

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-76
	Pieczywo i wyroby piekarskie pozostałe <b>Bułka tarta</b>	8079-01
		Zamiast BN-72,8079-01
		Grupa katalogowa XII 32

**1. WSTĘP**

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest bułka tarta.

**1.2. Określenia.** Bułka tarta jest to produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i pieczywa pszennego wyborowego - wg PN-75/A-74105.

**2. OZNACZENIE**

BUEŁKA TARTA BN-76/8079-01

**3. WYMAGANIA****3.1. Wymagania organoleptyczne**

Wymagania	
Barwa	od jasnokremowej do złocistej
Konsystencja	sypka, bez grudek
Gramulacja	równomierna - stopień rozdrobnienia cząstek do 1 mm nie mniej niż 98%; stopień rozdrobnienia cząstek powyżej 1 mm nie więcej niż 2%
Zapach	swoisty, bez obcych zapachów
Smak	charakterystyczny dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków

Nie dopuszcza się do produkcji bułki tartej pieczywa z dodatkiem nasion, nadzień i zdobień oraz pieczywa zakażonego pleśnią, laseczką ziemniaczaną, o obcym zapachu i smaku, zabrudzonego lub o skórcie zwęglonej.

**3.2. Wymagania fizykochemiczne**

Wymagania	
Wilgotność, %, nie więcej niż	10
Kwasowość, w stopniach, nie więcej niż	4
Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie więcej niż	3
Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie więcej niż	3

## cd. tablicy

Wymagania	
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym kwasie solnym, %, nie więcej niż	0,20
Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna
Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna

**4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT****4.1. Pakowanie**

**4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych.** Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być nieuszkodzone, czyste, suche bez obcych zapachów, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych.

**4.1.2. Pakowanie do opakowań jednostkowych.** Bułkę tartą o masie 0,25 kg lub 0,50 kg należy pakować w torebki polietylenowe, papieropodobne, pergaminowe lub papierowe. Bułkę tartą o masie 15 kg, 25 kg lub 50 kg przeznaczoną dla Zakładów Żywności Zbiorowego oraz do sprzedaży detalicznej można pakować w worki papierowe. Opakowania jednostkowe należy zabezpieczyć przed otwarciem w czasie transportu i przechowywania. Na opakowaniach należy umieścić co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- oznaczenie wg 2,
- masę netto,
- cenę detaliczną,
- datę zapakowania.

**4.1.3. Pakowanie do opakowań zbiorczych transportowych.** Bułkę tartą w opakowaniach jednostkowych 0,25 kg i 0,50 kg należy pakować do kartonów o masie 10 kg lub 20 kg netto wyrobu lub skrzynek do pieczywa przy dostawach miejscowych. Opakowania zbiorcze należy zabezpieczyć przed otwarciem się w czasie transportu i przechowywania. Na kar-

Zgłoszona przez Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego  
Ustanowiona przez Dyrektora Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 30 kwietnia 1976 r.  
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 stycznia 1977 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 14/1976 poz. 48 )

tonach transportowych należy umieścić co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- oznaczenie wg 2,
- masę netto,
- liczbę opakowań jednostkowych oraz cenę detaliczną,
- datę zapakowania.

Nadruk na opakowaniach powinien być wyraźny, trwały, wykonany jednostronnie na zewnętrznej stronie.

4.1.4. Dopuszczalne odchyłki masy bułki tartej w opakowaniach jednostkowych o masie netto:

- 0,25 kg  $\pm 4\%$ ,
- 0,50 kg  $\pm 2\%$ ,
- 15 do 50 kg  $\pm 0,5\%$ .

#### 4.2. Przechowywanie

4.2.1. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w 4.2.2 i 4.3, w którym bułka tarta powinna być zgodna z postanowieniami normy, wynosi nie więcej niż jeden miesiąc licząc od daty zapakowania.

4.2.2. Warunki przechowywania. Bułkę tartą należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i ich pozostałości, w warunkach zabezpieczających opakowanie jednostkowe przed uszkodzeniem. Zaleca się aby względna wilgotność powietrza nie przekraczała 75%, a temperatura 18°C. Należy unikać raptownych zmian temperatury i wilgotności.

4.3. Transport. Bułkę tartą należy przewozić środkami transportowymi przeznaczonymi do przewozu artykułów spożywczych, krytymi, czystymi, suchymi, zabezpieczającymi przed zgnieceniem i zabrudzeniem. Wyrób w czasie transportu należy zabezpieczyć przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi. W czasie przewozu bułki tartej transportem kolejowym należy przestrzegać przepisów o ładowaniu i wyładowywaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej.

