wycof. 7.I.98 (N.4/98)
zast. PN-A-88111:98

UKD 663.918.48

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Wyroby cukiernicze trwałe **Wyroby czekoladowane (w czekoladzie)**	**BN-86 8094-03** Zamiast BN-81/8094-03 Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów czekoladowanych (w czekoladzie).

1.2. Określenia

1.2.1. wyroby czekoladowane - wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie, trwałe pieczywo cukiernicze lub inne wyroby, a całą lub część zewnętrznej warstwy stanowi kuwertura w ilości nie mniejszej niż 15%.

1.2.2. Pozostałe określenia - wg PN-76/A-88000.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podgrupy, typy, rodzaje i odmiany wyrobów czekoladowanych - wg tabl. 1.

Tablica 1

Podgrupy	Typy	Rodzaje	Odmiany
1	2	3	4
Cukierki czekoladowane o rdzeniu miękkim SWW 2514-1	z mas tłustych	z jąder nasion	z orzechów arachidowych z orzechów laskowych z orzechów nanerczowych z orzechów włoskich z migdałów z sezamu z pestek dyni z soi z nasion maku z innych
		z marcepanu lub pokrewnych	z marcepanu z arachipanu z percepanu z orzechów włoskich z keszupanu z innych
		z praliny	-
		z tłuszczu i cukru	-
	z innych mas cukierniczych	z marmolady	z owoców jednorodnych z owoców mieszanych z owoców z dodatkiem esencji smakowo-zapachowych
		z pomady	nienapowietrzonej napowietrzonej typu frappe

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 21 kwietnia 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 10/1986 poz. 20)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1986 Druk. Wyd. Norm. W-wa Ark. wyd. 2,00 Nakł. 2500+40 Zam. 1757/86 Cena zł 63.00

cd. tabl. 1

Podgrupy	Typy	Rodzaje	Odmiany	
1	2	3	4	
Cukierki czekoladowane o rdzeniu miękkim SWW 2514-1	z innych mas cukierniczych	z likworu lub likieru	bez dodatków z dodatkami naturalnymi z dodatkiem esencji smakowo-zapachowych	
		z owoców	konserwowanych w alkoholu suszonych smażonych kandyzowanych	
		o korpusie wielowarstwowym	-	
		z galaretki i z marmoladki	-	
		o korpusie piankowym	-	
		mieszane	-	
		pozostałe	-	
Cukierki czekoladowane o rdzeniu z karmelków nadziewanych SWW 2514-2	-	o korpusie z masy karmelowej bezkwasowej i z masy karmelowej mlecznej	o rdzeniu	z przetworów owocowych cukrowo-tłuszczowym grylażowym z jąder nasion oleistych pomadowym likworowym lub likierowym żelowym pudrowym innym wielonadzieniowe
		o pokrywie z masy karmelowej kwaśnej		z przetworów owocowych cukrowo-tłuszczowym pomadowym likworowym lub likierowym żelowym pudrowym innym wielonadzieniowe
Drażetki czekoladowane o rdzeniu miękkim SWW 2514-3	-	z pomady	wodnej mlecznej innej	
		z galaretki	z naturalnymi dodatkami z dodatkiem esencji smakowo-zapachowych	
		z marmoladki	jednoowocowej wieloowocowej z owoców z dodatkiem esencji smakowo-zapachowych	
		z likworu lub likieru	z naturalnymi dodatkami z dodatkiem esencji smakowo-zapachowych	
		innym	-	

