Wycof. 2.I.98 (N. 4198)
zast. PN-A-88113:98

UKD 663.918.2

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Półprodukty cukiernicze **Kakao przemysłowe**	BN-87 8094-12 Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest kakao przemysłowe o zawartości tłuszczu do 15%, przeznaczone do dalszego przerobu.

1.2. Określenia

1.2.1. kakao przemysłowe — półprodukt uzyskany przez sproszkowanie kuchu kakaowego małotłustego, otrzymanego w wyniku tłoczenia miazgi kakaowej niealkalizowanej.

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

2. OZNACZENIE

2.1. Sposób budowy oznaczenia. Na opakowaniu należy podać nazwę handlową i numer normy.

2.2. Przykład oznaczenia kakao przemysłowego:

KAKAO PRZEMYSŁOWE BN-87/8094-12

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Miazga kakaowa — wg BN-69/8094-07.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać produkt; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonym opakowaniu, w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu
b) Barwa	brązowa
c) Konsystencja	sypka; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się
d) Smakowitość (smak i zapach)	gorzkawa, charakterystyczna dla kakao

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika
1	2
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	93,0
b) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %,	8,0 ÷ 15,0
c) Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż	3,5
d) Kwasowość w stopniach normalnych	nie normalizuje się
e) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(HCl) = 4$ mol/l, nie więcej niż	0,2
f) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,5
g) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,5
h) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	50,0
i) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	90,0
j) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	20,0

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 przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych. Druk na opakowaniu powinien być wyraźny i trwały. Opakowania transportowe powinny być wielkością i kształtem dopasowane do palety ładunkowej 800 × 1200 wg PN-81/M-78216 lub PN-81/M-78201 i mieć konstrukcję zabezpieczającą wyrób przed uszkodzeniem podczas transportu i przechowywania.

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)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1988. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 0,40 Nakł. 2500 + 40 Zam. 2747/87 Cena zł 32,00

4.1.2. Materiały opakowaniowe i opakowania

a) Worki papierowe — wg PN-76/P-79005, trójwarstwowe z wkładką z papieru parafinowanego lub wkładką polietylenową lub z papieru pergaminowego. Dopuszcza się worki trójwarstwowe bez wkładki.

b) Inne materiały opakowaniowe i opakowania uznane przez upoważnione placówki badawcze za równorzędne lub lepsze pod względem zabezpieczenia wyrobu, spełniające wymagania 4.1.1.

4.1.3. Sposób pakowania. Napełnione worki powinny być zamykane sposobem szycia lub zawijania i plombowania. Dopuszcza się zamykanie worków przez owinięcie i ściągnięcie sznurkiem górnej części worka, przeszycie i zaplombowanie.

4.1.4. Znakowanie. Na opakowaniach powinny znajdować się następujące dane:

a) oznaczenie wg 2.2,

b) znak firmowy oraz nazwa i adres zakładu produkcyjnego,

c) masa netto,

d) data produkcji,

e) numer pakującego.

4.1.5. Dopuszczalne odchyłki masy dla kakao przemysłowego o masie netto:

5 ÷ 15 kg ±0,5%,

powyżej 15 ÷ 30 kg ±0,3%

nie więcej jednak niż 0,2% dostarczonej partii. W przypadku stwierdzenia, że masa produktu jest niezgodna z deklarowaną nawet po uwzględnieniu dopuszczalnych odchyłek, należy w tej próbie produktu oznaczyć zawartość suchej masy.

4.2. Formowanie jednostek ładunkowych. W przypadku stosowania paletyzacji jednostki ładunkowe należy formować na paletach o wymiarach 800 × 1200 wg PN-81/M-78216 lub PN-81/M-78201. Ładunek na paletach należy zabezpieczyć przed przesuwaniem się i deformacją.

4.3. Przechowywanie. Okres przechowywania, przy zachowaniu warunków podanych w BN-85/8098-11 rozdz. 5 i 6 dla kakao, w których produkt powinien być zgodny z wymaganiami normy, wynosi 6 miesięcy licząc od daty produkcji.

4.4. Transport. Proszek kakaowy należy przewozić środkami transportowymi czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, bez szkodników i ich pozostałości, zapewniając nieuszkodzenie towaru, które może być spowodowane przez wystające części konstrukcji w środku transportowym lub złym stanem technicznym środka transportowego. Towar w czasie transportu należy zabezpieczyć przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi. Opakowania transportowe należy unieruchomić w celu zabezpieczenia przed przemieszczaniem się w środku transportowym.

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 barwy,

c) sprawdzenie konsystencji,

d) sprawdzenie smakowitości.

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne

a) oznaczanie zawartości suchej masy,

b) oznaczanie zawartości tłuszczu,

c) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(HCl) = 4$ mol/l,

d) oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu,

e) oznaczanie zawartości arsenu,

f) oznaczanie zawartości ołowiu,

g) oznaczanie zawartości miedzi,

h) oznaczanie zawartości cynku,

i) oznaczanie zawartości cyny,

j) oznaczanie odchyłek masy.

Badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchamianej oraz przy zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć produkt raz w roku.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2 i). Badania niepełne należy wykonywać dla każdej ilości produktu wyprodukowanego w czasie jednej zmiany. Numer normy na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na pozostałe cechy wyrobu.

W przypadku proszku kakaowego przeznaczonego do kooperacji, producent powinien wykonywać badania każdej partii na zawartość suchej masy i tłuszczu. W przypadku proszku kakaowego przeznaczonego dla produkcji własnej producent powinien wykonywać jego badania z częstotliwością przewidzianą harmonogramem pracy laboratorium zakładowego.

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

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

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

5.3.5. Oznaczanie liczby kwasowej tłuszczu wyekstrahowanego — wg PN-60/A-86921.

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

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

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

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

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

5.3.11. Oznaczanie odchyłek masy:

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

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

5.4. Ocena wyników badań. Partię produktu 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-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek

PN-60/A-86921 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby kwasowej

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

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

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

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

PN-81/M-78201 Palety ładunkowe płaskie drewniane. Wspólne wymagania i badania

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

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

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

3. Symbol wg SWW — 2511-92.

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

15. **BN-87/8094-12 Półprodukty cukiernicze. Kakao przemysłowe** **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)