

Wyc. 4.1. 98 (W. 4/98)
 zast. DN-A-88/12:98

elb

UKD 663.916:663.918.11

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-88
	Wyroby cukiernicze trwałe	8094-14
	Wyroby w masie czekoladopodobnej	
		Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów w masie czekoladopodobnej.

1.2. Określenia

1.2.1. wyroby w masie czekoladopodobnej - wyroby, których rdzeń stanowią: korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie, trwałe pieczywo cukiernicze lub inne wyroby, a całą lub część zewnętrznej warstwy stanowi masa czekoladopodobna 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 w masie czekoladopodobnej podano w tabl. 1.

Tablica 1

Typ	Rodzaj	Odmiana	Dalszy podział
1	2	3	4
Cukierki w masie czekoladopodobnej o rdzeniu miękkim	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	-

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
 Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 2 grudnia 1988 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1989 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 2/1989, poz. 4)

cd. tabl. 1

Typ	Rodzaj	Odmiana	Dalszy podział
1	2	3	4
Cukierki w masie czekoladopodobnej o rdzeniu miękkim	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
		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 w masie czekoladopodobnej o rdzeniu z karmelków nadziwianych	-	o korpusie z masy karmelowej bezkwasowej i z masy karmelowej mlecznej	o nadzieniu z przetworów owocowych cukrowo-tłuszczowym grylażowym z jąder nasion oleistych pomadowym likworowym lub likierowym żelowym pudrowym innym wielonadzieniowym
		o pokrywie z masy karmelowej kwaśnej	o nadzieniu z przetworów owocowych cukrowo-tłuszczowym pomadowym likworowym lub likierowym żelowym pudrowym wielonadzieniowe innym
Drażetki w masie czekoladopodobnej o rdzeniu miękkim	-	z pomady	wodnej mlecznej innej
		z galaretki	z naturalnymi dodatkami z dodatkiem esencji smakowo-zapachowych

cd. tabl. 1

Typ	Rodzaj	Odmiana	Dalszy podział	
1	2	3	4	
Drażetki w masie czekoladopodobnej o rdzeniu miękkim	-	z marmoladki	jednoowocowej wieloowocowej z owoców z dodatkiem esencji smakowo-zapachowych	
		z likworu lub likieru	z naturalnymi dodatkami z dodatkiem esencji smakowo-zapachowych	
		innym	-	
Drażetki w masie czekoladopodobnej pozostałe	o rdzeniu z karmelków nadziewanych	o korpusie 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-tłuszczowym pomadowym likworowym lub likierowym żelowym pudrowym innym wielonadzieniowe	
	o rdzeniu z owoców	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 w masie czekoladopodobnej	chałwa w masie czekoladopodobnej	sezamowa	bez dodatków smakowych poza wanilią z naturalnymi dodatkami
			orzechowa	bez dodatków smakowych poza wanilią z naturalnymi dodatkami
wyroby grylażowe w masie czekoladopodobnej		makowe migdałowe sezamowe orzechowe inne	-	
pozostałe		-	-	

cd. tabl. 1

Typ	Rodzaj	Odmiana	Daisy podział
1	2	3	4
Herbatniki w masie czekoladopodobnej	nielaminowane	nieprzekładane	cukrowe cukrowo-biszkoptowe małocukrowe bezcukrowe
		przekładane nadzieniem	-
	laminowane	nieprzekładane	cukrowe małocukrowe bezcukrowe
		przekładane nadzieniem	-
Pierniki w masie czekoladopodobnej	bez nadzienia	bez dodatków lub z dodatkami	miodowe miodowo-cukrowe cukrowe cukrowo-syropowe syropowe glukozowe inne
	z nadzieniem	bez dodatków lub z dodatkami	miodowe miodowo-cukrowe cukrowe cukrowo-syropowe syropowe glukozowe inne
Wafle w masie czekoladopodobnej	suche	nieśłodkie śłodkie	-
	przekładane nadzieniem i nadziewane	cukrowo-tłuszczowym cukrowo-białkowym z jąder nasion oleistych pralinowym owocowym innym	-
Pieczywo piankowe w masie czekoladopodobnej	biszkopty makaroniki pozostałe	-	-
Wyroby w masie czekoladopodobnej pozostałe	-	-	-

2.2. Sposób budowy oznaczenia. W przykładzie oznaczenia należy podać typ i rodzaj wyrobu w masie czekoladopodobnej, nazwę handlową i numer normy z tym, że jeśli wyrób jest obłany masą czekoladopodobną mleczną należy to uwzględnić w nazwie.

