wycof. 2.I.98
N. 4/98
zast. PN-A-88104:98

UKD 664.149

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Wyroby cukiernicze trwałe **Pomadki niekrystaliczne**	**BN-85 8093-02** Zamiast BN-76/8093-02 BN-77/8093-03 Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące pomadek niekrystalicznych z grupy cukierków.

1.2. Określenia

1.2.1. pomadki niekrystaliczne — pomadki wyprodukowane z masy pomadkowej mlecznej lub wodnej z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych i ewentualnie barwiących.

1.2.2. masa pomadkowa mleczna — masa bezpostaciowa, w temperaturze 35 ÷ 80°C plastyczna, o zawartości wody 5 ÷ 12%, otrzymana z zagęszczonego roztworu cukrowo-syropowego, mleka i tłuszczu.

1.2.3. masa pomadkowa wodna — masa bezpostaciowa, w temperaturze 35 ÷ 80°C plastyczna, o zawartości wody 5 ÷ 10%, otrzymana z zagęszczonego roztworu cukrowo-syropowego.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. Rozróżnia się dwa rodzaje pomadek niekrystalicznych:
— mleczne,
— wodne.

2.2. Odmiany. W każdym rodzaju rozróżnia się dwie odmiany pomadek:
— nienadziewane,
— nadziewane.

2.3. Podział rodzajów i odmian

2.3.1. Pomadki mleczne nie nadziewane. W zależności od konsystencji i kształtu, dzieli się następująco:
— irysy,
— tofii,
— krówki i kremówki,
— ciągutki,
— inne.

2.3.2. Pomadki mleczne nadziewane. W zależności od nadzienia rozróżnia się pomadki nadziewane nadzieniem:
— glukozowym,
— pomadowym,
— cukrowo-tłuszczowym,
— z nasion oleistych,
— pralinowym,
— z mas pomadkowych,
— innym.

2.3.3. Pomadki wodne nie nadziewane. W zależności od konsystencji, dzieli się następująco:
— kapryski,
— sugusy,
— inne.

2.3.4. Pomadki wodne nadziewane. W zależności od nadzienia, rozróżnia się pomadki nadziewane nadzieniem:
— glukozowym,
— pomadowym,
— cukrowo-tłuszczowym,
— z nasion oleistych,
— pralinowym,
— innym.

2.4. Sposób budowy oznaczenia. W przykładzie oznaczenia należy podać rodzaj pomadek, numer normy, odpowiednią rubrykę wg tabl. 2 oraz nazwę wyrobu.

2.5. Przykład oznaczenia

a) pomadek niekrystalicznych mlecznych nie nadziewanych, krówek:

POMADKI MLECZNE KRÓWKI
BN-85/8093-02, rub. 4

b) pomadek niekrystalicznych wodnych nie nadziewanych:

POMADKI WODNE SONGI
BN-85/8093-02, rub. 13.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

Cukier biały — wg PN-72/A-74850 lub
Cukier biały przemysłowy — wg PN-73/A-74857
Glukoza krystaliczna — wg PN-74/A-74771
Cukier mlekowy — wg PN-63/A-86363
Miód pszczeli — wg PN-75/A-77626
Syrop skrobiowy — wg PN-82/A-74760
Karmel spożywczy — wg BN-73/8083-01
Mleko spożywcze — wg PN-75/A-86003

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 3 listopada 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1986 poz. 3)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1986. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 0,65 Nakł. 2600 + 55 Zam. 354/86 Cena zł 18,00

