

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	
	Wyroby cukiernicze trwałe Oznaczanie barwy	
	BN-76 8090-02	
	Zamiast BN-65/8090-02	
Grupa katalogowa XII 49		

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest oznaczanie barwy wyrobów, jako funkcji spektralnego współczynnika remisji fal w zakresie widma światła widzialnego.

**1.2. Zakres stosowania metody.** Metoda jest stosowana do oznaczania barwy: miazgi kakaowej, mas czekoladowych, kuwertury oraz proszku kakaowego przy ocenie w laboratoriach badawczych.

## 2. METODA BADANIA

**2.1. Zasada metody.** Oznaczanie barwy próbek polega na pomiarze za pomocą spektrokolorymetru remisji fal świetlnych o długościach 640, 660, 680 i 700 nm.

**2.2. Aparatura.** Spektrokolorymetr pracujący w zakresie długości fal 360÷750 nm, przystosowany do pomiaru remisji w następujących warunkach geometrycznych optyki pomiaru 45/0, gdzie 45 i 0 określają kolejno kąt padania i kąt wiązki świetlnej względem płaszczyzny prostopadłej do powierzchni próbki.

### 2.3. Przygotowanie próbki do badań

**2.3.1. Masa czekoladowa, kuwertura, miazga kakaowa.** Około 30 g próbki stopić w suszarce w temperaturze 45°C i wlać do naczynka pomiarowego. Po napełnieniu naczynka odpowietrzyć stopioną próbkę przez kilkakrotne uderzenia naczynkiem o powierzchnię stołu lub przez delikatne poruszanie bakietaką powierzchni stopionej masy. Odpowietrzoną próbkę pozostawić w pomieszczeniu

o temperaturze około 15°C na 2÷3 godz do całkowitego stwardnienia. Należy przygotować dwie równoległe próbki.

**2.3.2. Czekolada w tabliczkach.** Pomiar czekolady należy wykonać dla dolnej strony kawałka tabliczki czekolady o powierzchni równej, nieporysowanej i o wymiarach około 4×4 cm. W wypadku, gdy powierzchnia czekolady nie odpowiada ww. warunkom przygotować próbkę wg 2.3.1. Należy przygotować dwie równoległe próbki.

**2.3.3. Proszek kakaowy.** Badanym proszkiem napełnić naczynko pomiarowe, następnie zawartość ubić przez lekkie wstrząsanie i wygładzić dokładnie powierzchnię szklanym stemplem lub płytką szklaną. Należy przygotować dwie równoległe próbki.

**2.4. Wykonanie oznaczania.** Umieścić przygotowaną wg 2.3.1, 2.3.2 lub 2.3.3 próbkę analityczną na stoliku pomiarowym spektrokolorymetru i odczytać wartość współczynnika remisji przy następujących długościach fal świetlnych: 640, 660, 680, i 700 nm, kolejno dla dwóch dowolnie obranych miejsc dwóch równoległych próbek. Oznaczanie należy wykonać zgodnie z instrukcją obsługi stosowanego aparatu.

**2.5. Wynik końcowy oznaczania.** Za wynik końcowy oznaczania należy przyjąć średnią arytmetyczną wyników czterech równoległych oznaczeń dla każdej długości fali różniących się między sobą nie więcej niż o 0,86% stopnia remisji. Przy wyniku należy zaznaczyć względem jakiego wzorca wykonano oznaczanie.

KONIEC

Informacje dodatkowe

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu  
Cukierniczego dnia 30 sierpnia 1976 r. jako norma obowiązująca w zakresie czynności  
określonych normą od dnia 1 kwietnia 1977 r. (Dz. Norm. i Miar nr 23/1976 poz. 89)

**INFORMACJE DODATKOWE**

**1. Instytucja opracowująca normę** — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-65/8090-02.** Metodę oznaczania barwy za pomocą fotometru Pulfricha zastąpiono metodą oznaczania barwy za pomocą spektrokolorymetru.

**3. Normy związane**

PN-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek

**4. Autor projektu normy** — mgr inż. Brygida Marek — Laboratorium Badawcze przy Śląskich Zakładach Przemysłu Cukierniczego z siedzibą w Siemianowicach.