

wyciąg 20.03.97
N. 5/97

of

zastęp PN-A-44112/1997

UKD 664.66

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-77
	Pieczywo mieszane Chleb drawski	8073-09
		Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

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

1.2. Określenia. Chleb drawski - chleb produkowany z mąki żytniej typ 800 w ilości 70% i mąki pszennej typ 850 w ilości 30%, na kwasie, drożdżach i mące zaparzonej, z dodatkiem syropu ziemniaczanego, mleka odtłuszczonego w proszku i soli, wypiekany w koszyczkach lub formach.

2. OZNACZENIE

CHLEB DRAWSKI BN-76/8073-09

3. WYMAGANIA

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

Tablica 1

Wymagania		
Opakowanie jednostkowe	szczelne, czyste	
Kształt	podłużny lub nadany formą	
Skórka	powierzchnia	gładka lub skostkowana, lekko chropowata
	barwa	jasnobrązowa do brązowej o intensywności malejącej w kierunku miękiszu
	grubość	skórki górnej dla chleba koszyczkowego nie mniejsza niż 2,5 mm, dla formowego nie mniejsza niż 3 mm, w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5 mm, ściśle połączona z miękiszem

cd. tabl. 1

Wymagania		
Mięgisz	elastyczność	mięgisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury
	konsystencja	zwarta, jednolita, bez pęknięć
	porowatość	dość równomierna, cienkościenna
Smak i zapach		aromatyczny, łagodny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa
Kwasowość, stopnie	bezpośrednio po wypieku nie większa niż	7,5
	po 6 dniach nie większa niż	8,0
Wilgotność, %	bezpośrednio po wypieku nie większa niż	47,0
	po 6 dniach nie mniejsza niż	40,0

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 na powierzchni lub w miękiszu,
 - o miękiszu lepkim, niedopieczonym i zanieczyszczonym,
 - o smaku gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niestonym, lub innym obcym,
 - o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym dla danego rodzaju chleba
- należy zdyskwalifikować i odrzucić jako artykuł spożywczy nie nadający się do spożycia i obrotu.

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 masy 10 sztuk nie powinna być mniejsza od masy podanej niżej, g	do 6 godz po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, 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	
1500	koszyczkowy	1545	1500	1440
	formowy	1550	1500	1440

4. ZNAKOWANIE, PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE

I TRANSPORT

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

- numer zakładu produkcyjnego,
- data produkcji.

4.2. Pakowanie. Chleb drawski powinien być pakowany w torebki z folii polietylenowej o wymiarach 250 x 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 i ich pozostałości. Wilgotność względna pomieszczenia nie powinna przekraczać 75%, a temperatura nie powinna być niższa niż $+15^{\circ}\text{C}$. Chleb powinien być układany w skrzynkach, na półkach

lub 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 tekstury 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 podać z dokładnością wymaganą w normie przedmiotowej zaokrąglając liczby zgodnie z PN-70/N-02120 p. 3.3.2.

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

KONIEC

Załącznik

Informacje dodatkowe

ZALĄCZNIKRECEPTURAA. Opis

Chleb mieszany z dodatkiem syropu ziemniaczanego oraz mleka w proszku odtłuszczonego produkowany jest na kwasie z zastosowaniem drożdży i zaparzania części mąki, w bochenkach fermentujących w koszyczkach lub formach.

B. Receptura

1. Mąka żytnia typ 800	70 kg
2. Mąka pszenna typ 850	30 kg
3. Syrop ziemniaczany	5 kg
4. Mleko w proszku odtłuszczone	4 kg
5. Sól biała	1,0 ÷ 1,5 kg
6. Drożdże prasowane	1 kg
7. Mąka ziemniaczana do posypywania koszyczków	0,7 kg
8. Olej jadalny do smarowania form	0,3 kg

C. Naważka kęsów ciasta wraz z mąką do odrabiania

1. Bochenki fermentujące w koszyczkach	1700 g
2. Bochenki fermentujące w formach	1700 g

D. Wydajność średnia przy wadze jednostkowej 1,5 kg

1. Bochenki fermentujące w koszyczkach	147
2. Bochenki fermentujące w formach	148

E. Zużycie folii polietylenowej na 1000 kg gotowego wyrobu

11 kg

F. Dopuszczalne odchylenia

W razie braku mąki ziemniaczanej może być użyta mąka pszenna typ 850 lub 650 w ilości 1,2 kg

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - SPOŁEM 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.