cd. tabl. 1

Podgrupy	Typy	Rodzaje	Odmiany
1	2	3	4
Drażetki czekoladowane pozostałe SWW 2514-4	o rdzeniu z karmelków nadziewanych SWW 2514-41	o pokrywie z masy karmelowej bezkwasowej i masy karmelowej mlecznej	o nadzieniu: z przetworów owocowych; cukrowo-tłuszczowym; grylażowym; z jąder nasion oleistych; pomadowym; likworowym lub likierowym; żelowym; pudrowym; innym
			wielonadzieniowe
		o korpusie z masy karmelowej kwaśnej	o nadzieniu: z przetworów owocowych; cukrowo-tłuszczowych; pomadowym; likworowym lub likierowym; żelowym; pudrowym; innym
			wielonadzieniowe
	o rdzeniu z owoców SWW 2514-42	z jąder nasion oleistych	z orzechów laskowych; z orzechów arachidowych; z orzechów nanerczowych; z migdałów; z pestek dyni; z innych
		miękkich	konserwowanych w alkoholu; suszonych; smażonych; kandyzowanych
Wyroby wschodnie czekoladowane SWW 2514-5	chałwa czekoladowana SWW 2514-51	sezamowe	bez dodatków smakowych poza waniliną; z naturalnymi dodatkami
		orzechowa	bez dodatków smakowych poza waniliną; z naturalnymi dodatkami
	wyroby grylażowe czekoladowane SWW 2514-52	makowe; migdałowe; orzechowe; sezamowe; inne	-
	pozostałe	-	-
Herbatniki czekoladowane SWW 2514-6	nielaminowane	nieprzekładane	cukrowe; cukrowo-biszkoptowe; małocukrowe; bezcukrowe
		przekładane nadzieniem	-

cd. tabl. 1

Podgrupy	Typy	Rodzaje		Odmiany
1	2	3		4
Herbatniki czekoladowane SWW 2514-6	laminowane	nieprzekładane		cukrowe małocukrowe bezcukrowe
		przekładane nadzieniem		-
Pierniki czekoladowane SWW 2514-7	bez nadzienia	bez dodatków lub z dodatkami		miodowe miodowo-cukrowe cukrowe cukrowo-syropowe syropowe glikozowe inne
	z nadzieniem	bez dodatków lub z dodatkami		miodowe miodowo-cukrowe cukrowe cukrowo-syropowe syropowe glikozowe inne
Wafle czekoladowane SWW 2514-8	suche	niesłodkie		-
		słodkie		-
	przekładane nadzieniem i nadziewane	o nadzieniu	cukrowo-tłuszczowym cukrowo-białkowym z jąder nasion oleistych pralinowym owocowym innym	-
Wyroby czekoladowane pozostałe SWW 2514-9	Pieczywo piankowe czekoladowane SWW 2514-91	biszkopty		nienadziewane nadziewane
		makaroniki		nienadziewane nadziewane
	-	-		-

2.2. Sposób budowy oznaczenia. W przykładzie oznaczenia należy podać typ i rodzaj wyrobu w czekoladzie, numer normy, oraz nazwę handlową, z tym że jeśli wyrób jest oblany czekoladą mleczną, należy to podać w nazwie.

2.3. Przykład oznaczenia

a) cukierków czekoladowanych o korpusie z mas tłustych z jąder nasion oleistych:

BAMBO W CZEKOLADZIE MLECZNEJ

BN-86/8094-03

b) cukierków czekoladowanych o korpusie piankowym:

PIANKA CYTRYNOWA BN-86/8094-03

c) herbatników czekoladowanych nielaminowanych nieprzekładanych cukrowych:

HERBATNIKI NEGRO BN-86/8094-03

Oznaczenia numerem tablicy i numerem rubryki należy podawać na opakowaniu wysyłkowym.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

Cukier rafinowany - wg PN-72/A-74851.

Cukier biały - wg PN-72/A-74850 lub

Cukier biały przemysłowy - wg PN-73/A-74857.

Glukoza krystaliczna - wg PN-84/A-74771.

Miód pszczeli - wg PN-75/A-77626.

Miód sztuczny - wg BN-78/8134-01.

Syrop skrobiowy - wg PN-82/A-74760.

Karmel spożywczy - wg BN-73/8083-01.

Spirytus rektyfikowany - wg PN-74/A-79522.

Mleko spożywcze - wg PN-75/A-86003.

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.

Masło - wg PN-81/A-86155.

Cukier mlekowy - wg PN-65/A-86362.

