

Warszawa, dnia 9 stycznia 2024 r.

Poz. 28

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**

z dnia 5 grudnia 2023 r.

**w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka
zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi**

1. Na podstawie art. 16 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2000 r. o ogłaszaniu aktów normatywnych i niektórych innych aktów prawnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1461) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia jednolity tekst rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 lipca 2004 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 1723), z uwzględnieniem zmian wprowadzonych rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 kwietnia 2008 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 532).

2. Podany w załączniku do niniejszego obwieszczenia tekst jednolity rozporządzenia nie obejmuje odnośnika nr 2 oraz § 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 kwietnia 2008 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 532), które stanowią:

„²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają postanowienia dyrektywy Rady 2007/61/WE z dnia 26 września 2007 r. zmieniającej dyrektywę 2001/114/WE odnoszącą się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 258 z 04.10. 2007, str. 27).”

„§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.”.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *A. Gembicka*

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 5 grudnia 2023 r. (Dz. U. z 2024 r. poz. 28)

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 8 lipca 2004 r.

**w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka
zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi²⁾**

Na podstawie art. 15 pkt 2 i art. 34 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980) zarządza się, co następuje:

§ 1. Szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku są określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

2. Metody analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia³⁾.

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 listopada 2023 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 2585).

¹⁾ Odnośnik nr 2 w brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 kwietnia 2008 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 532), które weszło w życie z dniem 4 czerwca 2008 r.

²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają postanowienia:

- dyrektywy Rady 2001/11/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 15 z 17.01.2002, str. 19, z późn. zm.– Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 35, str. 30),
- pierwszej dyrektywy Komisji 79/1067/EWG z dnia 13 listopada 1979 r. ustanawiającej wspólnotowe metody analiz do badania niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 327 z 24.12.1979, str. 29 – Dz. Urz. WE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 4, str. 112).

³⁾ Rozporządzenie zostało ogłoszone w dniu 22 lipca 2004 r.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 8 lipca 2004 r. (Dz. U. z 2024 r. poz. 28)

Załącznik nr 1**SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ NIEKTÓRYCH RODZAJÓW
MLEKA ZAGĘSZCZONEGO I MLEKA W PROSZKU**

1. Mleko zagęszczone jest produktem płynnym, słodzonym albo niesłodzonym:

- 1)⁴⁾ otrzymanym przez częściowe usunięcie wody z mleka, z mleka całkowicie albo częściowo odtłuszczonego albo mieszaniny tych produktów;
- 2) z ewentualnym dodatkiem śmietanki lub mleka w proszku, z tym że dodatek mleka w proszku nie może przekroczyć w produktach gotowych 25 % całkowitej suchej masy;
- 3)⁵⁾ z ewentualnym dodatkiem witamin i składników mineralnych, przy zachowaniu wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006, str. 26, z późn. zm.);
- 4)⁵⁾ utrwalonym przez:
 - a) obróbkę cieplną, w tym sterylizację i UHT, w przypadku mleka zagęszczonego niesłodzonego,
 - b) dodanie sacharozy, w przypadku mleka zagęszczonego słodzonego– przy zachowaniu wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14).

2. Mleko zagęszczone niesłodzone powinno spełniać następujące wymagania w zakresie jakości handlowej:

- 1) zawartość tłuszczu:
 - a) nie mniej niż 15 % – w przypadku mleka zagęszczonego pełnotłustego,
 - b) nie mniej niż 7,5 % – w przypadku mleka zagęszczonego,
 - c) nie mniej niż 1 % i mniej niż 7,5 % – w przypadku mleka zagęszczonego częściowo odtłuszczonego,
 - d) nie więcej niż 1 % – w przypadku mleka zagęszczonego odtłuszczonego;
- 2) zawartość całkowitej suchej masy mleka:
 - a) nie mniej niż 26,5 % – w przypadku mleka zagęszczonego pełnotłustego,
 - b) nie mniej niż 25 % – w przypadku mleka zagęszczonego,
 - c) nie mniej niż 20 % – w przypadku mleka zagęszczonego częściowo odtłuszczonego,
 - d) nie mniej niż 20 % – w przypadku mleka zagęszczonego odtłuszczonego.

3. Mleko zagęszczone słodzone zawierające dodatek sacharozy, taki jak cukier półbiały, cukier biały lub cukier rafinowany powinno spełniać następujące wymagania w zakresie jakości handlowej:

- 1) zawartość tłuszczu:
 - a) nie mniej niż 8 % – w przypadku mleka zagęszczonego słodzonego,
 - b) nie mniej niż 1 % i mniej niż 8 % – w przypadku mleka zagęszczonego częściowo odtłuszczonego słodzonego,
 - c) nie więcej niż 1 % – w przypadku mleka zagęszczonego odtłuszczonego słodzonego;

⁴⁾ W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 2 lit. a tiret pierwsze rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 kwietnia 2008 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 532), które weszło w życie z dniem 4 czerwca 2008 r.

⁵⁾ W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 2 lit. a tiret drugie rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 4.

- 2) zawartość całkowitej suchej masy mleka:
- nie mniej niż 28 % – w przypadku mleka zagęszczonego słodzonego,
 - nie mniej niż 24 % – w przypadku mleka zagęszczonego częściowo odtłuszczonego słodzonego,
 - nie mniej niż 24 % – w przypadku mleka zagęszczonego odtłuszczonego słodzonego.
4. W procesie technologicznym mleka zagęszczonego słodzonego dopuszcza się dodawanie laktozy w ilości nieprzekraczającej 0,03 % masy w stosunku do produktu gotowego.
5. Mleko w proszku jest produktem stałym:
- ⁶⁾ otrzymanym przez usunięcie wody z mleka, z mleka całkowicie albo częściowo odtłuszczonego, ze śmietanki albo mieszaniny tych produktów;
 - ⁷⁾ z ewentualnym dodatkiem witamin i składników mineralnych przy zachowaniu wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji;
 - ⁷⁾ utrwalonym przez odwadnianie, przy zachowaniu wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
6. Mleko w proszku powinno spełniać następujące wymagania w zakresie jakości handlowej:
- zawartość wody – nie więcej niż 5 % masy;
 - zawartość tłuszczu:
 - nie mniej niż 42 % – w przypadku mleka w proszku kremowego (śmietanki w proszku),
 - nie mniej niż 26 % i mniej niż 42 % – w przypadku mleka w proszku pełnego,
 - więcej niż 1,5 % i mniej niż 26 % – w przypadku mleka w proszku częściowo odtłuszczonego,
 - nie więcej niż 1,5 % tłuszczu – w przypadku mleka w proszku odtłuszczonego.
- 7.⁸⁾ Zawartość białka w mleku może być dostosowywana do minimalnego poziomu 34 % masy (liczonego w stosunku do odtłuszczonej suchej masy) przez dodanie lub usunięcie składników mleka w taki sposób, aby stosunek białek serwatkowych do kazeiny w dostosowywanym mleku pozostał niezmieniony, jeżeli zostały zachowane wymagania określone w ust. 1–6.
- 8.⁸⁾ W celu dostosowania zawartości białka w mleku, o którym mowa w ust. 7, dopuszcza się użycie:
- retentatu mleka, stanowiącego produkt uzyskiwany przez skoncentrowanie białka mleka w procesie ultrafiltracji mleka lub mleka częściowo lub całkowicie odtłuszczonego;
 - permeatu mleka, stanowiącego produkt uzyskiwany przez usunięcie w procesie ultrafiltracji białka i tłuszczu z mleka lub mleka częściowo lub całkowicie odtłuszczonego;
 - laktozy, stanowiącej naturalny składnik mleka otrzymywany zwykle z serwatki i zawierający co najmniej 99,0 % m/m laktozy bezwodnej w suchej masie; użyta laktoza może być bezwodna lub zawierać jedną cząsteczkę wody krystalizacyjnej, lub stanowić kombinację obu form.

⁶⁾ W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 2 lit. b tiret pierwsze rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 4.

⁷⁾ W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 2 lit. b tiret drugie rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 4.

⁸⁾ Dodany przez § 1 pkt 2 lit. c rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 4.

