wycof 1.01.91
10/90 p 23
ob. 90/8092-02

6712

UKD 664.144

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Wyroby cukiernicze trwałe **Karmelki nadziewane i małonadziewane** Wymagania wspólne	BN-77 8092-02 Zamiast BN-71/8092-02 Grupa katalogowa XII 42

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące karmelków nadziewanych i małonadziewanych.

1.2. Określenia

1.2.1. Karmelki nadziewane — wyroby o pokrywie z masy karmelowej wypełnionej nadzieniem w ilości nie mniejszej niż 22% całego karmelka.

1.2.2. Karmelki małonadziewane — wyroby o pokrywie z masy karmelowej wypełnionej nadzieniem w ilości 10÷22 % całego karmelka.

1.2.3. Pozostałe określenia — wg PN-76/A-88000.

2. PODZIAŁ

2.1. Rodzaje. Rozróżnia się następujące trzy rodzaje karmelków nadziewanych i małonadziewanych:

— o pokrywie z masy karmelowej bezkwasowej,
— o pokrywie z masy karmelowej kwaśnej,
— o pokrywie z masy karmelowej mlecznej.

2.2. Odmiany. W poszczególnych rodzajach rozróżnia się odmiany karmelków nadziewanych i małonadziewanych podane w tabl. 1.

Tablica 1

Rodzaje karmelków	Odmiany
O pokrywie z masy karmelowej bezkwasowej i z masy karmelowej	o nadzieniu z przetworów owocowych o nadzieniu cukrowo-tłuszczowym o nadzieniu grylażowym o nadzieniu z jąder nasion oleistych o nadzieniu pomadowym o nadzieniu likworowym lub likierowym

cd. tabl. 1

Rodzaje karmelków	Odmiany
O pokrywie z masy karmelowej bezkwasowej i z masy karmelowej	o nadzieniu żelowym o nadzieniu pudrowym o nadzieniu innym wielonadzieniowe
O pokrywie z masy karmelowej kwaśnej	o nadzieniu z przetworów owocowych o nadzieniu cukrowo-tłuszczowym o nadzieniu pomadowym o nadzieniu likworowym lub likierowym o nadzieniu żelowym o nadzieniu pudrowym o nadzieniu innym wielonadzieniowe

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Wymagania dotyczące surowców podano w normach przedmiotowych na poszczególne sortymenty karmelków nadziewanych i małonadziewanych.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania
1	2
a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo karmelków niedokładnie zawiniętych lub w nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na stan higieniczny wyrobu

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 28 grudnia 1977 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1978 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 10/1978 poz. 51)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1978. Wpływ do WN 13.1.78. Oddano do składu 15.2.78. Cena zł 5,40
Druk ukończono w maju 78. Obj. 0,80 a. w. Nakład 2300+42 egz. ZGT-3 - 649

cd. tabl. 2

Cechy	Wymagania
1	2
b) Kształt	zgodny z normami przedmiotowymi na poszczególne sortymenty; dopuszcza się do 5% ilościowo karmelków zdeformowanych
c) Powierzchnia	sucha, nie lepiąca się, bez pęknięć i plam, z odciśniętym wzorem formy lub gładka; pokrywa powinna dokładnie obejmować nadzienie, dopuszcza się do 5% ilościowo karmelków o częściowo niedomkniętych końcówkach, oraz karmelki zlepione (dotyczy niezawiniętych), które rozdzielają się po wstrząśnięciu, w karmelkach o nadzieniu składanym (z masy karmelowej przeciąganej z nadzieniem) nie normalizuje się procentu karmelków o częściowo niedomkniętych końcówkach
d) Barwa — pokrywy	naturalnej masy karmelowej, w przypadku barwienia równomierna, jedno- lub wielobarwna w odcieniu pastelowym, elementów zdobnych może być intensywna, dla karmelków o nadzieniu składanym (z masy karmelowej przeciąganej z nadzieniem) dopuszcza się występowanie smug i odcieni spowodowanych nadzieniem znajdującym się pod powierzchnią karmelków
— nadzienia	właściwa dla danego rodzaju nadzienia; w przypadku barwienia — równomierna w całym nadzieniu
e) Konsystencja — karmelków o nadzieniu składanym	chrupka
— pokrywy	stała, krucha
nadzienia: z przetworów owocowych	miękka, jednorodna
— cukrowo-tłuszczowym	stała, miękka
— grylażowym i z jąder nasion oleistych	miękka, mazista
— pomadowego	jednorodna, miękka, z wyczuwalnością drobnych kryształków cukru i ewentualnych naturalnych dodatków

cd. tabl. 2

Cechy	Wymagania
1	2
— likworowego lub likierowego	półpłynna lub mazista; przy zetknięciu z pokrywą częściowo krystalizująca
— żelowego	właściwa dla żelu, elastyczna
— pudrowego	sypka
f) wypełnienie nadzieniem	równomierne; dopuszcza się do 5% karmelków nieprawidłowo wypełnionych
g) Smakowitość (smak i zapach)	charakterystyczna dla sortymentu, z wyczuwalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi
h) Dopuszczalna suma wad, %, nie więcej niż	10

Przy odbiorze wyrobów przez aparat handlu nie uważa się za wadę:

a) karmelków z nieznacznie wystającymi końcówkami,

b) występowania w jednostkach opakowań nieznacznych ilości okruchów karmelków niezawijanych,

c) większej liczby sztuk karmelków w 1 kg, niż ustalona w normach przedmiotowych na poszczególne sortymenty.