Mleko zagęszczone — wg PN-82/A-86043
Mleko w proszku pełne — wg PN-81/A-86024
Mleko w proszku odtłuszczone — wg PN-81/A-86024
Margaryna — wg PN-77/A-86907
Masło — wg PN-81/A-86155
Sól — wg PN-80/C-84081/02
Tłuszcz cukierniczy — wg BN-81/8053-01 o temperaturze mięknięcia 34 ÷ 37°C
Śmietanka roślinna w proszku — wg odpowiedniej normy jakościowej
Preparat tłuszczowy w proszku — wg odpowiedniej normy jakościowej
Ser w proszku — wg odpowiedniej normy jakościowej
Śmietanka w proszku — wg odpowiedniej normy jakościowej
Kakao MT — wg BN-81/8094-02
Orzechy włoskie — wg BN-73/9136-07
Orzechy laskowe łuszczone — wg BN-79/8196-03
Orzechy arachidowe — świeże, zdrowe, wolne od zanieczyszczeń, pleśni i szkodników
Ziarno sezamowe — świeże, zdrowe, wolne od zanieczyszczeń, pleśni i szkodników
Miazga sezamowa — wg BN-80/8099-04
Skórka pomarańczowa — wolna od zanieczyszczeń i pleśni
Wiórki kokosowe — wg BN-82/8099-10
Rodzynki — wg BN-66/8194-04
Lecytyna — wg BN-81/8054-01
Przeciery owocowe — wg PN-69/A-75047
Kwas cytrynowy spożywczy — wg PN-81/A-79734
Żelatyna — wg PN-72/A-82245
Agar — wg BN-67/8133-09
Syntetyczne barwniki spożywcze — wg BN-72/6043-02

Etylowanilina (burbonal) — proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej, o temperaturze topnienia 77 ÷ 78°C
Wanilina — wg odpowiedniej normy jakościowej
Olejki eteryczne — wg BN-82/8172-01
Esencje spożywcze — wg BN-74/8173-02
Ekstrakt kawy naturalnej — wg PN-76/A-94010
Ekstrakt kawy zbożowej „Inka" — wg BN-82/8136-05
Ekstrakt słodowy — wg BN-70/8143-01
Kawa naturalna palona — wg BN-63/8136-02
Drożdże piekarskie prasowane — wg PN-72/A-79002
Drożdże piekarskie suszone — wg PN-75/A-79003
Mąka pszenna cukiernicza — wg BN-81/8062-04
Marchew kandyzowana — wg odpowiedniej normy jakościowej
Śliwka prażona — świeża, bez zanieczyszczeń i oznak pleśni
Cynamon — wg BN-68/8132-09
Mak — wg PN-74/R-66148

Inne surowce dopuszczone przez Resort Zdrowia do stosowania w przemyśle cukierniczym — wg odpowiednich norm jakościowych

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2	3
1	Stan opakowania jednostkowego	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób, dopuszcza się do 7% ilościowo pomadek o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na stan higieniczny wyrobu; dopuszcza się do 5% ilościowo przyklejonych etykiet lub podkładek
2	Kształt irysy kapryski, sugusy, inne tofii krówki, kremówki, ciągutki	właściwy dla danego sortymentu — prostopadłościan o podstawie kwadratu, — prostopadłościanu o podstawie kwadratu lub prostokąta, — prostopadłościanu o podstawie prostokąta, — prostopadłościanu nieregularnego; dopuszcza się do 5% ilościowo pomadek zdeformowanych; nie zalicza się do wad kształtu nierównych płaszczyzn boków oraz niewielkich wklęśnięć lub wgniecei
3	Powierzchnia	sucha, nie lepiąca się
4	Barwa pomadek nie barwionych pomadek barwionych	 typowa dla użytej masy i dodatków; biała, kremowa do brązowej, charakterystyczna dla użytych barwników, w odcieniach pastelowych, równomierna w całym wyrobie lub w warstwie barwionej
5	Konsystencja pomadek nie nadziewanych irysów i tofii krówek i kremówek ciągutek kaprysek sugusów innych pomadek nadziewanych	właściwa dla danego sortymentu plastyczna, twarda lub krucha ciągliwa przechodząca po pewnym czasie w kruchą z tzw. łezką wewnątrz stopniowo zanikającą w czasie przechowywania ciągliwa ciągliwa, przechodząca w kruchą półtwarda, przechodząca w kruchą półtwarda, krucha lub ciągliwa zależna od użytego nadzienia i powłoki — krucha, ciągliwa lub półtwarda
6	Smakowitość (smak i zapach)	charakterystyczna dla użytych mas i substancji smakowo-zapachowych; posmak zjełczałego tłuszczu, przypalonego lub skwaszonego mleka lub inny obcy — niedopuszczalny
7	Suma wad, %, nie większa niż	10,0