Załącznik nr 2

METODY ANALIZ NIEKTÓRYCH RODZAJÓW MLEKA ZAGĘSZCZONEGO I MLEKA W PROSZKU

I. PRZEPISY OGÓLNE

1. W celu przygotowania próbki mleka zagęszczonego niesłodzonego do analizy laboratoryjnej dokonuje się następujących czynności:

- 1) zamkniętą puszkę z mlekiem po wytrząśnięciu i odwróceniu otwiera się i powoli przelewa się mleko do pojemnika ze szczelnym wieczkiem, mieszając je przez kilkakrotne przelewanie;
- 2) po upewnieniu się, że cały tłuszcz i mleko przywierające do ścianek i dna puszkę zostały wprowadzone do próbki, pojemnik zamyka się;
- 3) w przypadku gdy zawartość nie jest jednolita, pojemnik ogrzewa się w łaźni wodnej w temperaturze 40 °C przez dwie godziny;
- 4) pojemnik wytrząsa się energicznie co 15 minut;
- 5) pojemnik wyjmuje się z łaźni wodnej i schładza do temperatury pokojowej;
- 6) wieczko zdejmuje się, dokładnie miesza się zawartość pojemnika łyżką albo łopatką;
- 7) w przypadku gdy wydzielił się tłuszcz, nie bada się próbki;
- 8) próbkę przechowuje się w chłodnym miejscu.

2. W celu przygotowania próbki mleka zagęszczonego słodzonego do analizy laboratoryjnej dokonuje się następujących czynności:

- 1) w przypadku mleka w puszcze:
 - a) zamkniętą puszkę z mlekiem ogrzewa się w łaźni wodnej w temperaturze od 30 °C do 40 °C przez około 30 minut,
 - b) puszkę otwiera się i starannie miesza się zawartość łyżką albo łopatką ruchami w górę, w dół i okrężnie tak, aby uzyskać jednorodną mieszaninę warstwy górnej i dolnej,
 - c) po upewnieniu się, że pozostałe mleko przylegające do ścian i dna puszkę zostało włączone do próbki, całą zawartość puszkę przelewa się do drugiego pojemnika ze szczelnym wieczkiem,
 - d) pojemnik zamyka się i przechowuje w chłodnym miejscu;
- 2) w przypadku mleka w tubie:
 - a) koniec tuby odcina się i przelewa się jej zawartość do pojemnika ze szczelnym wieczkiem,
 - b) tubę rozcina się wzdłuż, a cały produkt przylegający do wewnętrznej powierzchni tuby zeskrobuje się i starannie miesza z zawartością pojemnika,
 - c) pojemnik przechowuje się w chłodnym miejscu.

3. W celu przygotowania próbki mleka w proszku do analizy laboratoryjnej dokonuje się następujących czynności:

- 1) mleko w proszku przenosi się do czystego, suchego pojemnika ze szczelnym wieczkiem, o pojemności dwukrotnie większej od objętości próbki;
- 2) po niezwłocznym zamknięciu pojemnika starannie miesza się jego zawartość przez wielokrotne wytrząsanie i odwracanie;
- 3) w celu zminimalizowania absorpcji wody podczas przygotowywania próbki należy unikać wystawiania próbki mleka na bezpośrednie oddziaływanie powietrza atmosferycznego.

II. METODA OZNACZANIA ZAWARTOŚCI SUCHEJ MASY ORAZ SUCHEJ MASY BEZTŁUSZCZOWEJ W MLEKU ZAGĘSZCZONYM (suszenie w temperaturze 99 °C)

1. Metoda oznaczania zawartości suchej masy w mleku zagęszczonym, zwana dalej „metodą”, polega na rozcieńczeniu próbki mleka zagęszczonego wodą, wymieszaniu z piaskiem i wysuszeniu w temperaturze 99 °C ± 1 °C; masa po wysuszeniu stanowi suchą masę i jest wyrażana jako ułamek masowy próbki w procentach.

2. Zawartość suchej masy w mleku zagęszczonym oznacza zawartość suchej masy oznaczoną niniejszą metodą.

3. W metodzie używa się podstawowego sprzętu laboratoryjnego oraz:

- 1) wagi analitycznej umożliwiającej ważenie z dokładnością co najmniej do 0,1 mg;
- 2) naczynek wagowych o średnicy od 60 mm do 80 mm, wysokości około 25 mm, wykonanych z metalu takiego, jak nikiel, aluminium albo stal nierdzewna, z dobrze dopasowanymi, łatwo zdejmowanymi wieczkami;
- 3) suszarki pod ciśnieniem atmosferycznym, dobrze wentylowanej, z termostatyczną regulacją temperatury $99\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$, zapewniającej jednolitą temperaturę w całej suszarce;
- 4) eksykatora zawierającego świeżo aktywowany żel krzemionkowy ze wskaźnikiem zawartości wody albo równorzędny środek osuszający;
- 5) szklanych pałeczek, spłaszczonych na jednym końcu, o długości dopasowanej do wielkości naczynek wagowych;
- 6) wrzącej łaźni wodnej.

4. W metodzie wykorzystuje się wodę destylowaną, demineralizowaną albo o co najmniej równorzędnej czystości.

5. W metodzie używa się piasku kwarcowego albo piasku morskiego o wielkości ziaren od 0,18 mm do 0,5 mm, przechodzących przez sito o wielkości oczek od 180 μm do 500 μm , potraktowanego kwasem chlorowodorowym, odpowiadającego następującej próbie kontrolnej:

- 1) w naczynku wagowym umieszcza się około 25 g piasku;
- 2) odkryte naczynko wagowe wraz z wieczkiem umieszcza się w suszarce i suszy przez dwie godziny;
- 3) naczynko wagowe wraz z wieczkiem przenosi się do eksykatora, schładza do temperatury pokojowej i waży z dokładnością do 0,1 mg;
- 4) dodaje się 5 ml wody, suszy ponownie w suszarce przez dwie godziny, schładza i ponownie waży;
- 5) różnica mas pomiędzy dwoma ważeniami nie może przekroczyć 0,5 mg;
- 6) w przypadku negatywnego wyniku próby kontrolnej piasek zalewa się 25 % roztworem kwasu chlorowodorowego i odstawia na 3 dni, od czasu do czasu mieszając;
- 7) płucze się wodą do zaniku odczynu kwaśnego lub gdy woda płucząca będzie wolna od chlorków;
- 8) suszy się w temperaturze 160 $^{\circ}\text{C}$ i powtarza się próbę kontrolną, o której mowa w pkt 1–5.

6. W celu oznaczenia zawartości suchej masy w mleku zagęszczonym dokonuje się następujących czynności:

- 1) w naczynku wagowym umieszcza się około 25 g piasku i szklaną pałeczkę;
- 2) odkryte naczynko wagowe wraz z wieczkiem umieszcza się w suszarce i suszy przez dwie godziny;
- 3) naczynko wagowe przykrywa się wieczkiem, przenosi do eksykatora, schładza do temperatury pokojowej i waży z dokładnością do 0,1 mg, a masę odnotowuje się jako m_0 ;
- 4) przechylając naczynko wagowe, przesuwa się piasek na jedną stronę naczynka wagowego, a na wolną powierzchnię przenosi się około 1,5 g próbki mleka zagęszczonego słodzonego albo 3,0 g mleka zagęszczonego niesłodzonego, naczynko wagowe przykrywa się wieczkiem i waży z dokładnością do 0,1 mg, a masę odnotowuje się jako m_1 ;
- 5) wieczko zdejmuje się, dodaje się 5 ml wody, miesza się płyny za pomocą szklanej pałeczki, a następnie miesza się piasek i część płynną; szklaną pałeczkę pozostawia się w mieszaninie;
- 6) naczynko wagowe umieszcza się we wrzącej łaźni wodnej do czasu, aż woda odparuje; czas odparowania wody powinien wynosić około 20 minut; zawartość miesza się od czasu do czasu za pomocą szklanej pałeczki, utrzymując masę dobrze napowietrzoną tak, aby schnąc, nie zbrylała się; szklaną pałeczkę pozostawia się w naczynku wagowym;
- 7) przykryte wieczkiem naczynko wagowe suszy się w suszarce przez 90 minut;
- 8) naczynko wagowe przenosi się do eksykatora, schładza do temperatury pokojowej i waży z dokładnością do 0,1 mg;
- 9) naczynko wagowe ponownie umieszcza się w suszarce i po jego odkryciu suszy się je wraz z wieczkiem przez godzinę, a następnie powtarza się czynności, o których mowa w pkt 8;
- 10) czynności, o których mowa w pkt 9, powtarza się, aż różnica mas pomiędzy dwoma kolejnymi ważeniami będzie mniejsza niż 0,5 mg lub aż masa zacznie wzrastać;
- 11) do obliczeń przyjmuje się najniższą uzyskaną masę odnotowaną jako m_2 .