Margaryna - wg PN-77/A-86907.

Tłuszcz kakaopodobny - zgodnie z wymaganiami władz sanitarnych.

Tłuszcze cukiernicze - wg BN-81/8053-01.

Rafinowane oleje roślinne - wg PN-75/A-86908.

Mąka pszenna cukiernicza - wg BN-81/8062-04.

Mąka żytnia - wg PN-66/A-74032.

Mączka ziemniaczana - wg PN-74/A-74710.

Płatki owsiane - wg PN-82/A-74037.

Jaja spożywcze - wg PN-70/A-86503.

Jaja w proszku - wg PN-73/A-86502.

Żółtko w proszku - wg BN-74/8036-09.

Żółtko mrożone - wg BN-74/8036-01.

Masa jajowa mrożona - wg BN-72/8036-02.

Albumina krystaliczna spożywcza - wg BN-73/8035-01.

Białko mrożone - wg BN-74/8036-01.

Białko w proszku - wg BN-74/8036-09.

Agar - wg BN-67/8133-09.

Żelatyna spożywcza - wg PN-72/A-82245.

Kwas cytrynowy spożywczy - wg PN-81/A-79734.

Kwaśny węglan amonowy - wg PN-81/C-84012.

Kwaśny węglan sodowy - wg BN-75/6016-51.

Sól warzona - wg PN-80/C-84081/02.

Pirofosforan dwusodowy - wg BN-74/6016-45.

Kakao - wg BN-81/8094-02.

Tłuszcz kakaowy - wg BN-76/8094-08.

Miazga kakaowa - wg BN-69/8094-07.

Kuwertura - wg BN-82/8094-01.

Orzechy włoskie - świeże, zdrowe, wolne od zanieczyszczeń, pleśni i szkodników.

Orzechy nanerczowe łuszczone - wg BN-67/8196-02.

Orzechy laskowe łuszczone - wg BN-79/8196-03.

Orzechy arachidowe - świeże, zdrowe, wolne od zanieczyszczeń, pleśni i szkodników.

Miazga sezamowa - wg BN-80/8099-04.

Wiórki kokosowe - wg BN-82/8099-10.

Migdały - wg BN-66/8196-01.

Ziarno maku - wg PN-74/R-66148.

Lecytyna - wg BN-81/8054-01.

Owoce. Rodzynki - wg BN-66/8194-04.

Przetwory owocowe. Owoce suszone - wg BN-80/8125-04.

Soki owocowe w proszku - wg odpowiednich norm przedmiotowych.

Skórka pomarańczowa w solance - wg BN-67/8122-12.

Przeciery owocowe - wg PN-69/A-75047.

Soki owocowe zagęszczone - wg BN-66/8115-01.

Dżem - wg PN-72/A-75100.

Syntetyczne barwniki spożywcze - wg BN-72/6043-02.

Olejki eteryczne - wg BN-82/8172-01.

Esencje spożywcze - wg BN-74/8173-02.

Etylowanilina (burbonal) - proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej, o temperaturze topnienia $77 \div 78^{\circ}C$.

Wanilina - wg odpowiednich norm przedmiotowych.

Ekstrakt kaw zbożowych - wg BN-82/8136-05.

Kawa naturalna palona - wg BN-83/8136-02.

Ekstrakt kawy naturalnej - wg odpowiednich norm przedmiotowych.

Płatki kukurydziane - wg odpowiednich norm przedmiotowych.

Pieczywo chrupkie - wg odpowiednich norm przedmiotowych.

Płatki zbożowe śniadaniowe - wg odpowiednich norm przedmiotowych.

Odpad użytkowy wyrobów cukierniczych trwałych - suchy, czysty, świeży, bez posmaku zjełczenia, stęchlizny i goryczki.

Ekstrakt słodowy - wg BN-70/8143-01.

Maltodekstryny - wg odpowiednich norm przedmiotowych.

Drożdże piekarskie prasowane - wg PN-72/A-79002.

