niskotłuszczowej margaryny, która powinna być nie mniejsza niż 10,0 i nie większa niż 80,0)
(2) Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,6	Nie więcej niż 0,8 (z wyjątkiem tych do użytku w restauracjach lub przedsiębiorstwach, a nie do dystrybucji lub sprzedaży detalicznej, i które są dodawane z emulgatorem, takim jak lecytyna i estry gliceryny kwasów tłuszczowych itp.)	Nie więcej niż 1,0 (z wyjątkiem przypadków, gdy stosuje się tłuszcz mleczny lub lecytynę, lub estry kwasów tłuszczowych i gliceryny itp.)
(3) Liczba nadtlenkowa	Nie więcej niż 3,0	-	-
(4) Barwniki spożywcze (Tar colors)	-	-	Nie są wykrywane
(5) Przeciwwutleniacze (g/kg)	Nie wykrywa się przeciwutleniaczy, z wyjątkiem następujących.		
	Butylowany hydroksyanizol (BHA); Dibutylohydroksylu; Tert-butylohydrochinon		Nie więcej niż 0,2 (w przypadku stosowania w w połączeniu, suma butylowanego hydroksyanizolu hydroksyanizolu (BHA); hydroksy dibutyli toluenu; oraz tert-butylohydrochinonu nie jest być większa niż 0,2).
	Galusan propylu Nie więcej niż 0,1		
	-	-	Wapń Disodium Etylenodiaminotetra raacetate Nie więcej niż 0,1 (gdy jest stosowany w połączeniu z disodu etylenodiaminotetra octanem, suma disodowego etylenodiaminotetra octanu dihydratu nie może być większa niż 0,1 g/kg)
(6) Konserwanty (g/kg)	-	-	Nie wykrywa się środków konserwujących z wyjątkiem następujących:
			Sód Nie więcej niż 0,5

			Kwas dehydrooctowy (jako kwas dehydrooctowy)
			Kwas benzoesowy; benzoesan sodu; benzoesan potasu; benzoesan wapnia Nie więcej niż 1,0 (jako kwas benzoesowy)
			Kwas benzoesowy; benzoesan sodu; benzoesan potasu; benzoesan wapnia Nie więcej niż 1,0 (jako kwas benzoesowy)
			W przypadku stosowania w w połączeniu z powyższy (kwas benzoesowy i typu kwasu sorbowego) środki konserwujące; Nie więcej niż 1,0 [jako suma kwasu benzoesowego i kwasu sorbowego. Jednakże, dla niskich margaryn o niskiej zawartości tłuszczu (tłuszcz do smarowania), nie więcej niż 2,0 jako suma benzoesowych kwasu benzoesowego i kwasu sorbowego i kwasu benzoesowego nie może być większa niż 1,0].

Typ Pozycja	Analog sera	Śmietana roślinna
(1) Woda (%)	-	Nie więcej niż 8,0 (dotyczy tylko produktów w proszku)
(2) Bakterie z grupy coli	n=5, c=1, m=0, M=10	n=5, c=1, m=0, M=10 (jednakże produkty suszone są wyłączone)
(3) Barwniki spożywcze (Tar colors) inne niż te dozwolone	Nie są wykrywane	-

Rodzaj Pozycja	Other edible fat and oil products
(1) Liczba kwasowa	Nie więcej niż 3.0
(2) Bakterie z grupy coli	n=5, c=1, m=0, M=10

	(ma zastosowanie wyłącznie do produktów pasteryzowanych)
(3) Liczba bakterii	n=5, c=0, m=0 (ma zastosowanie wyłącznie do produktów sterylizowanych)
(4) <i>Escherichia coli</i>	n=5, c=1, m=0, M=10 (dotyczy tylko produktów niepasteryzowanych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia bez dalszego przetwarzania lub podgrzewania)

6) Metody badań

(1) Liczba kwasowa

Badanie zgodnie z "Rozdziałem 8. Ogólne metody badań, 2. Metody badania składników żywności, 2.1.5.3.1 Wartość kwasowa."

(2) Liczba nadtlenkowa

Badanie zgodnie z "Rozdziałem 8. Ogólne metody badań, 2. Metody badania składników żywności, 2.1.5.3.5 Wartość nadtlenkowa."

(3) Liczba jodowa (metoda Wijs)

Badanie zgodnie z "Rozdziałem 8. Ogólne metody badań, 2. Metody badania składników żywności, 2.1.5.3.3 Wartość jodowa."

(4) Barwy smoły

Należy badać zgodnie z "Rozdziałem 8. Ogólne metody badań, 3.4 Dodatki barwiące."

(5) Przeciwwutleniacz

Badanie zgodnie z "Rozdziałem 8. Ogólne metody badań, 3.3 Przeciwwutleniacz."

(6) Środki konserwujące

Badanie zgodnie z "Rozdziałem 8. Ogólne metody badań, 3.1 Środki konserwujące".

(7) Tłuszcz surowy

Badanie zgodnie z "Rozdziałem 8. 6.3.1.2 Tłuszcz surowy."

(8) Woda

Badanie zgodnie z "Rozdziałem 8. Ogólne metody badań, 2.1.1 Woda, 2.1.1.1 Metoda ubytkowa, A. Metoda suszenia w piecu pod normalnym ciśnieniem." Jednakże czas suszenia wynosi 1 godzinę w temperaturze 105 °C.

(9) *Escherichia coli*

Badanie zgodnie z "Rozdziałem 8. Ogólne metody badań, 4. Metody badań mikrobiologicznych, 4.8. Metody badań mikrobiologicznych, 4.8 *Escherichia coli*".

(10) Bakterie z grupy coli

Badanie zgodnie z "Rozdziałem 8. Ogólne metody badań, 4. Mikrobiologiczne metody badań, 4.7 Bakterie grupy coli".

(11) Liczba bakterii

Badanie zgodne z "Rozdziałem 8. Ogólne metody badań, 4. Mikrobiologiczne metody badań, 4.5.1 Ogólna liczba bakterii."