7. Zawartość suchej masy w próbce oblicza się według wzoru:

$$\frac{m_2 - m_0}{m_1 - m_0} \times 100$$

gdzie:

m_0 – oznacza masę naczynka wagowego wraz z wieczkiem, piaskiem i szklaną pałeczką, w gramach,

m_1 – oznacza masę naczynka wagowego wraz z wieczkiem, piaskiem, szklaną pałeczką i próbką przed suszeniem, w gramach,

m_2 – oznacza masę naczynka wagowego wraz z wieczkiem, piaskiem, szklaną pałeczką i próbką po suszeniu, w gramach

– i wyraża się jako ułamek masowy próbki w procentach.

8. Zawartość suchej masy mleka w mleku zagęszczonym słodzonym oblicza się poprzez odjęcie od suchej masy oznaczonej według niniejszej metody zawartości sacharozy oznaczonej według metody, o której mowa w części IV.

9. Zawartość suchej masy beztłuszczowej mleka w mleku zagęszczonym słodzonym oblicza się poprzez odjęcie od suchej masy oznaczonej według niniejszej metody zawartości sacharozy oznaczonej według metody, o której mowa w części IV, i zawartości tłuszczu oznaczonej według metody, o której mowa w części VIII.

10. Zawartość suchej masy beztłuszczowej w mleku zagęszczonym niesłodzonym oblicza się poprzez odjęcie od suchej masy oznaczonej według niniejszej metody zawartości tłuszczu oznaczonej według metody, o której mowa w części VIII.

11. Powtarzalność dla metody jest różnicą pomiędzy wynikami dwóch oznaczeń przeprowadzonych równoległe albo w krótkim odstępie czasu, na tej samej próbce, przez tego samego analityka i w tych samych warunkach, która nie powinna przekraczać 0,2 g suchej masy na 100 g produktu.

12. Z analizy laboratoryjnej sporządza się protokół, który powinien zawierać:

- 1) nazwę zastosowanej metody;
- 2) uzyskane wyniki;
- 3) wszystkie czynności niewymienione w metodzie lub uznane za nieobowiązkowe, łącznie ze szczegółami każdej okoliczności, która mogła wpłynąć na wyniki oznaczania;
- 4) informacje niezbędne do pełnego zidentyfikowania próbki.

13. Wynik zamieszczony w protokole analizy laboratoryjnej powinien spełniać kryteria powtarzalności określone dla metody.

III. METODA OZNACZANIA ZAWARTOŚCI WODY W MLEKU W PROSZKU (suszenie w temperaturze 102 °C)

1. Metoda oznaczania zawartości wody w mleku w proszku, zwana dalej „metodą”, polega na oznaczaniu pozostałości masy próbki po suszeniu w suszarce pod ciśnieniem atmosferycznym w temperaturze 102 °C ± 1 °C do stałej masy; ubytek masy jest wyrażany jako ułamek masowy próbki w procentach.

2. Zawartość wody w mleku w proszku oznacza ubytek masy podczas suszenia oznaczony niniejszą metodą.

3. W metodzie używa się podstawowego sprzętu laboratoryjnego oraz:

- 1) wagi analitycznej umożliwiającej ważenie z dokładnością co najmniej do 0,1 mg;
- 2) naczynek wagowych o średnicy od 60 mm do 80 mm, wysokości około 25 mm, wykonanych z metalu takiego, jak nikiel, aluminium albo stal nierdzewna, z dobrze dopasowanymi, łatwo zdejmowanymi wieczkami;
- 3) suszarki pod ciśnieniem atmosferycznym, dobrze wentylowanej, z termostatyczną regulacją temperatury 102 °C ± 1 °C, zapewniającej jednolitą temperaturę w całej suszarce;
- 4) eksykatora zawierającego świeżo aktywowany żel krzemionkowy ze wskaźnikiem zawartości wody albo równorzędny środek osuszający.

4. W celu oznaczenia zawartości wody w mleku w proszku dokonuje się następujących czynności:

- 1) odkryte naczynko wagowe umieszcza się wraz z wieczkiem w suszarce i suszy przez około godzinę;
- 2) przykryte wieczkiem naczynko wagowe przenosi się do eksykatora, schładza do temperatury pokojowej i waży z dokładnością do 0,1 mg, a masę odnotowuje się jako m_0 ;

- 3) do naczynka wagowego przenosi się około 2 g próbki mleka w proszku, naczynko wagowe przykrywa się wieczkiem i możliwie jak najszybciej waży z dokładnością do 0,1 mg, a masę odnotowuje się jako m_1 ;
- 4) odkryte naczynko wagowe wraz z wieczkiem umieszcza się w suszarce i suszy przez dwie godziny;
- 5) przykryte wieczkiem naczynko wagowe przenosi się do eksykatora, schładza do temperatury pokojowej i możliwie jak najszybciej waży z dokładnością do 0,1 mg;
- 6) naczynko wagowe ponownie umieszcza się w suszarce i po jego odkryciu suszy się je wraz z wieczkiem przez godzinę, a następnie powtarza się czynności, o których mowa w pkt 5;
- 7) czynności, o których mowa w pkt 6, powtarza się, aż ubytek masy w dwóch kolejnych ważeniach nie przekroczy 0,5 mg lub aż masa zacznie wzrastać;
- 8) do obliczeń przyjmuje się najniższą uzyskaną masę odnotowaną jako m_2 .

5. Zawartość wody w próbce oblicza się według wzoru:

$$\frac{m_2 - m_0}{m_1 - m_0} \times 100$$

gdzie:

m_0 – oznacza masę naczynka wagowego wraz z wieczkiem, w gramach,

m_1 – oznacza masę naczynka wagowego wraz z wieczkiem oraz próbką, w gramach,

m_2 – oznacza masę naczynka wagowego wraz z wieczkiem oraz próbką po ostatnim suszeniu, w gramach

– i wyraża się jako ułamek masowy próbki w procentach.

6. Powtarzalność dla metody jest różnicą pomiędzy wynikami dwóch oznaczeń przeprowadzonych równoległe albo w krótkim odstępie czasu, na tej samej próbce, przez tego samego analityka i w tych samych warunkach, która nie powinna przekraczać 0,1 g wody na 100 g produktu.

7. Z analizy laboratoryjnej sporządza się protokół, który powinien zawierać:

- 1) nazwę zastosowanej metody;
- 2) uzyskane wyniki;
- 3) wszystkie czynności niewymienione w metodzie lub uznane za nicobowiązkowe, łącznie ze szczegółami każdej okoliczności, która mogła wpłynąć na wyniki oznaczania;
- 4) informacje niezbędne do pełnego zidentyfikowania próbki.

8. Wynik zamieszczony w protokole analizy laboratoryjnej powinien spełniać kryteria powtarzalności określone dla metody.

IV. METODA OZNACZANIA ZAWARTOŚCI SACHAROZY W MLEKU ZAGĘSZCZONYM SŁODZONYM (METODA POLARYMETRYCZNA)

1. Metoda oznaczania zawartości sacharozy w mleku zagęszczonym słodzonym, zwana dalej „metoda”, oparta jest na inwersji Clergeta i polega na potraktowaniu próbki mleka zagęszczonego słodzonego kwasem chlorowodorowym, który powoduje całkowitą hydrolizę sacharozy, a nie powoduje hydrolizy laktozy i innych cukrów. Zawartość sacharozy jest oznaczana na podstawie różnicy skręcalności optycznej roztworu przed i po inwersji. Klarowny filtrat próbki, bez mutarotacji spowodowanej przez laktozę, otrzymuje się przez potraktowanie roztworu amoniakiem, następnie neutralizację i sklarowanie go przez sukcesywne dodawanie roztworów octanu cynku i heksacyjanożelazianu(II) potasu.