Drożdże piekarskie suszone - wg PN-75/A-79003.

Goździki - wg BN-64/8132-02.

Cynamon - wg BN-67/8132-09.

Imbir - wg BN-67/8132-11.

Owoc kolendry siewnej - wg BN-64/8171-09.

Pieprz ziołowy - wg BN-77/8132-12.

Inne surowce dopuszczone przez Resort Zdrowia do stosowania w przemyśle cukierniczym.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
a) Stan opakowania jednostkowego	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu
b) Kształt	różnorodny, prawidłowy dla danego sortymentu; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów zdeformowanych, dla drażetek czekoladowanych i wyrobów czekoladowanych o rdzeniu z owoców dopuszcza się do 10% ilościowo wyrobów zlepionych
c) Powierzchnia	z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, dla kuwertury mlecznej i wyrobów zawijanych mechanicznie dopuszcza się powierzchnię lekko matową, pokrycie rdzenia (korpusu) całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; powierzchnia dolna matowa; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o korpusie z owoców dopuszcza się punktowe nieoblanie kuwerturą
d) Barwa	
- powierzchni kuwertury naturalnej	brązowa
- powierzchni kuwertury mlecznej	jasnobrązowa
- rdzenia (korpusu)	charakterystyczna dla danego rdzenia (korpusu); w przypadku barwienia - pastelowa
e) Konsystencja	
- pokrywy	jednolita, w temperaturze do 20°C twarda
- rdzenia (korpusu)	
cukierków i drażetek czekoladowanych:	
- o rdzeniu miękkim z jąder nasion oleistych oraz pralinowych	półmiękka, mazista, z ewentualną wyczuwalnością użytych dodatków
- z marcepanu i pokrewnych	stała, półmiękka, w przełomie kaszkowata, z ewentualną wyczuwalnością drobnych części użytych dodatków
- z marmolady, marmoladki i galaretki	miękka, żelowa
- z pomady	półmiękka lub krucha, jednorodna, drobnokrystaliczna, z ewentualną wyczuwalnością użytych dodatków
- z likieru i likworu	wnętrze korpusu płynne, skorupka cienka, drobnokrystaliczna
- z owoców	miękka lub półmiękka, właściwa dla użytych owoców lub ich przetworów
- o rdzeniu piankowym	puszysta, drobnoporowata
- o rdzeniu z tłuszczu i cukru	stała, miękka
- o rdzeniu wielowarstwowym i mieszanym	właściwa dla użytej masy
cukierków i drażetek czekoladowanych o rdzeniu z karmelków nadziewanych	krucha lub miękka w zależności od rodzaju użytego nadzienia
drażetek czekoladowanych o rdzeniu z owoców:	
- z jąder nasion oleistych	twarda, krucha
- z owoców miękkich	miękka lub częściowo elastyczna
z chałwy	stała, krucha
z wyrobów grylażowych	twarda, krucha
z herbatników	
- nieprzekładanych	stała, krucha
- przekładanych nadzieniem	krucha, z wyczuwalnością mazistego nadzienia, ewentualnie drobnych cząstek użytych dodatków

cd. tabl. 2

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
<u>z pierników</u>	
- bez nadzienia	półmiękka
- z nadzieniem	półmiękka z wyczuwalnością nadzienia
<u>z wafli</u>	
- suchych	chrupka
- przekładanych i nadziewanych nadzieniem	chrupka lub lekko chrupka z wyczuwalnością kremu i ewentualnie użytych naturalnych dodatków
<u>z pieczywa piankowego</u>	
- z biszkoptów	krucha, porowata
- z makaroników	chrupka, na zewnątrz porowata, wewnątrz lekko ciągliwa
f) Przełom	
- pokrywy	matowy, jednorodny
- rdzenia	charakterystyczny dla poszczególnych rodzajów rdzeni lub korpusów
g) Smakowitość (smak i zapach)	właściwa dla użytej masy czekoladowej i korpusu
h) Suma wad	do 10% (dla drażetek czekoladowanych i wyrobów czekoladowanych o rdzeniu z owoców do 15%)

<u>3.2.2. Wymagania fizykochemiczne</u>

<u>3.2.2.1. Kuwertura</u> - wg tabl. 3.

