wycof. 28.05.96
N. 8/96
zastąp PN-A-74109: 1996

UKD 664.662

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA Pieczywo żytnie **Chleb marynarski żytni jasny**	BN-81 8071-11 Grupa katalogowa 1232

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb marynarski żytni jasny, zachowujący przydatność konsumpcyjną przez cztery tygodnie po wypieku. Norma nie dotyczy chleba w obrocie detalicznym.

1.2. Określenia. Chleb marynarski żytni jasny — chleb przygotowany z mąki żytniej typ 580 w ilości 95 % i mąki pszennej typ 650 w ilości 5 %, na kwasie i drożdżach, z dodatkiem syropu skrobiowego, mleka odtłuszczonego w proszku, soli i standardowej serwatki propionowej lub propionianu wapnia.

2. OZNACZENIE

CHLEB MARYNARSKI ŻYTNI JASNY BN-81/8071-11

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce użyte do produkcji powinny być zgodne z odpowiednimi normami przedmiotowymi.

3.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wymagania		
Opakowanie jednostkowe		szczelne, czyste
Kształt		nadany formą
Skórka	powierzchnia	lekko chropowata
	barwa	jasnobrązowa do brązowej, o intensywności malejącej w kierunku miękiszu
	grubość	skórki górnej, nie mniejsza niż 3 mm, w miejscach przylegających do formy, nie mniejsza niż 1,5 mm, ściśle połączona z miękiszem
Miękisz	elastyczność	miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury; pod koniec okresu przydatności dopuszczalna, nieco zmniejszona elastyczność
	konsystencja	zwarta, jednolita, bez pęknięć
	porowatość	dość równomierna, cienkościenna
Smak		łagodny, lekko kwasowy
Zapach		aromatyczny, swoisty dla rodzaju pieczywa
Kwasowość, stopnie, nie większa niż	bezpośrednio po wypieku	6,5
	w czwartym tygodniu	7,5
Wilgotność, %	bezpośrednio po wypieku, nie większa niż	48,0
	w czwartym tygodniu, nie mniejsza niż	40,0

Zgłoszona przez SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 25 maja 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 13/1981 poz. 59)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1981. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 0,40 Nakł. 2600+55 Zam. 1899/81 Cena zł. 3,60

3.3. Masa chleba i tolerancje wagowe — wg tabl. 2.

Tablica 2

Deklarowana masa jednej sztuki	Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba		
	do 30 min po wypieku ±3 %, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk nie powinna być mniejsza od masy podanej niżej	do 6 h po wypieku ±3 %, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk nie powinna być mniejsza od masy podanej niżej	w ciągu 4 tygodni po wypieku ±5 %, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk nie powinna być mniejsza od masy podanej niżej
g	g	g	g
1500	1550	1500	1300

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

— w opakowaniu uszkodzonym,
— ze śladami pleśni na powierzchni bochenka lub w miękiszu,
— zdeformowany lub mechanicznie uszkodzony,
— o miękiszu lepkim, niedopieczonym lub zanieczyszczonym,
— o smaku gorzkim, zbyt słonym, zbyt kwaśnym, niesłonym lub innym obcym,
— o zapachu stęchłym, mdłym lub innym, obcym dla danego rodzaju pieczywa

należy zdyskwalifikować i odrzucić jako artykuł spożywczy nie nadający się do spożycia i obrotu.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Chleb marynarski żytni jasny powinien być pakowany w arkusze papieru siarczynowego utrwalonego powierzchniowo 4-procentowym wodnym roztworem propionianu wapnia o gramaturze 30 ÷ 40 g/m^2 o wymiarach 500 × 700 mm, a następnie w torebki z folii polietylenowej o grubości 0,06 ÷ 0,08 mm o wymiarach 250×520 mm, szczelnie zamknięte. Torebki z folii polietylenowej powinny być czyste, nie uszkodzone, suche, bez obcych zapachów, dopuszczane przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych. Wewnątrz torebki powinna znajdować się etykieta o wymiarach 50×30 mm zawierająca:

— oznaczenie wg rozdz. 2,
— numer zakładu produkcyjnego,
— datę produkcji.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Okres przechowywania. Przy zachowaniu warunków podanych w 4.1 i 4.2.2, w których produkt powinien być zgodny z wymaganiami normy, okres przechowywania wynosi cztery tygodnie, licząc od daty produkcji.

4.2.2. Warunki przechowywania. Chleb powinien być przechowywany w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonnych i wolnych od szkodników i ich pozostałości. Temperatura pomieszczenia nie powinna być wyższa niż 20 °C. Chleb powinien być układany w pojemnikach, na półkach lub wózkach w sposób zabezpieczający przed uszkodzeniem opakowania jednostkowego lub zdeformowaniem.

4.3. Transport. Chleb powinien być przewożony w pojemnikach środkami transportowymi wyłącznie do przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, wyposażonymi w urządzenia do ustawiania pojemników lub układania chleba w pojedynczych warstwach.

Niedopuszczalne jest przewożenie chleba bezpośrednio na podłodze środków transportowych. W przypadku transportowania na dalsze odległości chleb powinien być pakowany w pudła z tektury falistej po 8 sztuk lub w worki papierowe wielowarstwowe po 16 sztuk.

5. BADANIA

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

5.2. Wykonanie badań — wg PN-79/A-74108. Wyniki badań należy podać z dokładnością wymaganą w normie przedmiotowej, zaokrąglając liczby zgodnie z PN-70/N-02120 p. 3.3.2.

5.3. Ocena partii. Partię chleba marynarskiego żytniego jasnego należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3.1, 3.2 i 4.1 oraz nie wykazuje cech dyskwalifikujących wymienionych w 3.4.

K O N I E C

Załącznik
Informacje dodatkowe

ZAŁĄCZNIK

CHLEB MARYNARSKI ŻYTNI JASNY

1. Receptura

	I	II
mąka żytnia typ 580	95,0 kg	95,0 kg
mąka pszenna typ 650	5,0 kg	5,0 kg
syrop skrobiowy	5,0 kg	5,0 kg
mleko w proszku odtłuszczone	2,0 kg	4,0 kg
standardowa serwatka propionowa	2,0 kg	—
propionian wapnia	—	0,2 kg
drożdże świeże	1,0 kg	1,0 kg
sól	1,7 kg	1,7 kg
olej jadalny do smarowania form	0,3 kg	0,3 kg

2. Zużycie materiałów pomocniczych i opakowaniowych na 1000 kg

papier siarczynowy gramatury 30 ÷ 40	12 ÷ 14 kg.
folia polietylenowa o grubości 0,06 ÷ 0,08 mm, szerokości 250 mm	12,0 kg
propionian wapnia do sterylizacji	3,0 kg.

3. Nadważka kęsów ciasta wraz z mąką do obrabiania. Bochenki fermentujące w formach — 1700 g.

4. Deklarowana masa jednej sztuki. Bochenki fermentujące w formach — 1500 g.

5. Wydajność średnia przy wadze jednostkowej 1,5 kg. Bochenki fermentujące w formach — 146.

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Warszawa.

2. Normy związane

PN-70/A-74104 Pieczywo. Pobieranie próbek

PN-79/A-74108 Pieczywo. Metody badań i ocena punktowa

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

3. Symbol wg SWW — 2421-122.

4. Autorzy projektu normy — dr inż. Irena Waśkiewicz, mgr inż. Henryk Jasak — Wojskowy Ośrodek Naukowo-Badawczy Służby Żywnościowej, Warszawa.