

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-87
	Wyroby cukiernicze trwałe Kakao	8094-02
		Zamiast BN-81/8094-02
		Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest kakao bez dodatków oraz z dodatkami.

1.2. Określenia

1.2.1. kakao — produkt uzyskany przez sproszkowanie kuchenka kakaowego otrzymanego z miazgi kakaowej alkalizowanej lub niealkalizowanej, z ewentualnymi dodatkami.

1.2.2. kakao bez dodatków — produkt otrzymany przez sproszkowanie kuchenka kakaowego lub kuchenka kakaowego uszlachetnionego w wyniku wprowadzenia substancji takich jak lecytyna, sól, wanilina, etylowanilina.

1.2.3. kakao z dodatkami — mieszanina kakao w ilości nie mniej niż 9,5% beztłuszczowych części miazgi kakaowej oraz dodatków takich jak np.: cukier, cukier puder, glukoza, mleko w proszku, skrobia, korzenie aromatyczne lub innych.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podgrupy. Rozróżnia się dwie podgrupy kakao:
— bez dodatków,
— z dodatkami.

2.2. Rodzaje**2.2.1. Rodzaje kakao bez dodatków**

- pełnotłuste (PT),
- tłuste (T),
- małowłuste (MT).

2.2.2. Rodzaje kakao z dodatkami

- z mlekiem w proszku i cukrem,
- z ekstraktem słodowym,
- z mąką owsianą,
- z innymi składnikami.

2.3. Sposób budowy oznaczenia. Na opakowaniu zbiorczym i transportowym należy podać podgrupę, rodzaj kakao, nazwę handlową, numer normy.

2.4. Przykład oznaczenia opakowania jednostkowego kakao bez dodatków tłustego:

KAKAO T BN-87/8094-02

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

Miazga kakaowa	— wg BN-69/8094-07.
Cukier biały	— wg PN-72/A-74850.
Cukier biały przemysłowy	— wg PN-73/A-74857.
Glukoza krystaliczna	— wg PN-84/A-74771.
Mleko w proszku pełne	— wg PN-81/A-86024.
Mleko w proszku odtłuszczone	— wg PN-81/A-86024.
Lecytyna	— wg BN-81/8054-01.
Mąka owsiana	— czysta, świeża, wolna od szkodników i ich pozostałości.
Ekstrakt słodowy	— wg BN-84/8143-01.
Etylowanilina (burbonal)	— proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej o temperaturze topnienia $77 \div 78^\circ\text{C}$.
Wanilina	— wg odpowiedniej normy przedmiotowej.
Spirytus	— wg PN-74/A-79522.
Esencje spożywcze	— wg BN-86/8173-02.
Sól	— wg PN-86/C-84081/02.
Goździki	— wg BN-64/8132-02.
Cynamon	— wg BN-68/8132-09.
Inne surowce	dopuszczone przez resort zdrowia.

3.2. Wyrób**3.2.1. Wymagania organoleptyczne** — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
a) Stan opakowania jednostkowego	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe, straty ilościowe i stan higieniczny produktu

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 7 października 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 14/1987, poz. 36)

cd. tabl. 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
b) Barwa — kakao bez dodatków — kakao z dodatkami	brunatnoczerwona do brązowej brunatna do jasnobrązowej, z ewentualnie widocznymi dodat- kami
c) Konsystencja	sypka, dopuszczalne lekkie zbry- lenia łatwo rozsypujące się
d) Smakowość (smak i zapach) — kakao bez dodatków — kakao z dodatkami	charakterystyczna dla kakao wy- czuwalna goryczka charakterystyczna dla kakao z użyтыми dodatkami

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Kakao						
	bez dodatków			z dodatkiem			
	PT	T	MT	mleka w prosz- ku i cukru	ekstraktu sło- dowego	mąki owsianej	innych skład- ników
1	2	3	4	5	6	7	8
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	93,0			93,0	92,0	91,0	92,0
b) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %	powyżej 20	15 ÷ 20	8 ÷ 15	nie mniej niż 15,0	nie mniej niż 7,0	nie mniej niż 9,0	nie mniej niż 2,5
c) Zawartość cukrów ogó- łem, jako cukier in- wertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	nie oznacza się			60,0	nie oznacza się		
d) Kwasowość w sto- pniach normalnych, nie większa niż	20,0			17,0			
e) Liczba kwasowa wyk- strahowanego tłuszczu mg KOH/1 g, nie wię- cej niż	3,5			nie oznacza się			
f) Sedymentacja, ml, nie więcej niż — po 5 min — po 10 min	2,0 4,0		2,5 4,5	nie oznacza się			
g) Obecność szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości	nie oznacza się					niedopusz- czalna	nie oznacza się
h) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roz- tworze o $c(\text{HCl}) =$ $= 4 \text{ mol/l}$, %, nie wię- cej niż	0,2			0,15			
i) Zawartość arsenu mg/kg, nie więcej niż	0,5						
j) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,5						
k) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	50,0						
l) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	90,0						
ł) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	20,0						