2.3. Przykłady oznaczenia

BARTEK - BN-88/8094-14
PIERNIK W MASIE CZEKOLADOPODOBNEJ

AGRESTOWE - BN-88/8094-14
DRAŻETKI W MASIE CZEKOLADOPODOBNEJ
Oznaczenia numerem tablicy i numerem rubryki należy podawać na opakowaniu wysyłkowym.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce - wg obowiązujących norm i dokumentów.

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 w masie czekoladopodobnej i wyrobów w masie czekoladopodobnej o rdzeniu z owoców dopuszcza się do 10% ilościowo wyrobów zlepionych
c) Powierzchnia	lekką błyszczącą, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć; dla masy czekoladopodobnej mlecznej i wyrobów zawierających 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 masą czekoladopodobną
d) Barwa <ul style="list-style-type: none"> - powierzchni masy czekoladopodobnej deserowej - powierzchni masy czekoladopodobnej mlecznej - rdzenia (korpusu) 	brązowa jasnobrązowa charakterystyczna dla danego rdzenia (korpusu), w przypadku barwienia pastelowa
e) Konsystencja <ul style="list-style-type: none"> - pokrywy - rdzenia korpusu: - <u>cukierków i drażetek w masie czekoladopodobnej</u> - o rdzeniu miękkim z jąder nasion oleistych oraz pralinowych - z marcepanu i pokrewnych - z marmolady, marmoladki i galaretki - z pomady - z likieru i likworu - z owoców - o rdzeniu piankowym - o rdzeniu z tłuszczu i cukru - o rdzeniu wielowarstwowym i mieszanym - <u>cukierków i drażetek w masie czekoladopodobnej o rdzeniu z karmelków nadziewanych</u> - <u>drażetek w masie czekoladopodobnej o rdzeniu z owoców:</u> <ul style="list-style-type: none"> - z jąder nasion oleistych - z owoców miękkich - <u>z chałwy</u> - <u>z wyrobów grylażowych</u> - <u>z herbatników</u> <ul style="list-style-type: none"> - nieprzekładanych - przekładanych nadzieniem 	jednolita, w temperaturze do 20°C twarda półmiękką, mazista, z ewentualną wyczuwalnością użytych dodatków stała, półmiękką, w przełomie kaszkowata, z ewentualną wyczuwalnością drobnych części użytych dodatków miękką, żelową półmiękką, lub kruchą, jednorodną, drobnokrystaliczną, z ewentualną wyczuwalnością użytych dodatków wnętrze korpusu płynne, skorupka cienka, drobnokrystaliczna miękką lub półmiękką, właściwą dla użytych owoców lub ich przetworów puszysta, drobnoporowata stała, miękka właściwa dla użytej masy krucha lub miękka w zależności od rodzaju użytego nadzienia twarda, krucha miękką, częściowo elastyczną krucha twarda, krucha krucha krucha, z wyczuwalnością nadzienia, ewentualnie drobnych cząstek użytych dodatków

cd. tabl. 2

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

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne3.2.2.1. Masa czekoladopodobna - wg BN-88/8094-13.3.2.2.2. Korpusy

z mas miękkich - wg tabl. 3,

z karmelków nadziewanych - wg tabl. 4,

z drażetek - wg tabl. 5,

z wyrobów wschodnich - wg tabl. 6,

z herbatników - wg tabl. 7,

z pierników - wg tabl. 8,

z wafli - wg tabl. 9,

z pieczywa piankowego - wg tabl. 10.