2. Zawartość sacharozy w mleku zagęszczonym słodzonym oznacza zawartość sacharozy oznaczoną niniejszą metodą.

3. W metodzie używa się podstawowego sprzętu laboratoryjnego oraz:

- 1) wagi umożliwiającej ważenie z dokładnością co najmniej do 10 mg;
- 2) rurki polarymetrycznej o dokładnie wzorcowanej długości 2 dm;
- 3) polarymetru albo sacharymetru o następujących cechach:
 - a) polarymetru ze światłem sodowym albo polarymetru z zielonym światłem rtęciowym – lampa rtęciowa z pryzmatem lub specjalnym filtrem Wrattena N 77 A – z dokładnością odczytu co najmniej do 0,05 stopni kątowych,

- b) sacharymetru z międzynarodową skalą cukrową, z białym światłem przepuszczonym przez filtr 15 mm 6 % roztworu dwuchromianu potasu albo światłem sodowym, z dokładnością odczytu co najmniej do 0,1 na międzynarodowej skali cukrowej;
- 4) łaźni wodnej o temperaturze $60\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$.
4. W metodzie wykorzystuje się wodę destylowaną, demineralizowaną albo o co najmniej równorzędnej czystości oraz następujące odczynniki odpowiadające jakości analitycznej:
- 1) roztwór octanu cynku, o stężeniu 1 mol/l, uzyskany przez rozpuszczenie w wodzie 21,9 g krystalicznego 2 · hydratu octanu cynku ($\text{Zn}(\text{C}_2\text{H}_3\text{O}_2)_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$) i 3 ml kwasu octowego lodowatego i uzupełnienie wodą do objętości 100 ml;
 - 2) roztwór heksacyjanożelazianu(II) potasu, o stężeniu 0,25 mol/l, uzyskany przez rozpuszczenie w wodzie 10,6 g krystalicznego heksacyjanożelazianu(II) potasu $\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6] \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ i uzupełnienie wodą do 100 ml;
 - 3) roztwór kwasu chlorowodorowego, o stężeniu $6,35 \pm 0,20$ mol/l, czyli o stężeniu od 20 % do 22 % (m/m) lub o stężeniu $5,0 \pm 0,2$ mol/l, czyli o stężeniu od 16 % do 18 % (m/m);
 - 4) roztwór amoniaku, o stężeniu $2,0 \pm 0,2$ mol/l, czyli o stężeniu 3,5 % (m/m);
 - 5) roztwór kwasu octowego, o stężeniu $2,0 \pm 0,2$ mol/l, czyli o stężeniu 12 % (m/m);
 - 6) błękit bromotymolowy – roztwór o stężeniu 1 % (m/v) w etanolu.
5. W celu znormalizowania sposobu wykonania oznaczania, odczynników i sprzętu przeprowadza się następujące oznaczanie kontrolne:
- 1) w dwóch powtórzeniach dokonuje się czynności, o których mowa w ust. 6, z użyciem mieszaniny 100 g mleka pełnego i 18 g czystej sacharozy albo mieszaniny 110 g mleka odtłuszczonego i 18 g czystej sacharozy; każda mieszanina odpowiada 40 g mleka zagęszczonego o zawartości 45 % sacharozy;
 - 2) oblicza się zawartość sacharozy przy zastosowaniu wzorów określonych w ust. 7, podstawiając:
 - a) we wzorze 1:
 - za *m* ilość użytego mleka,
 - za *F* zawartość tłuszczu w użytym mleku,
 - za *P* zawartość białka w użytym mleku,
 - b) we wzorze 2 za *m* – wartość 40,00;
 - 3) średnia uzyskanych wartości powinna wynosić $45\% \pm 0,2\%$.
6. W celu oznaczenia zawartości sacharozy w mleku zagęszczonym słodzonym dokonuje się następujących czynności:
- 1) do szklanej zlewki o pojemności 100 ml odważa się, z dokładnością do 10 mg, około 40 g dobrze wymieszanej próbki;
 - 2) dodaje się 50 ml wody o temperaturze od $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $90\text{ }^{\circ}\text{C}$ i dokładnie miesza;
 - 3) mieszaninę przenosi się ilościowo do kolby pomiarowej o pojemności 200 ml, popłukując zlewkę kilkakrotnie wodą o temperaturze $60\text{ }^{\circ}\text{C}$, aż objętość mieszaniny w kolbie wyniesie od 120 ml do 150 ml, następnie miesza się ją i schładza do temperatury pokojowej;
 - 4) dodaje się 5 ml rozcieńczonego roztworu amoniaku, ponownie miesza i odstawia kolbę na 15 minut;
 - 5) amoniak neutralizuje się przez dodanie równoważnej ilości rozcieńczonego roztworu kwasu octowego, a następnie miesza; równoważną ilość mililitrów kwasu octowego potrzebnego do neutralizacji amoniaku oznacza przez miareczkowanie roztworu amoniaku wobec błękitu bromotymolowego jako wskaźnika;
 - 6) dodaje się 12,5 ml roztworu octanu cynku, ostrożnie mieszając przez obracanie lekko pochylonej kolby;
 - 7) dodaje się 12,5 ml roztworu heksacyjanożelazianu(II) potasu, ostrożnie mieszając przez obracanie lekko pochylonej kolby;
 - 8) zawartość kolby podgrzewa się do temperatury $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ i uzupełnia do 200 ml wodą o temperaturze $20\text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - 9) podczas wykonywania czynności, o których mowa w pkt 1–8, wodę i odczynniki dodaje się w taki sposób, aby uniknąć powstawania pęcherzyków powietrza, a zawartość miesza się przez obracanie kolby, a nie przez wytrząsanie;
 - 10) w przypadku gdy w trakcie dodawania wody lub odczynników pojawią się pęcherzyki powietrza, przed uzupełnieniem zawartości kolby wodą, usuwa się je przez krótkotrwałe połączenie kolby z pompą próżniową i obracanie kolby;

- 11) kolbę zamyka się suchym korkiem, a zawartość miesza się starannie przez energiczne wytrząsanie;
- 12) kolbę odstawia się na kilka minut, a następnie przesącza się mieszaninę przez suchy sączonek z bibuły filtracyjnej, odzrucając pierwsze 25 ml filtratu;
- 13) oznacza się polaryzację bezpośrednią, czyli skręcalność optyczną filtratu w temperaturze $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 14) przeprowadza się inwersję, wykonując następujące czynności:
 - a) do kolby pomiarowej o pojemności 50 ml odmierza się pipetą 40 ml filtratu, o którym mowa w pkt 12,
 - b) dodaje się 6,0 ml roztworu kwasu chlorowodorowego, o stężeniu 6,35 mol/l, albo 7,5 ml roztworu kwasu chlorowodorowego, o stężeniu 5,0 mol/l,
 - c) kolbę umieszcza się w łaźni wodnej o temperaturze $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ na 15 minut w taki sposób, aby cała bańka kolby była zanurzona,
 - d) zawartość kolby miesza się ostrożnie ruchem okrężnym przez 5 minut; w tym czasie zawartość kolby powinna osiągnąć temperaturę łaźni,
 - e) kolbę schładza się do temperatury $20\text{ }^{\circ}\text{C}$, a następnie uzupełnia do 50 ml wodą o temperaturze $20\text{ }^{\circ}\text{C}$,
 - f) zawartość kolby miesza się, a następnie kolbę odstawia się na godzinę w temperaturze $20\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 15) oznacza się polaryzację po inwersji, czyli skręcalność zinvertowanego roztworu w temperaturze $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$; w przypadku gdy temperatura cieczy w rurce polarymetrycznej, oznaczona jako T , różni się podczas pomiaru o więcej niż $0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$, należy uwzględnić poprawkę temperatury zgodnie z ust. 9.

7. Zawartość sacharozy w próbce oblicza się według wzorów:

$$(1) v = \frac{m}{100} (1,08F + 1,55P)$$

$$(2) S = \frac{D-1/25I}{Q} \times \frac{V-v}{V} \times \frac{V}{L \times m} \%$$

gdzie:

S – oznacza zawartość sacharozy,

m – oznacza masę próbki, w gramach,

F – oznacza zawartość tłuszczu w próbce, w procentach,

P – oznacza zawartość białka ($N \times 6,38$) w próbce, w procentach,

v – oznacza poprawkę na objętość osadu powstałego podczas klarowania, w mililitrach,

V – oznacza objętość, do której rozcieńczono próbkę przed filtracją, w mililitrach,

D – oznacza bezpośredni odczyt na skali polarymetru (polaryzacja przed inwersją),

I – oznacza odczyt na skali polarymetru po inwersji,

L – oznacza długość rurki polarymetrycznej, w decymetrach,

Q – oznacza współczynnik inwersji określony zgodnie z ust. 10.

8. W przypadku gdy w metodzie zastosowano odważone dokładnie 40 g mleka zagęszczonego i polarymetr ze światłem sodowym, stopniami kątowymi i rurką polarymetryczną o długości 2 dm, a pomiaru dokonano w temperaturze $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$, zawartość sacharozy w mleku zagęszczonym słodzonym można również obliczyć według następującego wzoru:

$$S = (D - 1,25 I) \times (2,833 - 0,00612 F - 0,00878 P)$$

9. W przypadku gdy oznaczenia polaryzacji po inwersji dokonano w temperaturze innej niż $20\text{ }^{\circ}\text{C}$, wynik, o którym mowa w ust. 8, mnoży się przez:

$$(1 + 0,0037 (T - 20))$$

gdzie T oznacza temperaturę zinvertowanego roztworu w rurce polarymetrycznej.

