

### 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

<b>Rodzaj</b> <b>Item</b>	<b>Mieszany olej jadalny</b>	<b>Olej aromatyzowany</b>
(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-butylhydrochinon	Nie więcej niż 0,2 (W przypadku łącznego stosowania, suma butylowanego hydroksyanizolu (BHA); dibutylohydroksytoluenu; oraz tert-butylhydrochinon nie może być większa niż 0,2)
	Galusan propylu	Nie więcej niż 0,1

<b>Typ</b> <b>Pozycja</b>	<b>Przetworzone</b> <b>tłuszcz i olej</b>	<b>Shortening</b>	<b>Margaryna</b>
(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); Dibutylohydroksyluenu; Tert-butylohydrochinon		Nie więcej niż 0,2 (w przypadku stosowania w połączeniu, suma butylowanego hydroksyanizolu (BHA); hydroksy dibutylo 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

			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].

<b>Typ</b> <b>Pozycja</b>	<b>Analog sera</b>	<b>Śmietana roślinna</b>
(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	-

<b>Rodzaj</b> <b>Pozycja</b>	<b>Other edible fat and oil products</b>
(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) Przeciwutleniacz

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

### (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."