<u>3.2.2.2. Korpusy</u>

z mas miękkich - wg tabl. 4,

z karmelków nadziewanych - wg tabl. 5,

z drażetek - wg tabl. 6,

z wyrobów wschodnich - wg tabl. 7,

z herbatników - wg tabl. 8,

z pierników - wg tabl. 9,

z wafli - wg tabl. 10,

z pieczywa piankowego - wg tabl. 11.

<u>Tablica 3</u>

Wyszczególnienie	Kuwertura	
	naturalna	mleczna
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	98,8	98,0
b) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	28,0	
c) Kwasowość, ^{o}n	5,0 ÷ 8,0	3,5 ÷ 5,5
d) Pozostałe parametry wg BN-82/8094-01		

Tablica 4

Wyszczególnienie	Korpusy z mas miękkich												
	z mas tłustych			z innych mas cukierniczych									
	z jąder nasion oleistych i z praliny	z marcepanu lub pokrewnych	z tłuszczu i cukru	z marmolady	z pomady	z likworu	z likieru	z owoców	wielowarstwowe	z galaretki i marmoladki	piankowym	mieszanym	pozostałym
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	88,0		90,0	76,0	85,0	77,0	77,0	71,0	wg wskaźników dla poszczególnych mas	73,0	78,0	80,0	74,0
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	80,0	76,0	nie normalizuje się							nie normalizuje się	76,0	nie normalizuje się	
c) Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	nie normalizuje się			50,0	25,0	-	-	40,0		40,0	nie normalizuje się	40,0	
d) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	11,0		22,0	-	nie normalizuje się			-		-	13,0	nie normalizuje się	
e) Kwasowość jako kwas cytrynowy w suchej masie, %, nie mniej niż	-			0,7	nie normalizuje się					nie normalizuje się	nie normalizuje się		

Tablica 5

Wyszczególnienie	Korpusy z karmelków nadziewanych																	
	o korpusie z masy karmelowej bezkwasowej lub mlecznej o nadzieniu:										o pokrywie z masy karmelowej kwaśnej o nadzieniu:							
	przetworów owocowych	cukrowo-tłuszczowym	gryla-żowym	z jąder nasion oleistych	pomadowym	likworowym lub likierowym	żelowym	pudrowym	innym	wielonadzieniowe	z przetworów owocowych	cukrowo-tłuszczowym	pomadowym	likworowym lub likierowym	żelowym	pudrowym	innym	wielonadzieniowe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	86,0	95,0	95,0	95,0	93,0	89,0		95,0	92,0	90,0	92,0	95,0	93,0	90,0	91,0	95,0	92,0	90,0
b) Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	35,0	12,0	12,0	12,0	24,0	30,0	31,0	12,0	30,0	30,0	33,0	14,0	26,0	32,0	29,0	14,0	32,0	32,0
c) Kwasowość jako kwas cytrynowy w suchej masie, %, nie mniej niż	1,3	-	-	-	1,0	-	-	-	-	1,3	1,5	0,6	1,2	1,5	1,5	1,2	1,5	1,5

BN-86/8094-03

Tablica 6

Wyszczególnienie	Korpusy z drażetek o rdzeniu							
	miękkim					z karmelków nadziewanych	z owoców	
	z pomady	z galaretki	z marmoladki	z likworu lub likieru	innym		z jąder nasion oleistych	miękkich
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	91,0	89,5		88,0	91,0	wg tabl. 5	95,5	60,0
b) Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	16,0	20,0	25,0	15,0	nie normalizuje się		nie normalizuje się	