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Wyszczególnienie	Pomadki mleczne											Pomadki wodne							
		nie nadziewane					nadziewane nadzieniem:						nie nadziewane		nadziewane nadzieniem:					
		Irysy	Toffi	Krówki	Kremówki	Ciągutki	glukozowym	pomadowym	z masy pomadowej	cukrowo-tłuszczowym	z nasion oleistych	pralinowym	Sugusy	Kapryski	glukozowym	pomadowym	z masy pomadkowej	cukrowo-tłuszczowym	z nasion oleistych	pralinowym
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	90,0		89,0		88,0	90,0			93,0	90,0	92,0	90,0	91,0	90,0			95,0	90,0	92,0
2	Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	25,0		18,0			40,0	30,0		25,0			30,0	20,0	40,0	30,0		25,0		
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	6,0	5,5		6,4	6,5	2,3	1,0		15,0	8,0	12,0	2,5	-	1,5	1,0		12,0	5,0	9,0

Pozostałe wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika
1	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwsu solnego, o c(HCl) = = 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1
2	Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	1,0
3	Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,5
4	Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	8,0
5	Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0
6	Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	30,0

3.2.3. Liczba sztuk kremówek, krówek i ciągutek w 1 kg — zawiniętych nie mniej niż 80.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-85/8098-11.

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla wyrobów w opakowaniach o masie netto:

— do 60 g ±5%
— powyżej 60 do 150 g ±3%
— powyżej 150 do 1600 g ±2%
— powyżej 1600 g ±0,5%

nie więcej jednak niż ±0,2% dostarczonej partii.

W przypadku stwierdzenia, że rzeczywista masa wyrobu w opakowaniu jest niezgodna z deklarowaną nawet po uwzględnieniu dopuszczalnych odchyłek masy, należy w tej próbce oznaczyć zawartość suchej masy i jej wartość odnieść do dopuszczalnych odchyłek.

4.3. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-85/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym wyroby powinny być zgodne z normą, wynosi dla pomadek niekrystalicznych:

zawierających masło — 2 miesiące,
pozostałych — 3 miesiące, licząc od daty produkcji.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne

a) sprawdzenie stanu opakowań i prawidłowości opakowania (tabl. 1 lp. 1),
b) sprawdzenie kształtu (tabl. 1 lp. 2),
c) sprawdzenie powierzchni (tabl. 1 lp. 3),
d) sprawdzenie barwy (tabl. 1 lp. 4),
e) sprawdzenie konsystencji (tabl. 1 lp. 5),
f) sprawdzenie smakowitości (tabl. 1 lp. 6),
g) sprawdzenie sumy wad (tabl. 1 lp. 7).

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne

a) oznaczanie zawartości suchej masy (tabl. 2 lp. 1),
b) oznaczanie zawartości cukrów redukujących (tabl. 2 lp. 2),
c) oznaczanie zawartości tłuszczu (tabl. 2 lp. 3),
d) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o c(HCl) = 4 mol/l (tabl. 3 lp. 1),
e) oznaczanie zawartości arsenu (tabl. 3 lp. 2),
f) oznaczanie zawartości ołowiu (tabl. 3 lp. 3),

g) oznaczanie zawartości miedzi (tabl. 3 lp. 4),
h) oznaczanie zawartości cynku (tabl. 3 lp. 5),
i) oznaczanie zawartości cyny (tabl. 3 lp. 6),
j) oznaczanie odchyłek masy (4.2),
k) oznaczanie liczby sztuk wyrobów w 1 kg (3.2.3).

Badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchamianej oraz przy zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz w roku wyrób reprezentatywny dla danej odmiany wyrobu.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2 j), k). Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej partii wyrobów wyprodukowanych na każdej zmianie. Numer normy na opakowaniu wyrobu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na pozostałe cechy.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne należy wykonywać wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Oznaczanie zawartości suchej masy — wg PN-85/A-88027.

