

wyprof. 2.1. 98 (N. 4/98)
dat. PR-A- 88115: 98

UKD 664.683

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-85
	Wyroby ciastkarskie z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego	8098-07
	Babki biszkoptowo-tłuszczowe	Zamiast BN-72/8098-07
	Wymagania wspólne	Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. **Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące babek z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego.

1.2. **Określenia** — wg BN-80/8070-02.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. **Podział** — wg BN-80/8070-01.

2.2. **Rodzaje.** W zależności od użytych surowców i sposobu wykonania rozróżnia się trzy rodzaje babek:
a) babki nie przekładane — N,
b) babki nie przekładane z dodatkami — D,
c) babki przekładane kremami, masami lub przetworami owocowymi — P.

2.3. **Przykład oznaczenia** babki nie przekładanej (N):

BABKA NIE PRZEKŁADANA BN-85/8098-07

3. WYMAGANIA

3.1. **Wymagania dotyczące surowców i półproduktów.** W zależności od rodzaju babek w skład wyrobu wchodzi: jaja, cukier, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, skrobia kukurydziana, masło, margaryna, kakao naturalne, mak, karmel spożywczy, przecier z dyni, mleko, śmietana, wiórki kokosowe, emulgator, środki zapachowe, chemiczne środki spulchniające, polewy — kawowa, kakaowa i inne pochodne, glazura.

Półproduktami do przekładania babek są: krem russel, russel-beza, marcepany, masy gryłazowe, przetwory owocowe i inne.

Surowce i półprodukty używane do wyrobu babek powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych, a emulgator — dopuszczony do stosowania przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

3.2. **Wyrób**

3.2.1. **Wymagania organoleptyczne** — wg tablicy.

3.2.2. **Wymagania fizykochemiczne.** Wskaźniki fizykochemiczne podano w recepturach na poszczególne półprodukty.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 15 stycznia 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1985 poz. 8)

Lp.	Rodzaje	Wygląd zewnętrzny	Struktura miękkiszu	Barwa	Kształt	Smak i zapach
1	2	3	4	5	6	7
1	Babki nie przekładane	bez wykończenia — powierzchnie górna i boczne matowe z widocznym charakterystycznym pęknięciem na górnej powierzchni posypane cukrem pudrem — powierzchnia górna i boczne pokryte cienką warstwą cukru pudru	równomierna, drobno porowata, elastyczno-krucha	powierzchni górnej i bocznych babek nie wykończonych — od złocistej do jasnożółtej, posypanych cukrem pudrem — biała z prześwitem, oblewanych polewą — kremowa do brązowej z lekkim połyskiem, zależna od zabarwienia polewy, wykańczanych glazurą — biała lub inna, w zależności od zabarwienia glazury przekroju — kremowa do jasnożółtej spodu — od złocistej do jasno-brązowej	formy, w której została wypieczona babka — z równymi brzożkami, bez uszkodzeń i nadłamań	właściwy, typowy dla danego rodzaju, bez obcych zapachów i smaków
2	Babki nie przekładane z dodatkami	oblewane polewą kakaową, kawową lub innymi pochodnymi — powierzchnia górna i boczna pokryta polewą, dopuszcza się drobne prześwity wykańczane glazurą — powierzchnie górna i boczne pokryte glazurą, dopuszcza się drobne prześwity bez wykończenia — powierzchnia matowa z widocznym charakterystycznym pęknięciem na górnej powierzchni, na bokach wyrobu widoczna warstwa kremu, masy lub przetworu owocowego, którym wyrób został przełożony		powierzchni górnej i bocznych babek nie wykończonych — od złocistej do brązowej, posypanych cukrem pudrem — biała z prześwitem, oblewanych polewą — kremowa do brązowej z lekkim połyskiem, zależna od zabarwienia polewy, wykańczanych glazurą — biała lub inna, w zależności od zabarwienia glazury przekroju — złocista do jasno-żółtej z widocznymi ziarenkami maku, brązowa jednolita lub marmurkowa jasnożółta z brązową, zależna od użytych surowców i sposobu produkcji spodu — od złocistej do brązowej		
3	Babki przekładane kremami, masami lub przetworami owocowymi	posypane cukrem pudrem, oblewane polewą kakaową, kawową lub innymi pochodnymi, glazurą — jak w przypadku babek nie przekładanych z dodatkami		powierzchni górnej i bocznych babek nie wykończonych — od złocistej do jasnożółtej, warstwy kremu, masy lub przetworu owocowego — właściwa dla danego półproduktu, posypanych cukrem pudrem — biała z prześwitem, wykończonych polewą — kremowa do brązowej lekko błyszcząca, zależna od zabarwienia polewy, wykończonych glazurą — biała lub inna w zależności od zabarwienia glazury przekroju — kremowa do jasnożółtej i widocznej warstwy kremu, masy lub przetworu owocowego — właściwa dla danego półproduktu, spodu — od złocistej do jasnobrązowej		

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być nie uszkodzone, czyste, suche, bez

obcych zapachów dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych.

4.1.2. Pakowanie do opakowań jednostkowych. Babki biszkoptowo-tłuszczowe należy pakować w tofian, foremki z folii aluminiowej oraz w folię z tworzyw sztucznych. Dopuszcza się do obrotu babki bez opakowań jednostkowych.

