

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-83
	Wyroby cukiernicze trwałe Pomadki krystaliczne	8093-04
		Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są pomadki krystaliczne z grupy cukierków.

1.2. Określenia

1.2.1. pomadki krystaliczne — pomadki o konsystencji miękkiej, strukturze drobnokrystalicznej, uformowane z pomady wodnej, mlecznej lub śmietankowej z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych i ewentualnie barwiących.

1.2.2. pomadki krystaliczne mleczne nienadziewane — pomadki uformowane z pomady mlecznej z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych.

1.2.3. pomadki krystaliczne mleczne nadziewane — pomadki składające się co najmniej z dwóch mas, z których jedną stanowi pomada mleczna z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych.

1.2.4. pomadki krystaliczne wodne nienadziewane — pomadki uformowane z pomady wodnej z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych i ewentualnie barwiących.

1.2.5. pomadki krystaliczne wodne nadziewane — pomadki składające się co najmniej z dwóch mas, z których jedną stanowi pomada wodna z ewentualnym dodatkiem substancji smakowo-zapachowych i barwiących.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. Rozróżnia się trzy rodzaje pomadek krystalicznych:

- mleczne
- wodne
- śmietankowe

2.2. Odmiany. W każdym rodzaju rozróżnia się dwie odmiany pomadek:

- nienadziewane,
- nadziewane, np. o nadzieniu z masy tłustej i pomadowym.

2.3. Przykład oznaczenia pomadek krystalicznych:

POMADKI KRYSZALICZNE (podać nazwę handlową)

BN-83/8093-04

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

Cukier biały	wg PN-72/A-74850 lub
Cukier biały przemysłowy	wg PN-73/A-74857.
Syrop skrobiowy	wg PN-82/A-74760.
Tłuszcz cukierniczy	wg BN-81/8053-01.
Margaryna	wg PN-77/A-86907.
Mleko spożywcze	wg PN-75/A-86003.
Mleko zagęszczone	wg PN-82/A-86043.
Orzechy włoskie	wg BN-73/9136-07.
Orzechy laskowe	wg BN-72/9136-08.
Kakao	wg BN-81/8094-02.
Miód pszczeli	wg PN-75/A-77626.
Przeciery owocowe	wg PN-69/A-75047.
Kwas cytrynowy spożywczy	wg PN-81/A-79734.
Esencje spożywcze	wg BN-74/8173-02.
Olejki eteryczne	wg BN-73/8172-01.
Barwniki spożywcze	wg BN-72/6043-02.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniełym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny wyrobu
b) Kształt	właściwy dla danego sortymentu; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów nieznacznie zdeformowanych
c) Powierzchnia	sucha, gładka lub dekorowana; w przypadku kandyzowania — pokryta wykrystalizowanym cukrem

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 12 grudnia 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1984 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1984 poz. 2)

cd. tabl. 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
d) Konsystencja — pomadek nienadziejanych — pomadek nadziejanych	miękka, krucha, o strukturze drobnokrystalicznej; masy pomadkowej — miękka, krucha, o strukturze drobnokrystalicznej, nadzienia — właściwa dla użytej masy
e) Barwa — niebarwionych — barwionych	typowa dla użytej masy i ewentualnych dodatków smakowo-zapachowych, pastelowa, równomierna w całej masie
f) Smakowość (smak i zapach)	charakterystyczna dla użytych mas i substancji smakowo-zapachowych; bez obcego smaku i zapachu

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika
Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	87,0
Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	masy pomadkowej nadzienia 18,0 30,0
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1
Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	1,0
Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0
Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	10,0
Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0
Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	50,0

3.2.3. Liczba sztuk wyrobu w 1 kg — nie mniej niż 50.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla pomadek krystalicznych o masie

- do 50 g $\pm 5\%$,
- powyżej 50 do 500 g $\pm 3\%$,
- powyżej 500 do 1000 g $\pm 2\%$,
- powyżej 1000 g $\pm 1,5\%$

nie więcej jednak niż $\pm 0,2\%$ dostarczonej partii.

4.3. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-76/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym pomadki krystaliczne powinny być zgodne z wymaganiami normy wynosi 6 tygodni licząc od daty produkcji.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne

a) sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,

b) sprawdzanie kształtu,

c) sprawdzanie powierzchni,

d) sprawdzanie konsystencji,

e) sprawdzanie barwy,

f) sprawdzanie smakowości.

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne

a) oznaczanie zawartości suchej masy,

b) oznaczanie zawartości cukrów redukujących,

c) oznaczanie liczby sztuk w 1 kg,

d) oznaczanie odchyłek masy,

e) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego,

f) oznaczanie zawartości arsenu,

g) oznaczanie zawartości ołowiu,

h) oznaczanie zawartości miedzi,

i) oznaczanie zawartości cynku,

j) oznaczanie zawartości cyny.

Badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchomionej oraz przy zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz na rok sortyment reprezentatywny dla danego rodzaju.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1.1 oraz wg 5.1.1.2 c) i d). Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej ilości wyrobu wyprodukowanego na każdej zmianie. Numer normy na opakowaniu jest traktowany 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 — wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Badania fizykochemiczne

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

5.3.2.2. Oznaczenie zawartości cukrów redukujących — wg PN-61/A-88023.

5.3.2.3. Oznaczenie liczby sztuk w 1 kg — wg BN-70/8090-13.

5.3.2.4. Oznaczenie odchyłek masy

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

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

5.3.2.5. Oznaczenie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego — wg PN-59/A-88022.

5.3.2.6. Oznaczenie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010.

5.3.2.7. Oznaczenie zawartości ołowiu — wg PN-80/A-04011.

5.3.2.8. Oznaczenie zawartości miedzi — wg PN-80/A-04012.

5.3.2.9. Oznaczenie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013.

5.3.2.10. Oznaczenie zawartości cyny — wg PN-80/A-04014.

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. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości arsenu
PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczenie zawartości ołowiu
PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczenie zawartości miedzi
PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości cynku
PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczenie zawartości cyny
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-59/A-88022 Wyroby cukiernicze. Oznaczenie zawartości popiołu

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

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

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

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

Pozostałe normy związane podano w 3.1.

3. Symbol wg SWW — 2512-32.

4. Autor projektu normy — inż. Krystyna Bolda — Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Pomorzanka”, Słupsk.

8. **BN-83/8093-04 Wyroby cukiernicze trwałe. Pomadki krystaliczne**
1242

zmiana 1
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.