10. Wartość współczynnika inwersji Q dla różnych źródeł światła, z uwzględnieniem poprawek dla stężenia i temperatury, oblicza się w następujący sposób:

- 1) w przypadku światła sodowego i polarymetru ze stopniami kątowymi:

$$Q = 0,8825 + 0,0006 (C - 9) - 0,0033 (T - 20);$$

- 2) w przypadku zielonego światła ręciovego i polarymetru ze stopniami kątowymi:

$$Q = 1,0392 + 0,0007 (C - 9) - 0,0039 (T - 20);$$

- 3) w przypadku białego światła z filtrem dwuchromianowym i sacharymetrem ze stopniami międzynarodowej skali cukrowej:

$$Q = 2,549 + 0,0017 (C - 9) - 0,0095 (T - 20)$$

– gdzie:

C – oznacza procentową całkowitą zawartość cukrów w roztworze zinwertowanym, według odczytu polarymetrycznego,

T – oznacza temperaturę zinwertowanego roztworu podczas odczytu polarymetrycznego

- procentową całkowitą zawartość cukrów C w zinwertowanym roztworze można obliczyć na podstawie bezpośredniego odczytu i jego zmiany po inwersji w zwykły sposób, stosując normalne wartości dla skręcalności właściwej sacharozy, laktozy i cukru inwertowanego; poprawka dotycząca stężenia, taka jak 0,0006 (C – 9), jest dokładna tylko wtedy, gdy C wynosi około 9; dla mleka zagęszczonego, kiedy C jest bliskie 9, można ją pominąć,
- odchylenia temperatury od 20 °C o 1 °C stwarzają małą różnicę w odczycie bezpośrednim, ale wahania powyżej 0,2 °C przy odczycie po inwersji wymagają poprawki, która jest dokładna tylko dla temperatur w przedziale 18 °C do 22 °C.

11. Powtarzalność dla metody jest różnicą pomiędzy wynikami dwóch oznaczeń przeprowadzanych równoległe albo w krótkim odstępie czasu, na tej samej próbce, przez tego samego analityka i w tych samych warunkach, która nie powinna przekraczać 0,3 g sacharozy na 100 g mleka zagęszczonego słodzonego.

12. Z analizy laboratoryjnej sporządza się protokół, który powinien zawierać:

- 1) nazwę zastosowanej metody;
- 2) uzyskane wyniki;
- 3) wszystkie czynności niewymienione w metodzie lub uznane za nieobowiązkowe, łącznie ze szczegółami każdej okoliczności, która mogła wpłynąć na wyniki oznaczania;
- 4) informacje niezbędne do pełnego zidentyfikowania próbki.

13. Wynik zamieszczony w protokole analizy laboratoryjnej powinien spełniać kryteria powtarzalności określone dla metody.

V. METODA OZNACZANIA ZAWARTOŚCI KWASU MLEKOWEGO I MLECZANÓW W MLEKU W PROSZKU

1. Metoda oznaczania zawartości kwasu mlekowego i mleczanów w mleku w proszku, zwana dalej „metodą”, polega na jednoczesnym usunięciu z roztworu próbki tłuszczu, białka i laktozy poprzez dodanie siarczanu miedzi i wodorotlenku wapnia, a następnie jego przefiltrowaniu; kwas mlekowy i mleczany w filtracie są przekształcane w aldehyd octowy przy użyciu stężonego kwasu siarkowego(VI) w obecności siarczanu(VI) miedzi(II); zawartość kwasu mlekowego oznacza się kolorymetrycznie przy użyciu p-hydroksydwufenylu; zawartość kwasu mlekowego i mleczanów jest wyrażana w miligramach kwasu mlekowego na 100 g suchej masy beztłuszczowej.

2. Zawartość kwasu mlekowego i mleczanów w mleku w proszku oznacza zawartość kwasu mlekowego i mleczanów w przeliczeniu na kwas mlekowy, oznaczoną niniejszą metodą.

3. W metodzie używa się podstawowego sprzętu laboratoryjnego oraz:

- 1) wagi analitycznej umożliwiającej ważenie z dokładnością co najmniej do 0,1 mg;
- 2) spektrofotometru odpowiedniego do odczytów przy długości fali 570 nm;
- 3) łązni wodnej o temperaturze 30 °C ± 2 °C;
- 4) moździerza i tłuczka do moździerza;
- 5) bibuły filtracyjnej, takiej jak Schleicher i Schull 595, Whatman 1 albo równorzędnej;
- 6) probówek ze szkła pyreksowego albo równorzędnych, o średnicy 25 mm i długości 150 mm;
- 7) wrzącej łązni wodnej.

4. Sprzęt szklany wykorzystywany w metodzie powinien być idealnie czysty i przeznaczony wyłącznie do niniejszego oznaczania; sprzęt szklany zawierający pozostałości osadu powinien być opłukany przed umyciem stężonym kwasem chlorowodorowym.

5. W metodzie wykorzystuje się wodę destylowaną, demineralizowaną albo o co najmniej równorzędnej czystości oraz następujące odczynniki odpowiadające jakości analitycznej:

- 1) roztwór siarczanu(VI) miedzi(II) otrzymywany przez rozpuszczenie w wodzie 250 g siarczanu(VI) miedzi(II) ($\text{CuSO}_4 \cdot 5 \text{H}_2\text{O}$) i uzupełnienie wodą do objętości 1000 ml;
- 2) zawiesiny wodorotlenku wapnia przygotowane bezpośrednio przed użyciem w następujący sposób:
 - a) 300 g wodorotlenku wapnia (Ca(OH)_2) rozciera się w moździerzu z wodą i uzupełnienia wodą do objętości 900 ml,
 - b) 300 g wodorotlenku wapnia (Ca(OH)_2) rozciera się w moździerzu z wodą i uzupełnienia wodą do objętości 1400 ml;
- 3) roztwór kwasu siarkowego(VI) i siarczanu(VI) miedzi(II) otrzymywany przez dodanie do 300 ml kwasu siarkowego(VI) (H_2SO_4), o stężeniu od 95,9 % do 97,0 % (m/m), 0,5 ml roztworu siarczanu(VI) miedzi(II);
- 4) roztwór p-hydroksydwufenylu ($\text{C}_6\text{H}_5\text{C}_6\text{H}_4\text{OH}$) przygotowany w następujący sposób:
 - a) rozpuszcza się przez wytrząsanie i łagodne ogrzewanie 0,75 g p-hydroksydwufenylu w 5 ml wodnego roztworu wodorotlenku sodu zawierającego 5 g NaOH w 100 ml,
 - b) roztwór rozcieńcza się wodą w kolbie pomiarowej do 50 ml, a następnie przechowuje się go w butelce z ciemnego szkła, w ciemnym i chłodnym miejscu,
 - c) roztworu nie stosuje się, jeżeli jego kolor ulegnie zmianie lub pojawi się zmętnienie; maksymalny okres trwałości roztworu wynosi 72 godziny;
- 5) roztwór wzorcowy kwasu mlekowego, którego 1 ml odpowiada 0,1 mg kwasu mlekowego, otrzymywany bezpośrednio przed użyciem przez rozpuszczenie w wodzie, w kolbie pomiarowej, 0,1067g mlecyanu litu ($\text{CH}_3\text{CHOHCOOLi}$) i uzupełnienie wodą do 1000 ml;
- 6) wzorzec regenerowanego mleka przygotowany w następujący sposób:
 - a) przeprowadza się analizę kilkunastu próbek wysokiej jakości mleka w proszku,
 - b) do przygotowania krzywej wzorcowej wybiera się próbkę o najniższej zawartości kwasu mlekowego, zawierającą nie więcej niż 30 mg kwasu mlekowego na 100 g suchej masy beztłuszczowej,
 - c) przeprowadza się czynności określone w ust. 8 pkt 2 i 4.

6. Równocześnie z oznaczaniem zawartości kwasu mlekowego i mlecyanów w próbce, przeprowadza się próbę ślepą, umieszczając 30 ml wody w skalowanej próbówce o pojemności 50 ml i wykonując kolejno czynności określone w ust. 8 pkt 7–15; w przypadku gdy wynik próby ślepej przekracza równowartość 20 mg kwasu mlekowego w 100 g suchej masy beztłuszczowej, odczynniki sprawdza się, a zanieczyszczone wymienia się.

7. Podczas oznaczania zawartości kwasu mlekowego i mlecyanów w mleku w proszku należy unikać zanieczyszczenia próbki, szczególnie śliną lub potem.