5.3.3. Oznaczanie zawartości cukrów redukujących — wg PN-61/A-88023.

5.3.4. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-71/A-88021.

5.3.5. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(HCl) = 4$ mol/l — wg PN-79/A-88022.

5.3.6. Oznaczanie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010.

5.3.7. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-80/A-04011.

5.3.8. Oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-80/A-04012.

5.3.9. Oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013.

5.3.10. Oznaczanie zawartości cyny — wg PN-80/A-04014.

5.3.11. Oznaczanie odchyłek masy dla poszczególnych opakowań jednostkowych. Zważyć kolejno zawartość 10 opakowań, każde osobno, i każdy wynik odnieść do dopuszczalnych odchyłek masy wyrobu, a dla partii wyrobu — obliczyć po zważeniu (netto) próbki przygotowanej wg PN-75/A-74858 p. 2.4.4.

5.3.12. 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.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-76/8093-02 i BN-77/8093-03

a) włączono do normy krówki i kremówki, które dotychczas były przedmiotem BN-77/8093-03,

b) określono wskaźniki zawartości cukrów redukujących dla poszczególnych odmian pomadek mlecznych i wodnych nadziewanych i nie nadziewanych,

c) określono wskaźniki zawartości tłuszczu dla poszczególnych odmian pomadek wodnych nadziewanych i nie nadziewanych,

d) obniżono wskaźniki zawartości ołowiu o 0,5 mg/kg i miedzi o 2,0 mg/kg,

e) urealniono wartości odchyłek mas przez zmianę zakresów odchyleń,

f) dla krówek, kremówek i ciągutek ustalono liczbę sztuk wyrobu w 1 kg,

g) wymagania wspólne zastąpiono wymaganiami szczegółowymi.

3. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu
PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi
PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku
PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny
PN-82/A-74760 Hydrolizaty skrobiowe. Syrop skrobiowy
PN-84/A-74771 Przetwory skrobiowe. Glukoza krystaliczna
PN-72/A-74850 Cukier biały
PN-73/A-74857 Cukier biały przemysłowy
PN-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek
PN-69/A-75047 Półprodukty owocowe. Przeciery
PN-75/A-77626 Miód pszczeli
PN-72/A-79002 Drożdże piekarskie prasowane
PN-75/A-79003 Drożdże piekarskie suszone
PN-81/A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy
PN-72/A-82245 Żelatyna spożywcza
PN-75/A-86003 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko spożywcze
PN-81/A-86024 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko w proszku
PN-82/A-86043 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko zagęszczone
PN-81/A-86155 Mleko i przetwory mleczarskie. Masło
PN-63/A-86363 Mleko i przetwory mleczarskie. Cukier mlekowy
PN-77/A-86907 Margaryna
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-85/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy
PN-76/A-94010 Ekstrakt kawy naturalnej. Marago
PN-80/C-84081/02 Sól (chlorek sodowy). Wymagania
PN-74/R-66148 Rośliny oleiste. Ziarno maku
BN-72/6043-02 Syntetyczne barwniki spożywcze
BN-81/8053-01 Tłuszcze cukiernicze i piekarskie
BN-81/8054-01 Lecytyna rzepakowa i sojowa
BN-81/8062-04 Przetwory zbożowe. Mąka pszenna cukiernicza
BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne
BN-73/8083-01 Karmel spożywczy
BN-81/8094-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Kakao
BN-85/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport
BN-80/8099-04 Półprodukty cukiernicze. Miazga sezamowa
BN-82/8099-10 Półprodukty cukiernicze. Wiórki kokosowe
BN-68/8132-09 Cynamon
BN-67/8133-09 Surowce dla przemysłu cukierniczego. Agar
BN-63/8136-02 Używki i przyprawy. Kawa naturalna palona
BN-82/8136-05 Ekstrakty kaw zbożowych
BN-70/8143-01 Ekstrakt słodowy
BN-82/8172-01 Olejki eteryczne gotowe
BN-74/8173-02 Esencje spożywcze
BN-66/8194-04 Owoce. Rodzynki
BN-79/8196-03 Orzechy laskowe łuszczone
BN-73/9136-07 Owoce. Orzechy włoskie