Tablica 7

Wyszczególnienie	Korpusy z wyrobów wschodnich							
	z chałwy			grylażowych				
	bez dodatków smakowych poza wanilią	z dodatkami smakowymi	bakaliowej	makowych	migdałowych	orzechowych	sezamowych	innych
1	2	3	4	5	6	7	8	9
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	95,5	94,5	91,4	93,5	96,0			
b) Zawartość cukrów ogółem, jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	33,0	36,0	41,5	40,0				
c) Zawartość cukrów redukcyjnych jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	nie normalizuje się			22,0	17,0			
d) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	29,0	26,0	24,0	26,0				

Tablica 8

Wyszczególnienie	Korpusy herbatników							
	nieprzekładanych							przekładanych
	nielaminowanych				laminowanych			
	cukrowych	cukrowo-biszkoptowych	małocukrowych	bezcukrowych	cukrowych	małocukrowych	bezcukrowych	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	94,0	90,7	94,0		91,0			92,0
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %	powyżej 20,0		powyżej 5,0 do 20,0	nie więcej niż 5,0	powyżej 20,0	powyżej 5,0 do 20,0	nie więcej niż 5,0	nie normalizuje się
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	8,0		7,0	6,0	10,0		8,0	
d) Zawartość nadzienia, %	-							nie mniej niż 25,0

Tablica 9

Wyszczególnienie	Korpusy z pierników				
	bez nadzienia				z nadzieniem
	miodowe miodowo-cukrowe	cukrowe, glikozowe	cukrowo-syropowe	syropowe, inne	
1	2	3	4	5	6
a) Zawartość suchej masy, %	84,0 ÷ 94,0				81,0 ÷ 91,0
b) Zawartość cukrów ogółem, jako cukier inwertowany, w suchej masie, %, nie mniej niż	30,0				32,0
c) Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie mniej niż	10,5	30,0	25,0	15,0	nie normalizuje się
d) Zawartość nadzienia, %	-				nie mniej niż 10,0
Pierniki z dodatkami powinny zawierać - nie mniej niż 10% dodatków.					

Tablica 10

Wyszczególnienie	Korpusy z wafli		
	suchych	z nadzieniem tłuszczowo-cukrowym, z jąder nasion oleistych i pralinowym	przekładanych, z nadzieniem cukrowo-białkowym, owocowym i innym
1	2	3	4
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	96,0	96,0	88,0
b) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	5,5	21,0	nie normalizuje się
c) Zawartość nadzienia, %	-	nie mniej niż 25,0	

Tablica 11

Wyszczególnienie	Korpusy z pieczywa piankowego			
	biszkopty		makaroniki	
	nienadziewane	nadziewane	nienadziewane	nadziewane
1	2	3	4	5
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	88,0	69,0	94,0	75,0
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %	37,0 ÷ 45,5	81,5 ÷ 85,5	45,0 ÷ 66,0	nie więcej niż 90,0
c) Zawartość nadzienia, %, nie mniej niż	-	45,0	-	45,0

3.2.2.3. Pozostałe wymagania fizykochemiczne dotyczące wyrobów czekoladowanych - wg tabl. 12.

Tablica 12

Wyszczególnienie	Wartości wskaźnika
Kuwertura, %, nie mniej niż	15,0
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego OC(HCl) = 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1
Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,5
Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0
Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	12,0
Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0
Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	20,0

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla wyrobów o masie netto

- do 50 g ±5%,
- powyżej 50 ÷ 500 g ±4%,
- powyżej 500 ÷ 1000 g ±2%,
- powyżej 1000 g ±1,5%,
- dla opakowań jednostkowych zawierających określoną ilość sztuk ±8,0% nie więcej jednak niż ±0,2% dostarczonej partii.