**4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE
I TRANSPORT****4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-85/8098-11.****4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla kakao w opako-
waniach o masie netto:**

- do 250 g $\pm 3\%$,
- powyżej 250 g do 1000 g $\pm 2\%$,
- powyżej 1 kg do 5 kg $\pm 1\%$,
- powyżej 5 kg do 15 kg $\pm 0,5\%$,

nie więcej jednak niż $\pm 0,2\%$ dostarczonej partii.**4.3. Okres przechowywania** przy zachowaniu warun-
ków podanych w BN-85/8098-11 rozdz. 5 i 6, w któ-
rych wyrób powinien być zgodny z wymaganiami nor-
my, wynosi:

- a) dla kakao bez dodatków:
 - w puszkach metalowych — 12 miesięcy,
 - w pozostałych opakowaniach — 6 miesięcy,
- b) dla kakao z dodatkami — 6 miesięcy licząc od daty produkcji, z tym że dla kakao z dodatkiem mleka i mąki owsianej — 4 miesiące.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne

- a) sprawdzenie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,
- b) sprawdzenie barwy,
- c) sprawdzenie konsystencji,
- d) sprawdzenie smakowości.

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne

- a) oznaczenie suchej masy,
- b) oznaczenie zawartości tłuszczu,
- c) oznaczenie zawartości cukrów ogółem,
- d) oznaczenie kwasowości,
- e) oznaczenie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu,
- f) oznaczenie sedymentacji,
- g) oznaczenie obecności szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości,
- h) oznaczenie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$,
- i) oznaczenie zawartości arsenu,
- j) oznaczenie zawartości ołowiu,
- k) oznaczenie zawartości miedzi,
- l) oznaczenie zawartości cynku,
- ł) oznaczenie zawartości cyny,
- m) oznaczenie odchyłek masy.

Badania pełne należy wykonać przy produkcji nowo uruchamianej oraz przy zmianach lub remontach aparatury.

Ponadto badania pełne należy wykonać raz w roku.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2 g),ł). Badania niepełne

należy wykonywać dla każdej ilości wyrobów wyprodukowanych na każdej zmianie. Numer normy na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na pozostałe cechy wyrobu.

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. Oznaczanie suchej masy — wg PN-84/A-88027.

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

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

5.3.5. Oznaczanie kwasowości — wg PN-79/A-88024.

5.3.6. Oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu — wg PN-79/A-88024.

5.3.7. Oznaczanie sedymentacji — wg BN-65/8090-03.

5.3.8. Oznaczanie obecności szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości — wg PN-74/A-74016.

5.3.9. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$ — wg PN-59/A-88022.

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

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

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

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

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

5.3.15. Oznaczanie odchyłek masy:

a) dla poszczególnych opakowań jednostkowych — zważyć kolejno zawartość 10 opakowań, każde z osobna i każdy wynik odnieść do dopuszczalnych odchyłek masy produktu;

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

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-81/8094-02. Z normy wyłączono kakao przemysłowe jako półprodukt przemysłu cukierniczego.

3. 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-74/A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczenie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

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-74/A-79522 Spirytus rektyfikowany

PN-81/A-86024 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko w proszku

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

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

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

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

PN-79/A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczenie kwasowości

PN-84/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczenie zawartości suchej masy

PN-86/C-84081/02 Sól (chlorek sodowy)

BN-81/8054-01 Lecytyna rzepakowa i sojowa

BN-65/8090-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczenie sedymentacji

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

BN-69/8094-07 Półprodukty cukiernicze. Miazga kakaowa

BN-85/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport

BN-64/8132-02 Przyprawy. Goździki

BN-68/8132-09 Cynamon

BN-84/8143-01 Półprodukty przemysłu fermentacyjnego. Ekstrakt słodowy

BN-86/8173-02 Esencje spożywcze

4. Symbol wg SWW — 2515.

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

10. **BN-87/8094-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Kakao**
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.

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)