wycof. 7.I. 98 (N.4/98)
zast. PN-A-88110:98

UKD 663.918.29

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Półprodukty cukiernicze **Polewa kakaowa**	BN-83 8094-11 Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest polewa kakaowa z grupy półproduktów cukierniczych.

1.2. Określenia

1.2.1. polewa kakaowa — półprodukt otrzymany z kakao, cukru pudru, tłuszczu kakaopodobnego lub tłuszczu cukierniczego, lecytyny, ewentualnie z naturalnymi dodatkami, z dodatkiem etylowaniliny lub substancji smakowo-zapachowych.

1.2.2. polewa kakaowa naturalna — polewa kakaowa bez dodatku mleka.

1.2.3. polewa kakaowa mleczna — polewa kakaowa z dodatkiem mleka w proszku w ilości co najmniej 8% suchej substancji pochodzącej z mleka (w tym 6% beztłuszczowej suchej masy mlecznej).

1.2.4. polewa kakaowa śmietankowa — polewa kakaowa zawierająca nie mniej niż 4% tłuszczu pochodzącego z dodanej śmietanki lub śmietany.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Rozróżnia się następujące typy polewy kakaowej:

— polewa kakaowa naturalna,
— polewa kakaowa mleczna,
— polewa kakaowa śmietankowa.

2.2. Przykład oznaczenia polewy kakaowej naturalnej:

POLEWA KAKAOWA NATURALNA BN-83/8094-11

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÷37°C — wg BN-81/8053-01.
Kakao MT — wg BN-81/8094-02.
Mleko w proszku pełne — wg PN-81/A-86024.
Mleko w proszku odtłuszczone — wg PN-81/A-86024.
Śmietanka w proszku[1])
Lecytyna — wg BN-81/8054-01.
Etylowanilina — proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej o temperaturze topnienia 77—78°C.
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	
	polewa kakaowa naturalna	polewa kakaowa mleczna i kakaowa śmietankowa
a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo opakowań częściowo uszkodzonych w stopniu nie wpływającym na stan higieniczny wyrobu i straty ilościowe	
b) Barwa	brązowa dopuszcza się występowanie szarego nalotu	jasnobrązowa
c) Konsystencja	stała, w temperaturze do 20°C	
d) Smakowitość (smak i zapach)	charakterystyczna dla polewy kakaowej naturalnej i użytych substancji zapachowych, bez obcego smaku i zapachu	charakterystyczna dla polewy kakaowej mlecznej lub kakaowej śmietankowej i użytych substancji zapachowych, bez obcego smaku i zapachu

[1]) Według ZN-78/CZSLPz/A-116 Śmietanka w proszku

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)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1984. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 0,50 Nakł. 2300 + 55 Zam. 96/84 Cena zł 12,00

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Polewa kakaowa	
	naturalna	mleczna i śmietankowa
Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	98,5	98,0
Zawartość tłuszczów w suchej masie, %, nie mniej niż	28,0	

3.2.3. Dopuszczalne zanieczyszczenia — wg tabl. 3.

Tablica 3

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1
Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,5
Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,5
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	30,0

3.2.4. Forma podania — łuska, bloki, tabliczki, luzem w cysternach.

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.

Oznakowanie opakowań powinno być wyraźne i trwałe. Opakowania transportowe powinny być wielkością i kształtem dopasowane do palety ładunkowej 800×1200 wg PN-81/M-78216 i mieć konstrukcję zabezpieczającą wyrób przed uszkodzeniem podczas transportu i przechowywania.

4.1.2. Materiały opakowaniowe i opakowania

a) worki papierowe trójwarstwowe z wkładką wg PN-76/P-79005,

b) inne opakowania uzgodnione między dostawcą i odbiorcą, zabezpieczające jakość polewy w czasie transportu i przechowywania i spełniające wymagania 4.1.1.

4.1.3. Sposób pakowania. Napełnione opakowania należy zamknąć w sposób zabezpieczający wyrób pod względem ilościowym i jakościowym, zależnie od rodzaju zastosowanego opakowania (banderola, plomba).

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 z zaznaczeniem „tłuszcz kakaopodobny" lub „tłuszcz roślinny",

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

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

h) numer pakującego.

4.1.5. Dopuszczalne odchyłki masy dla polewy w opakowaniach o masie netto:

— do 25 kg ±0,5%,

— powyżej 25 kg ±0,3%.

4.2. Formowanie jednostek ładunkowych. W przypadku stosowania paletyzacji, jednostki ładunkowe należy formować na paletach o wymiarach 800×1200 wg PN-81/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 którym polewa kakaowa powinna być zgodna z normą, wynosi 2 miesiące, licząc od daty produkcji.

