

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-82
	Półprodukty cukiernicze	8094-10
	Polewa mleczno-tłuszczowa	Grupa katalogowa 1242

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest polewa mleczno-tłuszczowa stosowana do oblewania korpusów cukierniczych miękkich.

**1.2. Określenia.** Polewa mleczno-tłuszczowa jest to półprodukt otrzymany z mleka w proszku, tłuszczu kakaopodobnego lub tłuszczu cukierniczego, cukru pudru, z dodatkiem waniliny lub etylowaniliny i lecytyny, ewentualnie z naturalnymi dodatkami lub substancjami smakowo-zapachowymi.

## 2. OZNACZANIE

POLEWA MLECZNO-TŁUSZCZOWA BN-82/8094-10

## 3. WYMAGANIA

### 3.1. Surowce

Cukier biały — wg PN-72/A-74850 lub

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

Tłuszcz kakaopodobny — zgodny z wymaganiami władz sanitarnych.

Tłuszcz cukierniczy o temperaturze mięknięcia  $34 \div 37$  °C lub  $30 \div 34$  °C — wg BN-81/8059-01.

Mleko w proszku pełne — wg PN-81/A-86024.

Mleko w proszku odtłuszczone — wg PN-64/A-86044.

Lecytyna — wg BN-81/8054-01.

Etylowanilina — proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej o temperaturze topnienia  $77 \div 78$  °C lub inne substancje smakowo-zapachowe — wg odpowiednich norm jakościowych.

### 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 opakowań częściowo uszkodzonych w stopniu nie wpływającym na stan higieniczny wyrobu

cd. tabl. 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
b) Barwa	kremowa lub inna charakterystyczna dla użytych dodatków naturalnych
c) Konsystencja	stała w temperaturze do +20 °C
d) Smakowitość (smak i zapach)	charakterystyczna dla polewy mleczno-tłuszczowej bez obcego smaku i zapachu

**3.2.2. Wymagania fizykochemiczne** — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	98,9
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	50,5
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	37,0
d) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCL, %, nie więcej niż	0,1
e) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,5
f) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0
g) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	12,0
h) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0
i) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	50,0

**3.2.3. Forma podania** — bloki lub inna forma uzgodniona między producentem i dostawcą.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

### 4.1. Pakowanie

**4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych.** Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być nie uszkodzone, czyste, suche, bez obcych zapachów, dopuszczone do pakowania artykułów spożywczych. Druk na opakowaniach po-

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego  
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 29 grudnia 1982 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1983 r. (Dz. Norm. i Miar nr 4/1983 poz. 6)

winien być wyraźny i trwały. Opakowania transportowe powinny być wielkością i kształtem dopasowane do palety ładunkowej 800 × 1200 wg PN-75/M-78216 i mieć konstrukcję zabezpieczającą wyrób przed uszkodzeniem podczas transportu i przechowywania.

#### 4.1.2. Materiały opakowaniowe i opakowania

a) papier pakowy parafinowany — wg BN-70/7326-12,

b) worki papierowe — wg PN-76/P-79005,

c) inne materiały opakowaniowe i opakowania uznane przez upoważnione instytucje jako równorzędne lub lepsze pod względem zabezpieczenia wyrobu, spełniające wymagania 4.1.1.

**4.1.3. Sposób pakowania.** Polewę mleczno-tłuszczową w postaci bloków należy zawinąć wg 4.1.2 a), a następnie pakować wg 4.1.2 b). Napelnione worki powinny być zamykane zgodnie z PN-76/P-79005 sposobem szycia lub zawijania i plomby.

**4.1.4. Znakowanie.** Opakowanie wg 4.1.3 powinno zawierać co najmniej następujące dane:

a) nazwę wyrobu i numer normy przedmiotowej,  
b) znak firmowy oraz nazwę i adres zakładu produkcyjnego,

c) masę netto,

d) datę produkcji,

e) wykaz podstawowych surowców,

f) napis: aromatyzowana — w przypadku aromatyzacji dozwolonymi substancjami zapachowymi, z wyjątkiem etylowaniliny,

g) znaki ochronne wg PN-76/O-79252 rys. 11 i 13,

h) numer pakującego.

