

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-78
	Pieczywo pszenne półcukiernicze Bułeczki do „hot-dogów”	8074-02
		Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są bułeczki pszenne półcukiernicze przeznaczone do parówek z sosem na gorąco.

1.2. Określenia. Bułeczki pszenne półcukiernicze do parówek są to bułeczki produkowane na drożdżach z mąki pszennej typ 500, z dodatkiem cukru, tłuszczu, mleka w proszku, jaj i soli.

2. WYMAGANIA

2.1. Jakość surowców użytych do wyrobu bułeczek powinna być zgodna z wymaganiami odpowiednich norm przedmiotowych.

2.2. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy		Wymagania
Kształt		nieco spłaszczony walc o długości około 15 cm
Skórka	powierzchnia	gładka lub skostkowana, bez skórki na jednym końcu wyrobu
	barwa	złocista do jasnobrązowej
	grubość	nie mniejsza niż 2 mm, ściśle połączona z miękiszem
Miękiśz	porowatość	średnia, dość równomierna
	elastyczność	przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury
Zapach		aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa
Smak		właściwy dla danego rodzaju pieczywa

2.3. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Kwasowość w stopniach, nie większa niż	3
Wilgotność po 4 h od chwili wypieku, %, nie większa niż	40
Zawartość cukrów ogółem w suchej masie, w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniejsza niż	4
Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniejsza niż	7
Objętość 100 g pieczywa, cm ³ , nie mniejsza niż	300

2.4. Masa pieczywa i tolerancja masy - wg tabl. 3.

Tablica 3

Deklarowana masa jednej bułeczki	Masa 30 sztuk bułeczek do 30 min po wypieku	Tolerancja masy poszczególnych bułeczek do 4 h po wypieku $\pm 4\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa do 4 h po wypieku nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej
g	g	g
1	2	3
70	2140	70

2.5. Cechy dyskwalifikujące. Bułeczki:

- zdeformowane (rozlane, zgniecione, lub porozrywane),
- mechanicznie uszkodzone,
- o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone lub spalone,
- o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcelem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
- o smaku gorzkim, kwaśnym, przesolone lub niedosolone,
- o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym,

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 14 kwietnia 1978 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1978 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1978 poz. 56)

- ze śladami pleśni lub objawami zakażenia laseczką ziemniaczaną należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nienadające się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

3. PRZÉCHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Przechowywanie. Bułeczki powinny być przechowywane w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonne, wolnych od szkodników i ich pozostałości, w skrzynkach, w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, uszkodzeniem i zdeformowaniem.

3.2. Transport

3.2.1. Przenoszenie. Bułeczki powinny być przenoszone w skrzynkach z piekarni do środków transportowych oraz ze środków transportowych do punktów sprzedaży.

3.2.2. Przewożenie. Bułeczki powinny być przewożone środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do

przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, z możliwością ustawiania skrzynek zabezpieczających pieczywo przed zgnieceniem i zabrudzeniem.

4. BADANIA

4.1. Pobieranie próbek - wg PN-70/A-74104.

4.2. 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.

4.3. Ocena partii. Partię pieczywa należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 2.1, 2.2, 2.3 i 2.4 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących, wyszczególnionych w 2.5. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzić z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami w 2.3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Normy i dokumenty związane

PN-70/A-74104 Pieczywo, Pobieranie próbek

PN-71/A-74108 Pieczywo, Metody badań i ocena punkto-
wa

PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb
Systematyczny Wykaz Wyrobów (SWW), Główny Urząd

Statystyczny, Warszawa: Wydawnictwo Katalogów i Cen-
ników 1975

3. Symbol wg SWW - 2421-51.

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. M. Ambroziak,
dr inż. M. Kowalczyk - SPOŁEM CZSS Zakład Badaw-
czy Przemysłu Piekarskiego.