8. W celu oznaczenia zawartości kwasu mlekowego i mlecyanów w mleku w proszku dokonuje się następujących czynności:

- 1) oznacza się zawartość suchej masy beztłuszczowej próbki w gramach przez odjęcie od 100 zawartości tłuszczu oznaczonej przy zastosowaniu metody, o której mowa w części IX, i zawartości wody oznaczonej przy zastosowaniu metody, o której mowa w części III;
- 2) odważa się $\frac{1000}{(a-10)}$ g próbki z dokładnością do 0,1 g,
gdzie „a” jest równe zawartości suchej masy beztłuszczowej próbki oznaczonej zgodnie z pkt 1;
- 3) próbkę dodaje się do 100 ml wody i dokładnie miesza;
- 4) 5 ml otrzymanego roztworu odmierza się pipetą do skalowanej próbówki o pojemności 50 ml i uzupełnia wodą do około 30 ml;
- 5) dodaje się powoli, wytrząsając, 5 ml roztworu siarczanu(VI) miedzi(II), a następnie próbówkę odstawia się na 10 minut;
- 6) dodaje się powoli, wytrząsając, 5 ml zawiesiny wodorotlenku wapnia, o której mowa w ust. 5 pkt 2 lit. a, albo 10 ml zawiesiny wodorotlenku wapnia, o której mowa w ust. 5 pkt 2 lit. b;
- 7) roztwór uzupełnia się wodą do 50 ml, wytrząsa energicznie, a następnie odstawia się próbówkę na 10 minut;
- 8) roztwór filtruje się; pierwszą porcję filtratu odrzuca się;
- 9) odmierza się pipetą 1 ml filtratu do próbówki;

- 10) przy użyciu biurety albo wyskalowanej pipety dodaje się do próbówki 6,0 ml roztworu kwasu siarkowego(VI) i siarczanu(VI) miedzi(II), a następnie roztwór miesza się;
- 11) próbówkę ogrzewa się we wrzącej łaźni wodnej przez 5 minut, a następnie schładza do temperatury pokojowej pod bieżącą wodą;
- 12) dodaje się 2 krople odczynnika p-hydroksydwufenylu i energicznie wytrząsa tak, aby odczynnik rozprowadzić równomiernie w całej cieczy;
- 13) próbówkę umieszcza się na 15 minut w łaźni wodnej w temperaturze $30\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, wytrząsając od czasu do czasu;
- 14) próbówkę umieszcza się na 90 sekund we wrzącej łaźni wodnej, a następnie schładza do temperatury pokojowej pod bieżącą wodą;
- 15) dokonuje się pomiaru wartości absorbancji wobec próby ślepej, o której mowa w ust. 6, w ciągu trzech godzin przy długości fali 570 nm;
- 16) w przypadku gdy wartość absorbancji przekracza wartość najwyższego punktu na krzywej wzorcowej, o której mowa w ust. 9, oznaczanie powtarza się, stosując odpowiednie rozcieńczenia filtratu otrzymanego zgodnie z pkt 8.

9. Przygotowuje się krzywą wzorcową, dokonując następujących czynności:

- 1) do pięciu skalowanych probówek o pojemności 50 ml odmierza się pipetą po 5 ml mleka regenerowanego;
- 2) do probówek, o których mowa w pkt 1, odmierza się pipetą odpowiednio 0 ml, 1 ml, 2 ml, 3 ml i 4 ml roztworu wzorcowego kwasu mlekowego, aby otrzymać stężenia odpowiednio 0 mg, 20 mg, 40 mg, 60 mg i 80 mg kwasu mlekowego w 100 g suchej masy beztłuszczowej mleka w proszku;
- 3) roztwory uzupełnia się wodą do około 30 ml i dokonuje się czynności określonych w ust. 8 pkt 6–15;
- 4) dokonuje się pomiaru wartości absorbancji wzorców, o których mowa w pkt 2, wobec próby ślepej przy długości fali 570 nm;
- 5) na podstawie odczytów nanosi się na wykres wartości absorbancji dla ilości kwasu mlekowego, o których mowa w pkt 2;
- 6) przez naniesione punkty przeprowadza się najbliższą im linię prostą i wykreśla się krzywą wzorcową przez równoległe przesuwanie otrzymanej linii prostej tak, aby przechodziła przez punkt wyjściowy.

10. Zawartość kwasu mlekowego i mleczanów w mleku w proszku oblicza się, korzystając z krzywej wzorcowej, przekształcając wartość absorbancji odczytanej zgodnie z ust. 8 pkt 15 albo 16 na miligramy kwasu mlekowego w 100 g suchej masy beztłuszczowej próbki.

11. W przypadku gdy w trakcie oznaczania rozcieńczano filtrat zgodnie z ust. 8 pkt 16, otrzymany wynik absorbancji należy pomnożyć przez współczynnik rozcieńczenia.

12. Powtarzalność dla metody jest różnicą pomiędzy wynikami dwóch oznaczeń wykonanych równoległe albo w krótkim odstępie czasu, na tej samej próbce, przez tego samego analityka i w tych samych warunkach, która nie powinna przekraczać 8 mg kwasu mlekowego w 100 g suchej masy beztłuszczowej dla zawartości do 80 mg; dla wyższych wartości różnica ta nie powinna przekraczać 10 % najniższej wartości.

13. Z analizy laboratoryjnej sporządza się protokół, który powinien zawierać:

- 1) nazwę zastosowanej metody;
- 2) uzyskane wyniki;
- 3) wszystkie czynności niewymienione w metodzie lub uznane za nieobowiązkowe, łącznie ze szczegółami każdej okoliczności, która mogła wpłynąć na wyniki oznaczania;
- 4) informacje niezbędne do pełnego zidentyfikowania próbki.

14. Wynik zamieszczony w protokole analizy laboratoryjnej powinien spełniać kryteria powtarzalności określone dla metody.

VI. METODA OZNACZANIA AKTYWNOŚCI FOSFATAZY W MLEKU W PROSZKU (ZMODYFIKOWANA METODA SANDERSA I SAGERA)

1. Metoda oznaczania aktywności fosfatazy w mleku w proszku, zwana dalej „metodą”, polega na określeniu zdolności fosfatazy do uwalniania fenolu z fenylofosforanu dwusodu; ilość uwolnionego fenolu oznaczana jest przez spektrofotometryczny pomiar barwy wywołanej przez odczynnik Gibba.

2. Aktywność fosfatazy w mleku w proszku jest miarą ilości aktywnej fosfatazy alkalicznej obecnej w produkcie, oznaczonej niniejszą metodą, i jest ona wyrażona jako ilość fenolu w μg , uwalnianego przez 1 ml mleka regenerowanego.

3. W metodzie używa się podstawowego sprzętu laboratoryjnego oraz:

- 1) wagi analitycznej umożliwiającej ważenie z dokładnością co najmniej do 0,1 mg;
- 2) łaźni wodnej z termostatyczną regulacją temperatury, o temperaturze $37\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 3) spektrofotometru odpowiedniego do odczytów przy długości fali 610 nm;
- 4) bibuły filtracyjnej, takiej jak Schleicher i Schull 597, Whatman 42 albo równorzędnej;
- 5) wrzącej łaźni wodnej;
- 6) folii aluminiowej.

4. W metodzie wykorzystuje się wodę destylowaną, demineralizowaną albo o co najmniej równorzędnej czystości oraz następujące odczynniki odpowiadające jakości analitycznej:

