UKD 664.661.3

SWW 2421-222

WYROBY PIEKARSKIE

NORMA BRANŻOWA

Pieczywo mieszane
Chleb poznański

BN-77
8073-11

W

Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb poznański.

1.2. Określenia. Chleb poznański - chleb produkowany na kwasie i drożdżach z mąki pszennej typ 850 w ilości 60% i mąki żytniej typ 800 w ilości 40%, z dodatkiem mleka odtłuszczonego w proszku i soli.

2. OZNACZENIE

CHLEB POZNAŃSKI BN-77/8073-11

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Kształt		podłużny lub okrągły
Skórka	powierzchnia	błyszcząca, gładka, lub skostkowana, lekko chropowata dla chleba koszyczkowego dopuszcza się nieznaczne ilości mąki
	barwa	złocista do jasnobrązowej, której intensywność zabarwienia na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu
	grubość	skórki górnej nie mniejsza niż 3,0 mm, ściśle połączona z miękiszem
Miękisz	porowatość	dość równomierna, cienkościenna
	elastyczność	miękisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury
Zapach		swoisty dla danego rodzaju chleba
Smak		właściwy dla danego rodzaju chleba

3.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Wymagania	
Kwasowość, w stopniach, nie większa niż	6
Wilgotność po 8 godz od chwili wypieku, %, nie większa niż 0,8 kg	46
1,6 kg	47
Objętość 100 g chleba, cm^3, nie mniejsza niż	230

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	Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba do 8 godz po wypieku ±3%, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, g
815, 1620	800, 1600

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, miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
- o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym,
- ze śladami pleśni lub objawami zakażenia laseczką ziemniaczaną należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. Chleb powinien być znakowany etykietami o wymiarach 2×3 cm z nadrukiem zawierającym następujące dane:

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 14 marca 1977 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 września 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 10/1977 poz. 33)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1977. Wpływ do WN 13.4.77. Oddano do składu 25.4.77. Druk ukończono w czerwcu 77. Cena zł 1,20
Obj.0,30a. w. Nakład 3000+55 egz. Zam. 980/77

a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,

b) rodzaj chleba,

c) masę jednostkową,

d) cenę detaliczną,

e) numer lub 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 i ich pozostałości. 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 możliwością ustawienia 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 pieczywa należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w p. 3.1, 3.2, 3.3 i rozdz. 4 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących, wyszczególnionych w 3.4. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzić z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.2.

KONIEC

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 - mgr inż. K. Węgiełek, B. Krasnowska - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

przez Dyrektora „Społem" CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego

65 **BN-77/3073-11 Pieczywo mieszane. Chleb poznański** **zmiana 1**
XII 32 22.3.79 r.

W punkcie **4.1,** po poz. e) dopisuje się: chleb poznański może być pakowany w folię polietylenową lub folię papieropodobną dopuszczoną do pakowania artykułów spożywczych.

(Biuletyn PKNiM nr 7/79 poz. 66)