3.2.2. **Wymagania fizykochemiczne** — wg tabl. 3.

3.2.3. **Liczba sztuk wyrobu w 1 kg oraz forma podania** — wg norm przedmiotowych na poszczególne sortymenty.

4. PAKOWANIE PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. **Pakowanie, przechowywanie i transport** — wg BN-76/8098-11.

4.2. **Dopuszczalne odchyłki masy** dla karmelków nadziewanych i małonadziewanych w opakowaniach o masie netto:

do 100 g ± 6%,
powyżej 100 do 500 g ± 3%,
powyżej 500 do 1000 g ± 2%,
powyżej 1000 g ± 1,5%,
nie więcej jednak niż ± 0,2% dostarczonej partii.

4.3. **Okres przechowywania** przy zachowaniu warunków podanych w BN-76/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym karmelki nadziewane i małonadziewane powinny być zgodne z normą, licząc od daty produkcji, podano w tabl. 4.

Tablica 3

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika dla pokryw z masy karmelowej			Wartość wskaźnika dla nadzień									Wartość wskaźnika dla wyrobu
	bezkwasowej	kwaśnej	mlecznej	z przetworów owocowych	cukrowo-tłuszczowych, grylażowych, z jąder nasion oleistych, pudrowych	pomadowych: z dodatkiem marmolady	pomadowych: pozostałych	likworowych i likierowych: cukrowo-syropowych	likworowych i likierowych: mlecznych	likworowych i likierowych: miodowych	żelowych	wielonadzieniowych i innych	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	97,8 dla doprawionej karmelem spożywczym lub z dodatkiem wywaru ziołowego 96,5			wg norm zakładowych na poszczególne sortymenty									wg norm zakładowych na poszczególne sortymenty
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	nie normalizuje się												
c) Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	16,5 dla doprawionej karmelem spożywczym 19,0	19,0	16,5	60,0	—	40,0	25,0	55,0	35,0	60,0	50,0	podano w normach zakładowych	
d) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	—	—	1,5	wg norm zakładowych na poszczególne sortymenty									
e) Kwasowość jako kwas cytrynowy w suchej masie, %, nie mniej niż	—	0,8	—										
f) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N roztworze HCl, %, nie więcej niż	—												0,1
g) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	—												1,0
h) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	—												2,0
i) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	—												10,0
j) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	—												20,0
k) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	—												50,0

Wymagania fizykochemiczne dotyczące pokryw z masy karmelowej i nadzień oznacza się w sferze produkcji, natomiast dla całego wyrobu w sferze produkcji i obrotu towarowego.

Tablica 4

Karmelki o nadzieniu	Niezawinięte o pokrywie z masy karmelowej		Zawinięte o pokrywie z masy karmelowej	
	bezkwasowej i kwaśnej	mlecznej	bezkwasowej i kwaśnej	mlecznej
	miesiące			
Z przetworów owocowych	4	3	5	4
Pudrowym				
Z pomady wodnej				
Z pomady mlecznej	3		4	
Likworowo-cukrowo-syropowym	4			
Likworowo-mleczno-syropowym	3			
Cukrowo-tłuszczowym, grylażowym i z jąder nasion oleistych				
Żelowym				
Wielonadzieniowym i innym				

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

a) sprawdzanie stanu opakowania i prawidłowości oznakowania,

b) sprawdzanie kształtu,

c) sprawdzanie powierzchni,

d) sprawdzanie barwy,

e) sprawdzanie konsystencji,

f) sprawdzanie równomierności wypełnienia nadzieniem,

g) sprawdzanie smakowitości (smaku i zapachu).

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

a) oznaczanie zawartości suchej masy,

b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,

c) oznaczanie zawartości cukrów redukujących,

d) oznaczanie zawartości tłuszczu,

e) oznaczanie kwasowości,

f) oznaczanie zawartości popiołu nierozpu szczalnego w 4 N roztworze kwasu solnego,

g) oznaczanie zawartości arsenu,

h) oznaczanie zawartości ołowiu,

i) oznaczanie zawartości miedzi,

j) oznaczanie zawartości cynku,

k) oznaczanie zawartości cyny,

l) oznaczanie odchyłek masy,

ł) oznaczanie liczby sztuk wyrobu w 1 kg.