### 5. BADANIA

#### 5.1. Program badań

- a) określenie barwy, konsystencji, zapachu i smaku,
- b) określenie granulacji,
- c) oznaczanie wilgotności,
- d) oznaczanie kwasowości,
- e) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,
- f) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- g) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym kwasie solnym,
- h) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych,
- i) oznaczanie szkodników i ich pozostałości,
- j) badanie trwałości.

#### 5.2. Pobieranie próbek - wg PN-72/A-74001.

#### 5.3. Opis badań

5.3.1. Określenie barwy, konsystencji, zapachu i smaku należy wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Określenie granulacji. Z próbki średniej laboratoryjnej pobranej wg PN-72/A-74001 odważyć 150 g bułki tartej, przenieść na sito druciane o wymiarach oczek 0,75 mm i przesiać. Pozostałość na sicie obliczyć w procentach wagowych w stosunku do ciężaru próbek.

5.3.3. Oznaczanie wilgotności, kwasowości, zawartości cukrów i tłuszczu - wg PN-71/A-74108.

#### 5.3.4. Oznaczanie zanieczyszczeń

5.3.4.1. Badania wstępne. Z próbki średniej laboratoryjnej odważyć 100 g bułki tartej z dokładnością do 0,01 g. Wysypać na białą kartkę papieru i rozproszyc badany produkt za pomocą szkiełka przedmiotowego na pojedynczą warstwę, następnie sprawdzić na całej powierzchni za pomocą szkła o powiększeniu 5 ÷ 10-krotnym, czy nie ma zanieczyszczeń.

5.3.4.2. Oznaczanie zanieczyszczeń organicznych, szkodników i ich pozostałości - wg PN-74/A-74016.

5.3.4.3. Oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych. Z próbki laboratoryjnej odważyć dwie równoległe próby po 2 g bułki tartej, z dokładnością do 0,001 g, następnie wsypać do zamykanej korkiem gumowym rurki szklanej, o wymiarach odpowiadających probówkom przystosowanym do posiadanej wirowarki i zalać 20 ml wody destylowanej o temperaturze pokojowej. Po 15-minutowym odstawieniu, wirować w wirowce elektrycznej lub ręcznej przez 5 min. Po odwirowaniu, płyn z nad osadu odpipetować, wyjąć ostrożnie korek i zdjąć z niego warstwę przylegającą bułki na szkiełko przedmiotowe.

Kilkoma kroplami wody destylowanej opłukać korek nad szkiełkiem. Rozprowadzoną bułkę na szkiełku przykryć drugim szkiełkiem i pocierać w rękę obu szkiełkami w przeciwnych kierunkach. W przypadku zanieczyszczeń mineralnych wystąpi wyraźne trzeszczenie. Po stwierdzeniu obecności zanieczyszczeń mineralnych należy przeprowadzić ilościowo oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym kwasie solnym wg PN-68/A-74014.

5.4. Badanie trwałości bułki. Z próbki średniej laboratoryjnej odważyć 10 g bułki tartej z dokładnością do 0,01 g na sterylnym szkiełku zegarkowym i następnie przenieść do jałowej płytki Petriego, zalać 5 ml wysterylizowanej wody destylowanej. Jałową bagietką dokładnie mieszać bułkę z wodą, przy

minimalnie uchylonej pokrywce płytki. Płytki umieścić w termostacie o temperaturze pokojowej (około 20°C) i po 24 godz sprawdzić zapach i wygląd zewnętrzny. Bułka tarta o dopuszczalnym stopniu zakażenia po 24 godz nie powinna wykazać żadnych zmian zapachowych, jak i wizualnych.

5.5. Ocena partii. Partię bułki tartej należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3.1 i 4. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzić z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8079-01

- a) zmieniono wymagania dotyczące gramilacji,
- b) wprowadzono wskaźniki zawartości cukrów i tłuszczu,
- c) zweryfikowano wskaźnik popiołowości.

3. Normy związane

PN-72/A-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek

PN-68/A-74014 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Oznaczanie popiołu

PN-74/A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

PN-75/A-74105 Pieczywo pszenne zwykłe i wyborowe

PN-71/A-74108 Pieczywo. Metody badań i ocena punktowa

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Kazimierz Węglezek, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

**Dyrektora „Społem” CZSS  
Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego**

5 **BN-76/8079-01 Pieczywo i wyroby piekarskie pozostałe. Bułka tarta**  
XII 32

**zmiana 1**  
8.3.77 r.

W punkcie 5.3.2 w pierwszym zdaniu zamiast: 0,75 mm powinno być: 1 mm.

(Biuletyn PKNiM nr 6/77 poz. 54)