4.3.2. Warunki przechowywania. Polewę kakaową 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. Opakowania należy układać na drewnianych podkładach lub paletach w oddaleniu od ścian co najmniej 50 cm, z dala od grzejników i przewodów kanalizacyjno-wodociągowych; chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

4.4. Transport. Polewę kakaową 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 techniczny środka transportowego.

Towar w czasie transportu należy zabezpieczyć przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi.

Opakowania transportowe należy zabezpieczyć przed przemieszczaniem się w środku transportowym.

Polewę kakaową luzem można transportować w autocysternach podgrzewanych.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

a) sprawdzenie 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 tłuszczu,
c) oznaczanie odchyłek masy,
d) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego,
e) oznaczanie zawartości arsenu,
f) oznaczanie zawartości ołowiu,
g) oznaczanie zawartości miedzi,
h) oznaczanie zawartości cynku,
i) oznaczanie zawartości cyny.

Badania pełne należy wykonywać 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 c). 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 tłuszczu — wg PN-71/A-88021.

5.3.2.3. Oznaczanie odchyłek masy. Zważyć kolejno zawartość 10 opakowań jednostkowych każde z osobna.

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

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

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

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

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

5.3.2.9. 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 — Zrzeszenie 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-72/A-74850 Cukier biały
PN-73/A-74857 Cukier biały przemysłowy
PN-81/A-86024 Mleko w proszku
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-63/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe, Oznaczanie zawartości suchej masy
PN-81/M-78216 Palety ładunkowe płaskie jednopłytowe czterowejściowe bez skrzydeł drewniane 800×1200-EUR
PN-76/O-79252 Transportowe jednostki opakowaniowe. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe
PN-76/P-79005 Opakowania transportowe. Worki papierowe
BN-70/7326-12 Kartony i tektury pudełkowe oraz introligatorskie
BN-81/8053-01 Tłuszcze cukiernicze
BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne
BN-81/8094-02 Kakao
BN-81/8054-01 Lecytyna rzepakowa i sojowa

3. Symbol wg SWW — 2511-8.

4. Autor projektu normy — inż. Edmund Linke, mgr inż. Krystyna Szalbierz — Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Goplana", Poznań, mgr inż. Stanisława Reimus — Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Gryf", Szczecin.

3. **BN-83/8094-11 Półprodukty cukiernicze. Polewa kakaowa** **zmiana 3**
1242 87.09.10

Punkt **4.3.1** otrzymuje brzmienie: **4.3.1. Okres przechowywania** przy zachowaniu warunków podanych w 4.3.2 i 4.4, w którym polewa kakaowa powinna być zgodna z normą, wynosi przy przechowywaniu w temperaturze:
od 5 do 18°C — 2 miesiące,
poniżej 5°C — 3 miesiące.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/86 poz. 49
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80
(Biuletyn PKNMiJ nr 3/88 poz. 37)

przez Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej

22 **BN-83/8094-11 Półprodukty cukiernicze. Polewa kakaowa** **Zmiana 1**
1242 86.02.13

W punkcie **4.1.3** dodaje się zdanie: W I i IV kwartale dopuszcza się stosowanie worków papierowych trójwarstwowych bez wkładki.

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/86 poz. 49)

6 **BN-83/8094-11 Półprodukty cukiernicze. Polewa kakaowa** **zmiana 2**
1242 86.04.21

1. W punkcie **1.2.1**, po wyrazach: tłuszczu cukierniczego, dodaje się: lub sofrytu o temperaturze topnienia 34—37°C lub mieszaniny 50% tłuszczu cukierniczego i 50% sofrytu o temperaturze topnienia 34—37°C.
2. W punkcie **3.1** dodaje się: sofryt o temperaturze topnienia 34—37°C.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/86 poz. (Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80)

4 BN-83/8094-11 Półprodukty cukiernicze. Polewa kakaowa **zmiana 3**
1242 **87.08.14**

1. W punkcie **4.1.2** na końcu dopisuje się zdanie: Dopuszcza się stosowanie worków czterowarstwowych wg PN-76/P-79005 bez wkładki.
2. W punkcie **4.3.2** na końcu dopisuje się zdanie: Polewę kakaową luzem, dostarczaną w postaci płynnej w podgrzewanych autocysternach, można przechowywać w zbiornikach podgrzewanych do temperatury 40—45°C przez 15 dni.
3. W punkcie **4.4** na końcu ostatniego zdania dopisuje się wyrazy: do temperatury nie wyższej niż 45°C.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/86 poz. 9
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80
(Biuletyn PKNMiJ nr 2/88 poz. 24)

---

14. **BN-83/8094-11 Półprodukty cukiernicze. Polewa kakaowa** **zmiana 5**
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.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/86 poz. 49
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/88 poz. 24
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/88 poz. 37
(Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)