Badania pełne należy wykonywać przy produl cji nowo uruchomionej oraz przy zmianach lub r montach aparatury. Ponadto badaniami pełnyı należy objąć co najmniej raz w roku wyrób repr zentatywny dla danej odmiany wyrobów.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania org noleptyczne wg 5.1.1.1 oraz fizykochemiczne v 5.1.1.2l) i ł).

Producent powinien wykonywać badania n: pełne dla każdej ilości wyrobów wyprodukow nych na każdej zmianie. Numer normy na opak waniu traktowany jest jako atest wystawio przez producenta na pozostałe cechy.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-73/A-74858

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne — wg BN-' 8090-13.

5.3.2. Badania fizykochemiczne

5.3.2.1. Oznaczanie zawartości suchej masy wg PN-63/A-88027.

5.3.2.2. Oznaczanie zawartości cukrów ogółem wg PN-61/A-88023.

5.3.2.3. Oznaczanie zawartości cukrów reduku cych — wg PN-61/A-88023.

5.3.2.4. Oznaczanie zawartości tłuszczu — PN-71/A-88021.

5.3.2.5. Oznaczanie kwasowości — wg PN-A-88024.

5.3.2.6. Oznaczanie zawartości popiołu nieroz szczalnego w 4 N roztworze kwasu solnego — PN-59/A-88022.

5.3.2.7. Oznaczanie zawartości arsenu — PN-59/A-04010.

5.3.2.8. Oznaczanie zawartości ołowiu — PN-59/A-04011.

5.3.2.9. Oznaczanie zawartości miedzi — PN-59/A-04012.

5.3.2.10. Oznaczanie zawartości cynku — PN-59/A-04013.

5.3.2.11. Oznaczanie zawartości cyny należy konywać metodą ditilową podaną w Rocznil PHZ 1954, t. 5 str. 245 i 312 oraz 1955 t. 6 str.

5.3.2.13. Oznaczanie odchyłek masy

a) dla poszczególnych opakowań jednostkowych — zważyć kolejno zawartość 10 opakowań, każde z osobna,

b) dla partii wyrobu — obliczyć po zważeniu (netto) próbki przygotowanej wg PN-73/A-74858 p. 2.4.4.

5.3.2.14. Oznaczanie liczby sztuk wyrobu w 1 kg — wg BN-70/8090-13.

5.4. Ocena wyników badań. Partię wyrobu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8092-02

a) wymagania fizykochemiczne określono dla pokryw z masy karmelowej, nadzień i całego wyrobu oraz podano zakres oznaczeń tych wymagań,

b) uwzględniono nadzienie cukrowo-tłuszczowe,

c) obniżono wskaźniki zawartości metali,

d) sposób wykonywania badań organoleptycznych podano wg BN-71/8090-12,

e) opakowanie, przechowywanie i transport podano wg BN-76/8098-11.

3. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości arsenu

PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

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

PN-76/A-88000 Wyroby cukiernicze trwałe. Nazwy i określenia

PN-75/A-88001 Wyroby cukiernicze trwałe. Klasyfikacja

PN-71/A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości tłuszczu

PN-59/A-88022 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie zawartości popiołu

PN-61/A-88023 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie cukrów

PN-67/A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie kwasowości ogólnej i liczby kwasowej

PN-63/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy

BN-72/6043-02 Syntetyczne barwniki spożywcze

BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne

BN-76/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1954 t. 5, str. 245 i 312 oraz 1955 t. 6, str. 243

4. Symbol wg SWW — 2512-12.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Jerzy Marcinek — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, inż. Alicja Redlicka — Zakłady Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej

3 **BN-77/8092-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Karmelki nadziewane i małonadziewane. Wymagania wspólne** — **zmiana 2** 11.2.85 r.

1242

W punkcie **3.2.2**, tabl. 3, w tytule rubr. 7, po wyrazach z dodatkiem marmolady, dodaje się: lub miodu.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1-2/79 poz. 13 (Biuletyn PKNMiJ nr 6/85 poz. 63)

2 **BN-77/8092-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Karmelki nadziewane i małonadziewane. Wymagania wspólne** — **zmiana 3** 86.04.21

1242

W punkcie **3.2.2** tabl. 3, poz. c), rubryka 4, zamiast: 16,5 wprowadza się: 19,0.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1—2/79 poz. 13
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/85 poz. 63 (Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80)

5. **BN-77/8092-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Karmelki nadziewane i małonadziewane. Wymagania wspólne** — **zmiana 4** 89.11.24

1242

W punkcie **5.1.1.2**, ostatni akapit, treść zmienia się następująco:

Badaniami pełnymi należy objąć co najmniej jeden raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobów. Ponadto badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchamianej, przy zmianach aparatury lub remontach kapitalnych, w przypadku wymiany części bezpośrednio stykających się z wyrobami oraz na żądanie jednostek kontrolujących i w przypadkach spornych.

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1—2/79 poz. 13
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/85 poz. 63
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80