- 1) roztwór A – bufor – wodorotlenek boranowo-barowy o $\text{pH } 10,6 \pm 0,1$ w temperaturze $20\text{ }^{\circ}\text{C}$, przygotowany w następujący sposób:
 - a) rozpuszcza się 25,0 g $8 \cdot$ hydratu wodorotlenku baru ($\text{Ba}(\text{OH})_2 \cdot 8 \text{H}_2\text{O}$) w wodzie i rozcieńcza do 500 ml,
 - b) rozpuszcza się 11,0 g kwasu ortoborowego (H_3BO_3) w wodzie i rozcieńcza wodą do 500 ml,
 - c) roztwory, o których mowa w lit. a i b, ogrzewa się do temperatury $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, miesza się, wytrząsa, a następnie schładza do temperatury pokojowej,
 - d) pH doprowadza się do $10,6 \pm 0,1$ przy użyciu roztworu wodorotlenku baru, następnie roztwór filtruje się i przechowuje w szczelnie zamkniętym pojemniku,
 - e) przed użyciem bufor rozcieńcza się taką samą ilością wody;
- 2) roztwór B – bufor wywołujący barwę otrzymywany przez rozpuszczenie 6,0 g metaboranu sodu (NaBO_2) albo 12,6 g ($\text{NaBO}_2 \cdot 4 \text{H}_2\text{O}$) i 20,0 g chlorku sodu (NaCl) w wodzie i rozcieńczeniu wodą do 1000 ml;
- 3) roztwór C – roztwór substratu buforowego przygotowany w następujący sposób:
 - a) rozpuszcza się 0,5 g fenylfosforanu dwusodu ($\text{Na}_2\text{C}_4\text{H}_5\text{PO}_4 \cdot 2 \text{H}_2\text{O}$) w 4,5 ml roztworu B; dodaje się dwie krople roztworu E, odstawi na 30 minut, a następnie wywołuje się barwę przy użyciu 2,5 ml butanolu; w przypadku gdy jest to konieczne, wywołanie barwy powtarza się; po rozdzieleniu odrzuca się butanol; roztwór można przechowywać kilka dni w chłodziarce, a przed użyciem ponownie wywołuje się barwę,
 - b) do kolby pomiarowej o pojemności 100 ml odmierza się pipetą 1 ml roztworu, o którym mowa w lit. a, i uzupełnia się roztworem A,
 - c) roztwór buforowy, o którym mowa w lit. b, przygotowuje się tuż przed użyciem;
- 4) roztwór D – odczynnik strącający, otrzymywany przez rozpuszczenie w wodzie 3,0 g siarczanu(VI) cynku ($\text{ZnSO}_4 \cdot 7 \text{H}_2\text{O}$) i 0,6 g siarczanu(VI) miedzi(II) ($\text{CuSO}_4 \cdot 5 \text{H}_2\text{O}$) i uzupełnienie wodą do 100 ml;
- 5) roztwór E – odczynnik Gibba otrzymywany przez rozpuszczenie 0,040 g 2,6-dwubromochinonu 1,4-chloroimidu $\text{OC}_6\text{H}_2\text{Br}_2\text{NCl}$ w 10 ml 96 % etanolu; roztwór przechowuje się w ciemnej szklanej butelce w chłodziarce; w przypadku odbarwienia nie należy go używać;
- 6) bufor rozcieńczenia barwy otrzymywany przez rozcieńczenie do 100 ml wodą 10 ml roztworu B;
- 7) roztwór siarczanu(VI) miedzi(II) otrzymywany przez rozpuszczenie w wodzie 0,05 g siarczanu(VI) miedzi(II) ($\text{CuSO}_4 \cdot 5 \text{H}_2\text{O}$) i uzupełnienie wodą do 100 ml;
- 8) roztwór wzorca fenolowego przygotowany w następujący sposób:
 - a) $0,200\text{ g} \pm 0,001\text{ g}$ czystego fenolu rozpuszcza się w wodzie i uzupełnia wodą do 100 ml w kolbie pomiarowej,
 - b) roztwór może być przechowywany w chłodziarce przez kilkanaście miesięcy,
 - c) 10 ml roztworu rozcieńcza się wodą do 100 ml,
 - d) rozcieńczony roztwór zawiera 200 μg fenolu w 1 ml i może być stosowany do przygotowywania bardziej rozcieńczonych roztworów;
- 9) wodę destylowaną, przegotowaną;
- 10) n-butanol.

5. Podczas oznaczania aktywności fosfatazy należy zachować następując środki ostrożności:

- 1) należy unikać bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych;
- 2) szkło, korki i materiały służące do oznaczania powinny być idealnie czyste; zaleca się, aby były płukane i wyparzone wodą albo parą;
- 3) należy unikać stosowania materiałów z tworzywa sztucznego takich jak korki, ponieważ mogą zawierać fenole;
- 4) należy unikać zanieczyszczenia śliną.

6. W celu oznaczenia aktywności fosfatazy w mleku w proszku dokonuje się następujących czynności:

- 1) odważa się 10 g próbki z dokładnością do 0,1 g i rozpuszcza się ją w 90 ml wody, przy czym temperatura regeneracji proszku nie może przekroczyć 35 °C;
- 2) do dwóch probówek odmierza się po 1 ml próbki mleka regenerowanego przygotowanego zgodnie z pkt 1;
- 3) jedną z probówek ogrzewa się we wrzącej łaźni wodnej przez 2 minuty; probówkę i łaźnię wodną przykrywa się folią aluminiową tak, aby cała probówka była ogrzewana;
- 4) probówkę schładza się do temperatury pokojowej w zimnej wodzie;
- 5) probówki, o której mowa w pkt 4, używa się do przeprowadzenia próby ślepej;
- 6) w kolejnych czynnościach obie probówki traktuje się w identyczny sposób;
- 7) dodaje się po 10 ml roztworu C, miesza zawartość probówek, a następnie wstawia się je do łaźni wodnej o temperaturze 37 °C ± 1 °C;
- 8) probówki inkubuje się w łaźni wodnej przez jedną godzinę, od czasu do czasu wytrząsając;
- 9) probówki przenosi się niezwłocznie do wrzącej łaźni wodnej i ogrzewa się przez 2 minuty, a następnie schładza zimną wodą do temperatury pokojowej;
- 10) dodaje się po 1 ml roztworu D i miesza się zawartość probówek;
- 11) roztwory przesącza się przez suchą bibułę filtracyjną;
- 12) odrzuca się pierwsze porcje filtratów aż do uzyskania klarownej cieczy;
- 13) do probówek odmierza się po 5 ml każdego filtratu;
- 14) dodaje się po 5 ml roztworu B i po 0,1 ml roztworu E, a następnie miesza się zawartości probówek;
- 15) probówki odstawia się na 30 minut w temperaturze pokojowej w ciemne miejsce, do czasu, aż pojawi się barwa;
- 16) dokonuje się pomiaru wartości absorbancji roztworu próbki wobec próby ślepej przy długości fali 610 nm;
- 17) w przypadku gdy wartość absorbancji roztworu znajduje się powyżej wartości próbki wzorcowej, o której mowa w ust. 7, zawierającej 20 µg fenolu, oznaczanie powtarza się po wcześniejszym rozcieńczeniu próbki mleka regenerowanego odpowiednią objętością tego mleka ostrożnie ogrzanego do wrzenia zgodnie z pkt 3 i 4, w celu unieczynnienia obecnej fosfatazy.

7. Przygotowuje się krzywą wzorcową, dokonując kolejno następujących czynności:

- 1) do czterech kolb pomiarowych o pojemności 100 ml odmierza się 1 ml, 3 ml, 5 ml i 10 ml roztworu wzorcowego, o którym mowa w ust. 4 pkt 8, i uzupełnia wodą do 100 ml; roztwory te zawierają odpowiednio 2 µg, 6 µg, 10 µg i 20 µg fenolu w 1 ml;
- 2) do kolejnych probówek odmierza się pipetą 1 ml wody dla próby ślepej i po 1 ml każdego roztworu wzorcowego, o których mowa w pkt 1, aby uzyskać serię próbek zawierających 0 µg, 2 µg, 6 µg, 10 µg i 20 µg fenolu;
- 3) odmierza się pipetą kolejno do każdej probówki 1 ml roztworu siarczanu(VI) miedzi(II), 5 ml roztworu buforowego rozcieńczenia barwy, 3 ml wody i 0,1 ml roztworu E, a następnie miesza się zawartość probówek;
- 4) probówki odstawia się na 30 minut w temperaturze pokojowej w ciemne miejsce;
- 5) dokonuje się pomiaru wartości absorbancji roztworów w każdej z probówek wobec próby ślepej przy długości fali 610 nm;
- 6) wykreśla się krzywą wzorcową, zestawiając wartości absorbancji dla ilości fenolu w µg określonych w pkt 2.

8. Aktywność fosfatazy w próbce oblicza się w następujący sposób:

- 1) z krzywej wzorcowej odczytuje się ilość μg fenolu dla wartości absorbancji uzyskanych zgodnie z ust. 6 pkt 16;
- 2) oblicza się aktywność fosfatazy, wyrażoną w μg fenolu na 1 ml mleka regenerowanego, według następującego wzoru:

$$\text{aktywność fosfatazy} = 2,4 \times P$$

gdzie P oznacza ilość fenolu uzyskaną zgodnie z pkt 1, w mikrogramach;

- 3) w przypadku gdy w trakcie wykonywania analizy rozcieńczano roztwór zgodnie z ust. 6 pkt 17, otrzymany wynik, o którym mowa w pkt 2, mnoży się przez współczynnik rozcieńczenia.

9. Powtarzalność dla metody jest różnicą pomiędzy wynikami dwóch oznaczeń, przeprowadzonych równolegle albo w krótkim odstępie czasu, na tej samej próbce, przez tego samego analityka i w tych samych warunkach, która nie powinna przekraczać 2 μg fenolu uwolnionego przez 1 ml mleka regenerowanego.

10. Z analizy laboratoryjnej sporządza się protokół, który powinien zawierać:

- 1) nazwę zastosowanej metody;
- 2) uzyskane wyniki;
- 3) wszystkie czynności niewymienione w metodzie lub uznane za nieobowiązkowe, łącznie ze szczegółami każdej okoliczności, która mogła wpłynąć na wyniki oznaczania;
- 4) informacje niezbędne do pełnego zidentyfikowania próbki.

