

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANZOWA	BN-77
	Pieczywo żytnie Chleb turystyczny	8071-08
		W
Grupa katalogowa XII 32		

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb żytni turystyczny.

1.2. Określenia. Chleb turystyczny jest to chleb produkowany na kwasie i drożdżach z mąki żytniej starogardzkiej typ 1850 i mąki żytniej typ 2000 z dodatkiem tomu chleba pumpernikla wg BN-72/8071-02, ekstraktu słodowego, cukru i soli, wypiekany w formach.

2. OZNACZENIE

CHLEB TURYSTYCZNY BN-77/8071-08

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Kształt	nadany formą	
Skórka	powierzchnia	chropowata, błyszcząca
	barwa	brązowa do ciemnobrązowej
	grubość	skórki górnej nie mniejsza niż 3 mm, w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5 mm ściśle połączona z miękkiszem
Miękkisz	porowatość	dość równomierna
	elastyczność	miękkisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury
Zapach	aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju chleba	
Smak	właściwy dla danego rodzaju chleba	

3.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Kwasowość, stopnie, nie większa niż	10
Wilgotność po 8 godz od chwili wypieku, %, nie większa niż	51
Objętość 100 g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniejsza niż	150
Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniejsza niż	5

3.3. Masa chleba i tolerancje wagowe - wg tabl. 3.

Tablica 3

Tolerancje masy poszczególnych sztuk chleba	
do 30 min po wypieku $\pm 3\%$ , z tym, że średnia arytmetyczna 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy niżej podanej, g	do 8 godz po wypieku $\pm 3\%$ , z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, g
520	500

3.4. Cechy dyskwalifikujące Chleb:

- zdeformowany, rozlany, zgnieciony lub porozrywany,
  - mechanicznie uszkodzony,
  - o skórce oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzony lub spalony,
  - o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękkiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, o niejednolitym zabarwieniu miękkiszu,
  - o smaku gorzkim, prząśnym, zbyt kwaśnym, zbyt słonym lub niesłonym,
  - o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym,
  - ze śladami pleśni
- naależy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego  
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 20 września 1977 r.  
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 kwietnia 1978 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 31/1977 poz.103)

#### 4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. Chleb turystyczny powinien być zawinięty w banderolę (opaskę) nie węższą niż 60 mm z nadrukiem zawierającym co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) oznaczenie wg 2,
- c) masę jednostkową,
- d) cenę detaliczną,
- e) charakterystyczne surowce i dodatki,
- f) numer i symbol zmiany produkcyjnej.

Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, na zewnętrznej stronie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

4.2. Przechowywanie. Chleb powinien być przechowywany w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonnych i wolnych od szkodników. Chleb powinien być układany w skrzynkach, na półkach lub ruchomych wózkach w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem i zdeformowaniem.

#### 4.3. Transport

4.3.1. Przenoszenie. Chleb powinien być przenoszony z piekarni do środków transportowych oraz ze środków transportowych do punktów sprzedaży detalicznej w skrzynkach.

Niedopuszczalne jest przenoszenie chleba w workach lub na rękach. Chleb dostarczany do sklepów w skrzynkach powinien być z nich bezpośrednio sprzedawany.

4.3.2. Przewożenie. Chleb powinien być przewożony środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, z możliwością ustawiania skrzynek lub układania bochenków w pojedynczych warstwach zabezpieczających bochenki przed zgnieceniem i zabrudzeniem.

Układanie chleba bezpośrednio na podłodze środków transportowych jest niedopuszczalne.

#### 5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek - wg PN-70/A-74104.

5.2. Wykonanie badań - wg PN-71/A-74108. Wyniki badań należy podawać z dokładnością wymaganą w normie przedmiotowej, zaokrąglając liczby zgodnie z PN-70/N-02120 p. 3.3.2. Metoda Z.

5.3. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3.1, 3.2, 3.3 i rozdz. 4 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących wyszczególnionych w 3.4. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzać z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.2.

#### 6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu zużycia zapasów banderol do dnia 31 grudnia 1978 r. dopuszcza się stosowanie banderol z symbolami norm zakładowych.

K O N I E C

#### INFORMACJE DODATKOWE

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

#### 2. Normy związane

PN-70/A-74104 Pieczywo, Pobieranie próbek

PN-71/A-74108 Pieczywo, Metody badań i ocena punktowa

PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb  
BN-72/8071-02 Pieczywo żytnie, Chleb Pumpernikiel

3. Autorzy projektu normy - dr inż. M. Kowalczyk,  
mgr inż. K. Węgiełek - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

przez Dyrektora „Społem” CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego

12 BN-77/8071-08 Pieczywo żytnie. Chleb turystyczny  
1232

zmiana 1  
12.3.81 r.

W punkcie 4.1. **Znakowanie**, zamiast: chleb turystyczny powinien być zawinięty w banderolę (opaskę) nie węższą niż 60 mm, powinno być: chleb turystyczny powinien być znakowany etykietami o wymiarach 2×3 cm; poz. e) — wykreśla się: dalsza treść bez zmian.

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/81 poz. 70)