4.3. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w normie BN-76/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym wyroby powinny być zgodne z normą, wynosi dla:

a) cukierków czekoladowanych o rdzeniu miękkim

- piankowym - 1 miesiąc,
- likworowym, likierowym i owoców ze spirytusu - 6 tygodni,
- z pomady napowietrzonej typu frappe - 2 miesiące,
- pozostałych - 3 miesiące;

b) cukierków czekoladowanych o rdzeniu z karmelków nadziewanych - 3 miesiące,

c) drażetek czekoladowanych - 3 miesiące,

d) chałwy czekoladowanej - 2 miesiące,

e) herbatniki czekoladowane - 3 miesiące,

f) pieczywo piankowe czekoladowane - 3 miesiące,

g) pierniki czekoladowane - 3 miesiące,

h) wafle czekoladowane - 6 miesięcy, z wyjątkiem rurek waflowych czekoladowanych, dla których okres przechowywania wynosi 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,

b) sprawdzenie kształtu,

c) sprawdzenie powierzchni,

d) sprawdzenie barwy,

e) sprawdzenie konsystencji,

f) sprawdzenie przełomu,

g) sprawdzenie smakowitości.

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne

a) oznaczanie zawartości kuwertury,

b) oznaczanie zawartości suchej masy,

c) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,

d) oznaczanie zawartości cukrów redukujących,

e) oznaczanie zawartości tłuszczu,

f) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego OC(HCl) = 4 mol/l,

g) oznaczanie zawartości arsenu,

h) oznaczanie zawartości ołowiu,

i) oznaczanie zawartości miedzi,

j) oznaczanie zawartości cynku,

k) oznaczanie zawartości cyny,

l) oznaczanie odchyłek masy,

m) oznaczanie kwasowości.

Badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowouruchamianej oraz przy zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobów.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2 a), l), m). Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej partii wyrobów. 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 wykonać wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Oznaczanie zawartości kuwertury - wg BN-77/8090-11.

5.3.3. Oznaczanie zawartości suchej masy - wg PN-84/A-88027.

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

5.3.5. Oznaczanie zawartości tłuszczu - wg PN-71/A-88021.

5.3.6. Oznaczanie kwasowości - wg PN-79/A-88024.

5.3.7. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego OC(HCl) = 4 mol/l - wg PN-59/A-88022.

5.3.8. Oznaczanie zawartości arsenu - wg PN-59/A-04010.

5.3.9. Oznaczanie zawartości ołowiu - wg PN-80/A-04011.

5.3.10. Oznaczanie zawartości miedzi - wg PN-80/A-04012.

5.3.11. Oznaczanie zawartości cynku - wg PN-59/A-04013.

5.3.12. Oznaczanie zawartości cyny - wg PN-80/A-04014.

5.3.13. 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.

5.4. 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 - Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-81/8094-03

a) wprowadzono wymagania dotyczące surowców,

b) wprowadzono do normy kuwerturę mleczną,

c) wprowadzono do normy wskaźniki fizykochemiczne dla kuwertury naturalnej i mlecznej,

d) określono wymagania fizykochemiczne dla korpusów.

3. Normy i dokumenty 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-66/A-74032 Mąka żytnia

PN-82/A-74037 Płatki owsiane

PN-74/A-74710 Mączka ziemniaczana

PN-82/A-74760 Przetwory skrobiowe. Syropy skrobiowe

PN-84/A-74771 Przetwory skrobiowe. Glukoza krystaliczna

PN-72/A-74850 Cukier biały

PN-72/A-74851 Cukier rafinowany

PN-73/A-74857 Cukier biały przemysłowy

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

PN-69/A-75047 Półprodukty owocowe. Przeciery owocowe

PN-72/A-75100 Przetwory owocowe. Dżemy

PN-75/A-77626 Miód pszczeli

PN-72/A-79002 Drożdże piekarskie prasowane

PN-75/A-79003 Drożdże piekarskie suszone

PN-74/A-79522 Spirytus rektyfikowany

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 Masło

PN-65/A-86362 Cukier mlekowy

PN-73/A-86502 Jaja w proszku

PN-70/A-86503 Jaja spożywcze

PN-77/A-86907 Margaryna

PN-75/A-86908 Rafinowane oleje roślinne

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-79/A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie kwasowości

