UKD 664.66 SWW 2421-212

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA Pieczywo mieszane **Chleb mazurski**	BN-77 8073-08 Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy chleb mazurski.

1.2. Określenia. Chleb mazurski - chleb produkowany na kwasie z mąki żytniej typ 1400 w ilości 65% i mąki pszennej typ 850 w ilości 35% z dodatkiem soli.

2. OZNACZENIE

CHLEB MAZURSKI BN-77/8073-08

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Wymagania		
Kształt	okrągły, podłużny lub nadany formą	
Skórka	powierzchnia	błyszcząca gładka lub lekko chropowata, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki
	barwa	jasnobrązowa do ciemnobrązowej, której intensywność zabarwienia na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu
	grubość	chleba deskowego i koszyczkowego nie mniejsza niż 2,5 mm, formowego skórki górnej nie mniejsza niż 3 mm w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5 mm, ściśle połączona z miękiszem
Miękisz	porowatość	dość równomierna
	elastyczność	miękisz 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

Wymagania	
Kwasowość, stopnie, nie większa niż	8
Wilgotność po 8 godz od chwili wypieku, %, nie większa niż	48 koszyczkowego i deskowego 49 dla formowego
Objętość 100 g chleba, cm^3, nie mniejsza niż	190

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

Tablica 3

Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba		
do 30 min po wypieku ±3%, z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od wagi niżej podanej, g		do 8 godz po wypieku ±3%, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, g
wypiekany na trzonie	wypiekany w formach	
1	2	3
1020, 1625, 2030	1030, 1635	1000, 1600, 2000

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany /płaski, rozlany/,
- mechanicznie uszkodzony /zgnieciony lub odłamany/,
- o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony,
- o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym z obecnością grudek mąki lub soli,
- o smaku gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym,
- o zapachu obcym dla danego rodzaju chleba,
- ze śladami pleśni

należy 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 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)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1977. Wpływ do WN 25.2.77. Oddano do składu 14.3.77. Druk ukończono w czerwcu 77. Cena zł 1,20
Obj. 0,25 a. w. Nakład 3000+55 egz. Zam. 644/77

4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. W punktach sprzedaży detalicznej należy zamieszczać wywieszki podające nazwę pieczywa, cenę detaliczną i masę jednostkową.

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 dostarczony 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 i suchymi, z wyposażeniem do ustawiania skrzynek lub do 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 pieczywa należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3.1, 3.2, 3.3 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących wyszczególnionych w 3.4. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzić z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

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

3. Autorzy projektu normy - dr inż. Maria Kowalczuk i mgr inż. Kazimierz Węgiełek - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

17 **BN-77/8073-08 Pieczywo mieszane. Chleb mazurski** **zmiana 1**
XII 32 20.3.78 r.

W punkcie **3.3**, w tabl. 3, w kol. 2, po: 1635, dodaje się: 2050.

(Biuletyn PKNiM nr 7/78 poz. 67)

83 **BN-77/8073-08 Pieczywo mieszane. Chleb mazurski** **zmiana 2**
XII 32 8.8.80 r.

1. W punkcie **3.2. Wymagania fizykochemiczne,** w tabl. 2, Wilgotność po 8 godz od chwili wypieku, %, nie większa niż, zamiast: 48 dla koszyczkowego i deskowego; 49 dla formowego, powinno być: 49 dla koszyczkowego i deskowego, 50 dla formowego.

2. W całej treści normy, zamiast: godz, powinno być: h.

zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 7/78 poz. 67 (Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/80 poz. 88)

WY