wycof 1.01.85
6/84 p10
ob. 84/A-74103

6716

UKD 664.66

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA Pieczywo mieszane **Chleb warszawski**	BN-78 8073-14 Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb warszawski pakowany w folię termokurczliwą.

1.2. Określenia. Chleb warszawski jest to chleb produkowany na drożdżach i kwasie z mąki pszennej typ 850 i żytniej typ 580 z dodatkiem maślanki, syropu ziemniaczanego i soli.

2. OZNACZENIE

CHLEB WARSZAWSKI BN-78/8073-14

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Wygląd zewnętrzny w opakowaniu bezpośrednim		opakowanie powinno dokładnie pokrywać chleb; dopuszcza się w partii do 10% sztuk o częściowo uszkodzonym opakowaniu w sposób nie wpływający na stan higieniczny wyrobu
Kształt		podłużny
Skórka	powierzchnia	gładka, błyszcząca, w miejscach po nacięciach chropowata; dopuszcza się nieznaczną ilość mąki
	barwa	jasnobrązowa do brązowej, której intensywność zabarwienia na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu
	grubość	skórki górnej - nie mniejsza niż 3 mm, dolnej - nie mniejsza niż 2 mm, skórka ściśle połączona z miękiszem
Miękisz	porowatość	dość równomierna, cienkościenna
	elastyczność	miękisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury

cd. tabl. 1

Zapach	typowy dla chleba produkowanego na drożdżach z dodatkiem kwasu
Smak	lekko kwasowy o posmaku słodkawym typowym dla tego rodzaju chleba

3.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Kwasowość w stopniach, nie większa niż	6
Wilgotność po 8 godz od chwili wypieku, %, nie większa niż	45
Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniejsza niż	3
Objętość 100 g chleba, cm^3, nie mniejsza niż	240

3.3. Masa chleba i tolerancja masy - 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 masy 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
815	800

3.4. Cechy dyskwalifikujące chleb warszawski:

- zdeformowany (rozlany lub porozrywany),
- mechanicznie uszkodzony (zgnieciony lub odłamany itp.),
- w skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony lub 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 lub niesłonym,

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 14 lutego 1978 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1978 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 8/1978 poz. 39)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1978.

Wpływ do WN 27.2.78. Oddano do składu 13.3.78. Druk ukończono w maju 78. Cena zł 1,80
Obj.0,30 a. w. Nakład 3000+55 egz. Zam. 600/78

- o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym dla danego rodzaju chleba,

- ze śladami pleśni lub objawami zakażenia laseczką ziemniaczaną

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

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Chleb powinien być pakowany w folię termokurczliwą o grubości 0,04 mm z nadrukiem zawierającym co najmniej następujące dane:

a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,

b) oznaczenie wg rozdz. 2,

c) masę jednostkową,

d) cenę detaliczną,

e) składniki,

f) datę produkcji.

Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, na zewnętrznej stronie opakowania, 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. Okres przydatności do spożycia chleba warszawskiego, przechowywanego w warunkach jak wyżej, wynosi 4 dni, licząc od daty produkcji.

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, suchymi, przystosowanymi do ustawiania 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. Kontrola jakości - 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 oraz 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.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do dnia 30 czerwca 1979 r. dopuszcza się stosowanie opakowań jednostkowych z symbolami norm zakładowych.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Normy i dokumenty 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

Systematyczny wykaz wyrobów (SWW). GUS. Warszawa: Wydawnictwo Katalogów i Cenników 1975

3. Symbol wg SWW - 2421-222.

4. Autorzy projektu normy - dr inż. M. Kowalczuk, B. Krasnowska - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.