

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-77
	Pieczywo pszenne Chleb gubiński	8072-09
		Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

Tablica 1

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb gubiński, zachowujący przydatność konsumpcyjną przez 6 dni po wypieku. Norma nie dotyczy chleba w obrocie detalicznym.

1.2. Określenia. Chleb gubiński o przedłużonej świeżości – chleb produkowany z mąki pszennej typ 650 na drożdżach z dodatkiem ekstraktu słodowego, mleka w proszku odtłuszczonego, cukru, margaryny i soli oraz z zastosowaniem dodatku 5% mąki żytniej w postaci kwasu, wypiekany w koszyczkach lub formach.

2. OZNACZENIE

CHLEB GUBIŃSKI BN-77/8072-09

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne – wg tabl. 1.

3.2. Masa pieczywa i tolerancje wagowe – wg tabl. 2 na str. 2.

3.3. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- w opakowaniu uszkodzonym,
 - zdeformowany, mechanicznie uszkodzony, ze śladami pleśni lub obecności bakterii rozkładających skrobię,
 - o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, zanieczyszczonym,
 - o smaku gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niestonym, lub innym obcym,
 - o skórcie odstającej od miększu, zabrudzonej lub spalonej,
 - o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym dla danego rodzaju chleba
- należy zdyskwalifikować lub odrzucić jako artykuł spożywczy nie nadający się do spożycia i obrotu.

Wymagania		
Opakowanie jednostkowe	szczelne, czyste	
Kształt	podłużny lub nadany formą	
Skórka	powierzchnia	gładka lub skostkowana lekko chropowata
	barwa	żółcista do jasnobrązowej o intensywności malejącej w kierunku miększu
	grubość	skórki górnej dla chleba koszyczkowego nie mniejsza niż 2,5 mm dla formowego nie mniejsza niż 3,0 mm w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5 mm ściśle połączona z miększem
Miększ	elastyczność	miększ po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzeń struktury
	konsystencja	zwarta, jednolita, bez pęknięć
	porowatość	dość równomierna, cienkościenna
Smak i zapach	aromatyczny, łagodny, lekko kwaskowy, swoisty dla danego rodzaju pieczywa	
Kwasowość, stopnie	bezpośrednio po wypieku nie mniejsza niż	3,5
	po sześciu dniach nie większa niż	4,5
Wilgotność, %	bezpośrednio po wypieku nie większa niż	45,0
	po sześciu dniach nie mniejsza niż	40,0

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 15 lutego 1977 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 sierpnia 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1977 poz. 20)

Tablica 2

Deklarowana masa 1 sztuki, g		Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba		
		do 30 min po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna na masy 10 sztuk nie powinna być mniejsza od masy podanej niżej g	do 6 godz po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna na masy 10 sztuk nie powinna być mniejsza od masy de- klarowanej, g	w ciągu 6 dni po wypieku $\pm 4\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, g
1000	koszyczkowy	1020	1000	960
	formowy	1030	1000	960

4. ZNAKOWANIE, PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. Chleb powinien być znakowany znacownicą zawierającą następujące dane:

- numer zakładu produkcyjnego,
- data produkcji.

4.2. Pakowanie. Chleb gubiński powinien być pakowany w torebki z folii polietylenowej o wymiarach 250×380 mm i grubości 0,08 mm, szczelnie zamknięte. Torebki z folii polietylenowej powinny być nie uszkodzone, czyste, suche, bez obcych zapachów, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Okres przechowywania – przy zachowaniu warunków podanych w 4.3.2 i 4.4 – w którym produkt powinien być zgodny z postanowieniami normy wynosi 6 dni od daty produkcji.

4.3.2. Warunki przechowywania. Chleb powinien być przechowywany w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonne i wolnych od szkodników. Wilgotność względna pomieszczenia nie powinna być wyższa niż 75%, zaś temperatura nie powinna być niższa niż $+15^{\circ}\text{C}$. Chleb powinien

być układany w skrzynkach na półkach lub na wózkach w sposób zabezpieczający przed uszkodzeniem opakowania jednostkowego lub zdeformowaniem.

4.4. Transport. Chleb powinien być przewożony w skrzynkach środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, wyposażonymi w urządzenia do ustawiania skrzynek 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 worki papierowe wielowarstwowe – po 16 sztuk.

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.

5.3. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3.1, 3.2 i 4 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących wymienionych w 3.3.

K O N I E C

Załącznik

Informacje dodatkowe

ZAŁĄCZNIKRECEPTURAA. Opis

Chleb pszenny z dodatkiem syropu słodowego, mleka w proszku odtłuszczonego, margaryny i cukru jest produkowany na drożdżach z zastosowaniem dodatku mąki żytniej w postaci kwasu w bochenkach fermentujących w koszyczkach lub formach.

B. Receptura

1. Mąka pszenna typ 650	95,0 kg
2. Mąka żytnia typ 800	5,0 kg
3. Ekstrakt słodowy	1,0 kg
4. Mleko w proszku odtłuszczone	4,0 kg
5. Cukier	1,0 kg
6. Margaryna	3,0 kg
7. Sól biała	1,0 ÷ 1,5 kg
8. Drożdże prasowane	1,0 ÷ 1,5 kg

9. Mąka ziemniaczana do posypywania koszyczków	1,1 kg
10. Olej jadalny do smarowania form	0,5 kg

C. Naważka kęsów ciasta wraz z mąką do odrabiania

1. Bochenki fermentujące w koszyczkach	1150 g
2. Bochenki fermentujące w formach	1150 g

D. Wydajność średnia przy wadze jednostkowej 1,0 kg

1. Bochenki fermentujące w koszyczkach	135
2. Bochenki fermentujące w formach	137

E. Zużycie folii polietylenowej na 1000 kg gotowego produktu

15,2 kg

F. Dopuszczalne odchylenia

W razie braku mąki ziemniaczanej może być użyta mąka pszenna typ 850 lub 650 w ilości 1,5 kg

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - SPÓŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

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

2. Normy związane

PN-70/A-74104 Pieczywo. Pobieranie próbek
PN-71/A-74108 Pieczywo. Metody badań i ocena punktowa

3. Autorzy projektu normy - dr inż. Irena Waśkiewicz /Wojskowy Ośrodek Naukowo-Badawczy Służby Żywnościowej/, Andrzej Turek /Piekarnia Wojskowa/.