**4.1.5. Dopuszczalne odchyłki masy** —  $\pm 0,3\%$ .

**4.2. Formowanie jednostek ładunkowych.** W przypadku stosowania paletyzacji, jednostki ładunkowe należy formować na paletach o wymiarach 800 × 1200 wg PN-75/M-78216. Ładunek na paletach należy zabezpieczyć przed przesuwaniem się i deformacją.

#### 4.3. Przechowywanie

**4.3.1. Okres przechowywania** przy zachowaniu warunków podanych w 4.3.2 i 4.4, w których polewa powinna być zgodna z normą, wynosi 2 miesiące, licząc od daty produkcji.

**4.3.2. Warunki przechowywania.** Polewę mleczno-tłuszczową należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, wolnych od szkodników i ich pozostałości. Względna wilgotność powietrza w pomieszczeniach nie powinna przekraczać 75 %, a temperatura +18 °C. Należy unikać raptownych zmian temperatury i wilgotności. Polewę mleczno-tłuszczową należy układać na drewnianych podkładach lub paletach w oddaleniu od ścian co najmniej 50 cm, z dala od grzejników i przewodów kanalizacyjnych i wodociągowych; chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

**4.4. Transport.** Polewę mleczno-tłuszczową należy przewozić środkami transportowymi czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, bez szkodników i ich pozostałości, zapewniającymi nieuszkodzenie towaru, które może być spowodowane przez wystające części konstrukcji w środku transportowym lub zły stan tech-

niczny środka transportowego. Towar w czasie transportu należy zabezpieczyć przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi. Opakowania transportowe należy unieruchomić w celu zabezpieczenia przed przemieszczeniem się w środku transportowym.

## 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 barwy,

c) sprawdzanie konsystencji,

d) sprawdzanie smaku i zapachu (smakowitości).

##### 5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

a) oznaczanie zawartości suchej masy,

b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem jako cukier inwertowany,

c) oznaczanie zawartości tłuszczu,

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 wykonać przy produkcji, nowo uruchomionej oraz zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku.

**5.1.2. Badania niepełne** obejmują badania wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2 d). Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej ilości wyrobów wyprodukowanych na każdej zmianie. Numer normy umieszczony na opakowaniu 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** — wg BN-70/8090-13.

#### 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 tłuszczu** — wg PN-71/A-88021.

**5.3.2.4. Oznaczanie odchyłek masy.** Zważyć kolejno zawartość 10 opakowań każde z osobna.

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

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

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

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

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

**5.3.2.10. Oznaczanie 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** — Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

##### 2. 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-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-63/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy

PN-81/M-78216 Palety ładunkowe płaskie jednopłytowe czterowieściowe bez skrzydeł drewniane 800 × 1200

PN-76/O-79252 Transportowe jednostki opakowaniowe. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-76/P-79005 Opakowania transportowe. Worki papierowe

PN-72/A-74850 Cukier biały

PN-73/A-74857 Cukier biały przemysłowy

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

PN-64/A-86044 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko w proszku odtłuszczone

BN-70/7326-12 Kartony i tektury pudełkowe oraz intrologatorskie

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

BN-81/8053-01 Tłuszcze cukiernicze i piekarskie

BN-81/8054-01 Lecytyna rzepakowa i sojowa

**3. Symbol wg SWW** — 2511-91.

**4. Autor projektu normy** — Lucja Holona — Śląskie Zakłady Przemysłu Cukierniczego, Zakład „Ślązak” w Raciborzu.

5 **PN-82/8094-10 Półprodukty cukiernicze. Polewa mleczno-tłuszczowa**  
1242

**zmiana 1**  
86.04.21

1. W punkcie 1.2, po wyrazach: tłuszczu cukierniczego, dodaje się: lub soffrytu o temperaturze topnienia 34—37°C lub mieszaniny 50% tłuszczu cukierniczego i 50% soffrytu o temperaturze topnienia 34—37°C.

2. W punkcie 3.1 dodaje się: soffryt o temperaturze topnienia 34—37°C.

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80)

13. **BN-82/8094-10 Półprodukty cukiernicze. Polewa mleczno-tłuszczowa**  
1242

**zmiana 2**  
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.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)