11. Wynik zamieszczony w protokole analizy laboratoryjnej powinien spełniać kryteria powtarzalności określone dla metody.

VII. METODA OZNACZANIA AKTYWNOŚCI FOSFATAZY W MLEKU W PROSZKU (METODA ASCHAFFENBURGA I MULLENA)

1. Metoda oznaczania aktywności fosfatazy w mleku w proszku, zwana dalej „metodą”, polega na rozcieńczeniu regenerowanej próbki mleka substratem buforowym przy pH 10,2 i inkubacji w temperaturze 37 °C przez dwie godziny; cała fosfataza alkaliczna obecna w próbce będzie w tych warunkach uwalniać p-nitrofenol z dodanego p-nitrofenylofosforanu dwusodu; uwolniony p-nitrofenol jest oznaczany przez bezpośrednie porównania z wzorcowymi szkiełkami barwnymi w komparatorze przy zastosowaniu światła odbitego.

2. Aktywność fosfatazy w mleku w proszku jest miarą ilości aktywnej fosfatazy alkalicznej obecnej w produkcie, oznaczonej niniejszą metodą, i jest ona wyrażona jako ilość p-nitrofenolu w mikrogramach, uwalnianego przez 1 ml mleka regenerowanego.

3. W metodzie używa się podstawowego sprzętu laboratoryjnego oraz:

- 1) wagi analitycznej umożliwiającej ważenie z dokładnością co najmniej do 0,1 mg;
- 2) łaźni wodnej z termostatyczną regulacją temperatury 37 °C \pm 1 °C;
- 3) komparatora z krążkiem zawierającym wzorcowe szkiełka barwne wyskalowane w μg p-nitrofenolu w 1 ml mleka oraz naczynka o wymiarach 2 mm na 25 mm.

4. W metodzie wykorzystuje się wodę destylowaną, demineralizowaną albo o co najmniej równorzędnej czystości oraz następujące odczynniki odpowiadające jakości analitycznej:

- 1) roztwór buforowy wodorowęglanu i węglanu sodu otrzymywany przez rozpuszczenie w wodzie w kolbie pomiarowej 3,5 g bezwodnego węglanu sodu i 1,5 g wodorowęglanu sodu i uzupełnienie wodą do 1000 ml;
- 2) substrat buforowy otrzymywany przez rozpuszczenie w kolbie pomiarowej 1,5 g p-nitrofenylofosforanu dwusodu w roztworze buforowym, o którym mowa w pkt 1, i uzupełnienie tym roztworem buforowym do 1000 ml;
- 3) roztwory klarujące:
 - a) roztwór siarczanu(VI) cynku otrzymywany przez rozpuszczenie w kolbie pomiarowej 30,0 g siarczanu(VI) cynku (ZnSO_4) i uzupełnienie wodą do 100 ml,
 - b) roztwór heksacyjanożelazianu(II) potasu otrzymywany przez rozpuszczenie w kolbie pomiarowej 17,2 g heksacyjanożelazianu(II) potasu $\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6] \cdot 3 \text{H}_2\text{O}$ i uzupełnienie wodą do 100 ml.

5. Podczas oznaczania aktywności fosfatazy należy zachować następując środki ostrożności:

- 1) próbki powinny być opróżnione, wypłukane w wodzie wodociągowej, umyte w gorącej wodzie zawierającej detergent alkaliczny, starannie wypłukane w czystej gorącej wodzie wodociągowej, a następnie wypłukane w wodzie, o której mowa w ust. 4, i wysuszone przed użyciem;
- 2) pipety powinny być wypłukane w czystej, zimnej wodzie wodociągowej natychmiast po użyciu, a następnie przepłukane wodą, o której mowa w ust. 4, i wysuszone przed użyciem;
- 3) korki probówek powinny być dokładnie wypłukane w gorącej wodzie wodociągowej tuż po użyciu a następnie zanurzone we wrzącej wodzie na 2 minuty;
- 4) roztwór substratu buforowego jest stabilny przez co najmniej miesiąc, jeżeli jest przechowywany w chłodziarce w temperaturze 4 °C lub niższej; wszelka niestabilność jest sygnalizowana przez powstanie żółtego zabarwienia; przed użyciem roztworu powinna być przeprowadzona próba kontrolna barwy; w związku z tym, że próbę odczytuje się zawsze wobec zagotowanej próbki kontrolnej zawierającej ten sam roztwór substratu buforowego, zaleca się, aby nie używać roztworu, jeśli daje on odczyt barwny powyżej 10 µg przy odczycie w 25 mm naczynku komparatora wobec wody destylowanej w drugim 25 mm naczynku;
- 5) należy używać oddzielnej pipety do każdej próbki i unikać zanieczyszczenia pipety śliną;
- 6) próbki nie wystawia się na bezpośrednie oddziaływanie promieni słonecznych.

6. W celu oznaczenia aktywności fosfatazy w mleku w proszku dokonuje się następujących czynności:

- 1) rozpuszcza się 10 g mleka w proszku w 90 ml wody, przy czym temperatura podczas rozpuszczania nie może przekroczyć 35 °C;
- 2) do czystej, suchej próbki odmierza się pipetą 15 ml substratu buforowego;
- 3) dodaje się 2 ml regenerowanej próbki, o której mowa w pkt 1;
- 4) probówkę zamyka się korkiem, miesza przez odwracanie i umieszcza w łaźni wodnej o temperaturze 37 °C ± 1 °C;
- 5) jednocześnie umieszcza się w łaźni wodnej probówkę kontrolną zawierającą 15 ml substratu buforowego i 2 ml ogrzanej do wrzenia próbki regenerowanej, o której mowa w pkt 1;
- 6) po dwóch godzinach wyjmuje się obie próbki z łaźni wodnej;
- 7) dodaje się po 0,5 ml roztworu siarczanu(VI) cynku, a następnie próbki zamyka się korkami, wytrząsa energicznie i odstawia na 3 minuty;
- 8) dodaje się po 0,5 ml roztworu heksacyjanożelazianu(II) potasu i starannie miesza;
- 9) otrzymane roztwory filtruje się przez karbowany sączelek z bibuły filtracyjnej, a klarowne filtry zbiera się w czystych probówkach;
- 10) filtry przenosi się do 25 mm naczynek i porównuje w komparatorze filtrat próbki z filtrem zagotowanej próbki kontrolnej.

7. Aktywność fosfatazy w próbce określa się przez bezpośredni odczyt wyniku uzyskanego zgodnie z ust. 6 pkt 10 i wyraża jako ilość µg p-nitrofenolu w 1 ml próbki regenerowanej.

8. Powtarzalność dla metody jest różnicą pomiędzy wynikami dwóch oznaczeń przeprowadzonych równolegle albo w krótkim odstępie czasu, na tej samej próbce, przez tego samego analityka i w tych samych warunkach, która nie może przekraczać 2 µg p-nitrofenolu, uwolnionego przez 1 ml mleka regenerowanego.

9. Z analizy laboratoryjnej sporządza się protokół, który powinien zawierać:

- 1) nazwę zastosowanej metody;
- 2) uzyskane wyniki;
- 3) wszystkie czynności niewymienione w metodzie lub uznane za nieobowiązkowe, łącznie ze szczegółami każdej okoliczności, która mogła wpłynąć na wyniki oznaczania;
- 4) informacje niezbędne do pełnego zidentyfikowania próbki.

10. Wynik zamieszczony w protokole analizy laboratoryjnej powinien spełniać kryteria powtarzalności określone dla metody.

11. W przypadku oznaczania aktywności fosfatazy w mleku w proszku może być zastosowana zmodyfikowana metoda Sandersa i Sagera albo metoda Aschaffenburga i Mullena, przy czym w protokole badań należy wskazać, która metoda została zastosowana.

VIII. METODA OZNACZANIA ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU W MLEKU ZAGĘSZCZONYM (METODA RÖSE-GOTTLIEBA)

Zawartość tłuszczu w mleku zagęszczonym oznacza się zgodnie z metodą określoną w Normie PN-EN ISO 1737: 2002 Mleko zagęszczone i mleko zagęszczone słodzone – Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza).

IX. METODA OZNACZANIA ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU W MLEKU W PROSZKU (METODA RÖSE-GOTTLIEBA)

Zawartość tłuszczu w mleku w proszku oznacza się zgodnie z metodą określoną w Normie PN-EN ISO 1736: 2002 Mleko w proszku i przetwory mleczne w proszku – Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda odwoławcza).