4. Symbol wg SWW — 2512-3.

5. Autorzy projektu normy — inż. Henryka Barlińska — Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr inż. Jolanta Kasprzycka — Laboratorium Badawcze Śląskich Zakładów Przemysłu Cukierniczego, Zabrze.

przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej

2. **BN-85/8093-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Pomadki niekrystaliczne** **zmiana 5**
1242 92.05.29

W punkcie **4.3. Okres przechowywania** — na końcu dopisuje się:

Producenci mogą wydłużyć okres przechowywania do 5-ciu miesięcy pod warunkiem, że został on potwierdzony wynikami badań przechowalniczych dostępnych do wglądu kompetentnym jednostkom resortu zdrowia.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/87 poz. 5
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/88 poz. 24
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/88 poz. 37
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39 (Biuletyn PKNMiJ nr 8/92 poz. 41)

---

zmiany obowiązują od dnia 1 marca 1988 r.
zmiana ustanowiona:

przez Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej

1. **BN-85/8093-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Pomadki niekrystaliczne** **zmiana 3**
1242 86.09.10

1. W punkcie **2.4.2** skreśla się wyrazy: numer normy,
2. W punkcie **2.5** skreśla się numer normy: BN-83/8093-04.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/87 poz. 5
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/88 poz. 24 (Biuletyn PKNMiJ nr 3/88 poz. 37)

Zmiana ustanowiona
przez Ministra Rolnictwa Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej

1 **BN-85/8093-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Pomadki niekrystaliczne. Wymagania wspólne** **zmiana 1**
1242 86.09.8

Punkt **2.4** otrzymuje brzmienie:

2.4. Sposób budowy oznaczenia

2.4.1. Sposób budowy oznaczenia na opakowaniach zbiorczych lub transportowych. Na opakowaniu zbiorczym lub transportowym należy podać rodzaj pomadek, numer normy oraz nazwę wyrobu.

2.4.2. Sposób budowy oznaczenia na etykiecie wyrobu. Na etykiecie wyrobu należy podać nazwę wyrobu i numer normy.

Punkt **2.5** otrzymuje brzmienie:

2.5. Przykład oznaczenia na etykiecie

Songi — BN-83/8093-04

Punkt **3.2.2**, tabl. 2 otrzymuje brzmienie: (tabl. 2 na str. 7).

(Biuletyn PKNMiJ nr 1/87, poz. 5)

---

1 **BN-85/8093-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Pomadki niekrystaliczne** **zmiana 2**
1242 87.08.14

1. W punkcie **3.2.1**, tabl. 1, lp. 2, w rubr. Kształt — kapryski, sugusy, inne, w kol. 3 zamiast: prostopadłościanu o podstawie kwadratu lub prostokąta, powinno być: nieregularnego prostopadłościanu.
2. W punkcie **3.2.3**, zamiast: nie mniej niż 80, powinno być: nie mniej niż 60.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/87 poz. 5 (Biuletyn PKNMiJ nr 2/88 poz. 24)

7. **BN-85/8093-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Pomadki niekrystaliczne** **zmiana 4**
1242 89.11.24

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 1/87 poz. 5
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/88 poz. 24
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/88 poz. 37

Numer normy	Sprostowanie
BN-85/8093-02	Na str. 2, w tabl. 1 lp. 2 kol. 3 — ostatnie zdanie dotyczy kształtu wszystkich rodzajów wyrobów wymienionych w kol. 2. Ten fragment tablicy powinien mieć postać następującą:

b) Kształt irysy kapryski, sugusy, inne toffi krówki, kremówki, ciągutki	właściwy dla danego sortymentu — prostopadłościan o podstawie kwadratu — prostopadłościanu o podstawie kwadratu lub prostokąta — prostopadłościanu o podstawie prostokąta — prostopadłościanu nieregularnego; dopuszcza się do 5% ilościowo pomadek zdeformowanych, nie zalicza się do wad kształtu nierównych płaszczyzn boków oraz niewielkich wklęśnięć lub wgnieceń