UKD 664.682 SWW 2421-51, 52

WYROBY PIEKARSKIE

NORMA BRANŻOWA

Pieczywo pszenne półcukiernicze

Bułeczki i rogaliki słodkie tłuszczowe

BN-77 8074-01

Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są bułeczki i rogaliki słodkie tłuszczowe.

1.2. Określenia. Bułeczki i rogaliki słodkie tłuszczowe - bułeczki i rogaliki produkowane na drożdżach z mąki pszennej typ 650 z dodatkiem cukru, tłuszczu, mleka odtłuszczonego w proszku, ekstraktu słodowego, jaj i soli.

2. PODZIAŁ

Rozróżnia się następujące rodzaje pieczywa pszennego półcukierniczego:

- bułeczki słodkie tłuszczowe,
- rogaliki słodkie tłuszczowe.

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Rodzaj pieczywa	Kształt	Skórka			Miękisz		Zapach	Smak
		powierzchnia	barwa	grubość	porowatość	elastyczność		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bułeczki	kopulasty, o podstawie owalnej, okrągłej lub podłużnej	gładka, błyszcząca	złocista do jasnobrązowej	nie mniejsza niż 2 mm, ściśle połączona z miękiszem	średnia dość równomierna	miękisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury	aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa	właściwy dla danego rodzaju pieczywa
Rogaliki	charakterystyczny, półkolistego walca, o końcach zwężonych							

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 3200+55 egz. Zam. 981/77

3.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Rodzaj pieczywa	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	Wilgotność po 8 godz od chwili wypieku, %, nie większa niż	Objętość 100 g pieczywa, cm^3, nie mniejsza niż	Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniejsza niż	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniejsza niż
1	2	3	4	5	6
Bułeczki	3	40	280	9	8
Rogaliki					

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

Tablica 3

Rodzaj pieczywa	Tolerancja masy poszczególnych sztuk pieczywa do 30 min po wypieku dla pieczywa o masie 200 g i poniżej ±4%, z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa o masie do 200 g nie powinna być mniejsza od masy podanej niżej	Tolerancja masy poszczególnych sztuk pieczywa do 4 godz po wypieku ±4%, z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa do 4 godz po wypieku nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej
1	2	3
Bułeczki Rogaliki	51, 3, 102, 205	50, 100, 200

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Pieczywo:

- zdeformowane /rozlane, zgniecione lub porozrywane/,
- mechanicznie uszkodzone,
- o skróce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone lub spalone,
- o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym z obecnością grudek mąki lub soli,
- o smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym, o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym, zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym,
- ze śladami pleśni lub objawami zakażenia laseczką ziemniaczaną należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nienadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

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. Pieczywo powinno być przechowywane w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonnych, wolnych od szkodników i ich pozostałości, w skrzynkach, w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, uszkodzeniem i zdeformowaniem.

4.3. Transport

4.3.1. Przenoszenie. Pieczywo powinno być przenoszone w skrzynkach z piekarni do środków transportowych oraz ze środków transportowych do punktów sprzedaży detalicznej.

4.3.2. Przewożenie. Pieczywo powinno być przewożone środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, z możliwością ustawienia skrzynek zabezpieczających pieczywo przed zgnieceniem i zabrudzeniem.

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 i 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.

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 - dr inż. Z. Żelazowska-Major, mgr inż. A. Szof - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.