4.1.3. Pakowanie do opakowań zbiorczych transportowych. Babki biszkoptowo-tłuszczowe należy pakować do skrzynek aluminiowych lub z tworzyw sztucznych. Dopuszcza się stosowanie kartonów do pakowania babek nie przekładanych i nie oblewanych z dodatkami i bez dodatków pakowanych jednostkowo. Opakowania zbiorcze transportowe powinny zabezpieczać wyroby przed zabrudzeniem, zniekształceniem.

Wymiary opakowań zbiorczych transportowych, a szczególnie ich wysokość powinna być dostosowana do wysokości wyrobu.

Na kartonach transportowych należy umieścić co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- nazwę wyrobu,
- masę netto,
- cenę detaliczną,
- okres przechowywania.

4.2. Masa jednostkowa i dopuszczalne odchylenia wagowe. Babki biszkoptowo-tłuszczowe mogą być produkowane o masie jednostkowej 250 i 500 g lub innej wynikającej z zastosowanych dodatków i procesu technologicznego. Dopuszczalne odchylenia wagowe dla poszczególnych sztuk babek mogą wynosić do $\pm 8\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk babek nie powinna być mniejsza od deklarowanej.

Dopuszcza się sprzedaż babek na wagę.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Warunki przechowywania. Babki należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości. Wilgotność względna powietrza w pomieszczeniach nie powinna przekraczać 75%, a temperatura 18°C.

Babki powinny być ułożone jedną warstwą na półkach regałów lub w skrzynkach określonych w 4.1.3.

4.3.2. Okres przechowywania babek biszkoptowo-tłuszczowych przy zachowaniu warunków podanych w 4.3.1 wynosi:

a) dla babek nie opakowanych, nie przekładanych z dodatkami i bez dodatków, nie wykończonych i wykończonych cukrem pudrem bez emulgatorów — 3 dni, z emulgatorami — 7 dni, a dla wykończonych polewą i glazurą bez emulgatorów — 6 dni, a z emulgatorami — 8 dni, licząc od daty wyprodukowania;

b) dla babek w opakowaniach jednostkowych, nie przekładanych z dodatkami i bez dodatków, nie wykończonych i wykończonych cukrem pudrem — 7 dni, a dla wykończonych polewą i glazurą — 8 dni, licząc od daty wyprodukowania;

c) dla babek nie opakowanych i w opakowaniach jednostkowych, przekładanych kremami russel i russel-beza, bez względu na sposób wykończenia, przechowywanych w chłodniach w temperaturze 6°C — do 4 dni, licząc od daty wyprodukowania;

d) dla babek przekładanych marcepanem, grylażem, przetworami owocowymi, nie opakowanych i w opakowaniach jednostkowych — 4 dni, licząc od daty wyprodukowania.

4.4. Transport. Babki powinny być przewożone czystymi, suchymi, bez obcych zapachów środkami transportu zapewniającymi nieuszkodzenie wyrobu w czasie transportu.

5. BADANIA

5.1. Program badań

- a) sprawdzanie wyglądu zewnętrznego,
- b) sprawdzanie struktury,
- c) sprawdzanie barwy,
- d) sprawdzanie kształtu,
- e) sprawdzanie smaku i zapachu,
- f) sprawdzanie wskaźników fizykochemicznych.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-78/A-74250.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne

5.3.1.1. Sprawdzanie wyglądu zewnętrznego należy wykonać przez oględziny.

5.3.1.2. Sprawdzanie kształtu należy wykonać przez porównanie kształtu próbki z kształtem formy, w której została wypieczona.

5.3.1.3. Sprawdzanie struktury, barwy, smaku i zapachu należy wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Badania fizykochemiczne — wg PN-75/A-74251. Wyniki badań należy podać z dokładnością wymaganą w normie, zaokrąglając liczby zgodnie z PN-70/N-02120 p. 3.3.2 Metoda Z.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim wymaganiom podanym w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

* - formacie dodatkowe

160. BN-85/8098-07 Wyroby ciastkarskie z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Babki biszkoptowo-tłuszczowe. Wymagania wspólne

1242

W punkcie 4.3.2. Okres przechowywania dopisuje się podpunkt e) o treści:

e) dla babek i innych wyrobów wytworzonych z koncentratu Bit nie przekładanych i przekładanych kremem szwedzkim, nadzieniem owocowym, wykończonych kuwerturą lub glazurą, opakowanych jednostkowo w folię — 14 dni, przechowywanych w chłodniach w temperaturze +4°C — 21 dni licząc od daty wyprodukowania.

(Biuletyn PKNMiJ nr 14/93 poz. 81)

zmiana 1
93.10.25

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8098-07

- a) zmieniono podział,
- b) zweryfikowano okresy przydatności do spożycia,
- c) wprowadzono wymagania dla wyrobów w opakowaniach jednostkowych.

3. Normy i dokumenty związane

PN-78/A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Pobieranie próbek

PN-75/A-74251 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Metody badań fizykochemicznych

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

BN-80/8070-01 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Klasyfikacja

BN-80/8070-02 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Nazwy i określenia

Receptury zakładowe.

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Zofia Miłoś — Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, mgr inż. Irena Kucharczyk — SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożyców Oddział Wojewódzki Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Piekarsko-Ciastkarskiej, Warszawa.