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

PN-81/C-84012 Kwaśny węglan amonowy

PN-80/C-84081/02 Sól warzona

PN-74/R-66148 Ziarno maku

BN-74/6016-45 Pirofosforan dwusodowy

BN-75/6016-51 Kwaśny węglan sodowy

BN-72/6043-02 Syntetyczne barwniki spożywcze

BN-73/8035-01 Albumina krystaliczna spożywcza

BN-74/8036-01 Przetwory jajowe mrożone. Żółtko. Białko

BN-72/8036-02 Masa jajowa mrożona

BN-74/8036-09 Przetwory jajowe suszone. Żółtko w proszku. Białko w proszku

BN-81/8053-01 Tłuszcze cukiernicze i piekarskie

BN-81/8054-01 Lecytyny rzepakowa i sojowa

BN-81/8062-04 Mąka pszenna cukiernicza

BN-73/8083-01 Karmel spożywczy

BN-77/8090-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie procentowej zawartości nadzienia lub korpusu oraz pokrywy wyrobu

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

BN-82/8094-01 Półprodukty cukiernicze. Kuwertura

BN-81/8094-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Kakao MT

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

BN-76/8094-08 Półprodukty cukiernicze. Tłuszcz kakaowy

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

BN-80/8099-04 Miazga sezamowa

BN-82/8099-10 Wiórki kokosowe

BN-66/8115-01 Soki owocowe zagęszczone

BN-67/8122-12 Skórka pomarańczowa w solance

BN-80/8125-04 Przetwory owocowe. Owoce suszone

BN-64/8132-02 Goździki

BN-67/8132-09 Cynamon

BN-67/8132-11 Imbir

BN-77/8132-12 Pieprz ziołowy

BN-67/8133-09 Surowce dla przemysłu cukierniczego. Agar

BN-78/8134-01 Miód sztuczny

BN-63/8136-02 Kawa naturalna palona

BN-82/8136-05 Ekstrakt kaw zbożowych

BN-70/8143-01 Ekstrakt słodowy

BN-64/8171-09 Owoc kolendry siewnej

BN-82/8172-01 Olejki eteryczne gotowe

BN-74/8173-02 Esencje spożywcze

BN-66/8194-04 Owoce. Rodzynki

BN-66/8196-01 Owoce. Migdały

BN-67/8196-02 Orzechy nanerczowe łuszczone

BN-79/8196-03 Orzechy laskowe łuszczone

4. Symbol wg SWW - 2514.

5. Autorzy projektu normy - mgr inż. Renata Gasparska - Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, - mgr inż. Jolanta Kasprzycka - Laboratorium Badawcze Śląskich Zakładów Przemysłu Cukierniczego, Zabrze.

przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej

5 **BN-86/8094-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby czekoladowe (w czekoladzie)** **zmiana 4**
1242 92.12.05

W punkcie **4.3**a), po wyrazach: — pozostałych — 3 miesiące, dopisuje się: z tym, że dla wyrobu o nazwie Klex (o korpusie dwuwarstwowym) — 6 miesięcy.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/90, poz. 39
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/90, poz. 93
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/92, poz. 30

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/93, poz. 33)

9. **BN-86/8094-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby czekoladowane (w czekoladzie)** **zmiana 3**
1242 92.04.23

W punkcie **3.1. Surowce** skreśla się pozycję: Tłuszcz kakaopodobny — zgodnie z wymaganiami władz sanitarnych.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/90 poz. 93

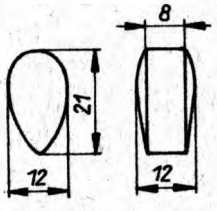
(Biuletyn PKNMiJ nr 7/92 poz. 35)

2. **BN-86/8094-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby czekoladowe (w czekoladzie)** **zmiana 2**
1242 90.03.24

W prawej części ramki tytułowej po wyrazach: Zamiast BN-81/8094-03, dopisuje się symbol normy: BN-81/8094-06.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39

(Biuletyn PKNMiJ nr 11/90 poz. 93)



Migdałek

BN-82/8092-05

11. **BN-86/8094-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby czekoladowane (w czekoladzie)** **zmiana 1**
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)