Tablica 3

Wyszczególnienie		Korpusy z mas miękkich																		
		z mas twardych					z innych mas cukierniczych													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	wg wskaźników dla poszczególnych mas						
														nie normalizuje się	nie normalizuje się					
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	88,0	z marmolady	z pomady	z likworu	z likieru	z owoców	wielowarstwowe	z galaretki i marmolady	plankowym	mieszanym	pozostałym	89,0	76,0	85,0	77,0	71,0	73,0	77,0	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	nie normalizuje się					
c) Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	nie normalizuje się	nie normalizuje się	50,0	25,0	nie normalizuje się				nie normalizuje się	40,0	nie normalizuje się		nie normalizuje się	nie normalizuje się						
d) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	11,0	18,0	-	nie normalizuje się		-	-	-	-	-	-	-	-	-	13,0	nie normalizuje się	-	nie normalizuje się		
e) Kwasowość jako kwas cytrynowy w suchej masie, %, nie mniej niż	-	0,7	nie normalizuje się											nie normalizuje się						

Tablica 4

		Korpusy z karmelków nadziewanych																						
		o pokrywie z masy karmelowej bezkwasowej lub mlecznej o nadzieniu:									o pokrywie z masy karmelowej kwaśnej o nadzieniu:													
Wyszczególnienie	1	z przetworów owocowych	3	4	5	6	7	8	9	10	11	z przetworów owocowych	13	14	15	16	17	18	19					
			cukrowo-tłuszczowym	grylażowym	z jąderek nasion oleistych	pomadowym	likierowym lub likierowym	żelowym	pułdrowym	innym	wielonadzieniowe		cukrowo-tłuszczowym	pomadowym	likierowym lub likierowym	żelowym	pułdrowym	innym	wielonadzieniowe					
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż		86,0	95,0	95,0	93,0	99,0			95,0	92,0	90,0		95,0	93,0	90,0	88,0	95,0	92,0	90,0					
b) Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż		35,0	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		35,0					
c) Kwasowość jako kwas cytrynowy w suchej masie %, nie mniej niż		0,6	nie normalizuje się																0,6	0,3	0,4	0,8	0,3	0,8

Tablica 5

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 olejnych	miękkich
1	2	3	4	5	6	7	8	9
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	91,0	89,5		88,0	91,0	wg tabl. 4	95,5	60,0
b) Zawartość cukrów reduk. jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	16,0	20,0	25,0	15,0	nie normalizuje się		nie normalizuje się	

Tablica 6

Wyszczególnienie	Korpusy z wyrobów wschodnich							
	z chatwy			grylażowych				
	bez dodatków smakowych poza waniliną	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 redukujących 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 7

Wyszczególnienie	Korpusy herbatników							
	nieprzekładanych							przekładanych
	nie laminowanych				laminowanych			
	cukrowych	cukrowo-biskopowych	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			92,9
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	nie normalizuje się
d) Zawartość nadzienia, %	-							nie mniej niż 25,0

Tablica 8

Wyszczególnienie	Korpusy z pierników				
	bez nadzienia				z nadzieniem
	miodowe miodowo-cukrowe	cukrowe, glukozowe	cukrowo-syrupowe	syrupowe inne	
1	2	3	4	5	6
a) Zawartość suchej masy, %	84,0 ÷ 84,0				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
Korpusy pierników z dodatkami powinny zawierać nie mniej niż 10% dodatków w wypieczonym cieście.					

Tablica 9

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

Tablica 10

Wyszczególnienie	Korpusy z pieczywa piankowego			
	biszkoty		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	-	nie mniej niż 45,0

3.2.2.3. Pozostałe wymagania fizyko-chemiczne dotyczy-
czące wyrobów w masie czekoladopodobnej wg tabl. 11.

Tablica 11

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika
Masa czekoladopodobna, %, nie mniej niż	15,0
Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż	2,0
Zawartość nadtlenu w wyekstrahowanym tłuszczu w mmol O/kg, nie więcej niż	2,0
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$, %, 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	20,0

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport - wg
BN-85/8098-11, p. 4.3.9.

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy wyrobów w opakowa-
niach o masie netto:

a) dla wyrobów w masie czekoladopodobnej, z wyjątkiem
pieczywa cukierniczego trwałego

- do 50 g $\pm 5\%$
- powyżej 50 ÷ 500 g $\pm 4\%$
- powyżej 500 ÷ 1000 g $\pm 2\%$
- powyżej 1000 g $\pm 1,5\%$

- dla opakowań jednostkowych zawierających określoną
ilość sztuk $\pm 8\%$,

nie więcej jednak niż $\pm 0,2\%$ dostarczonej partii

b) dla herbatników i pierników w masie czekoladopodob-
nej

- do 100 g $\pm 5\%$
- powyżej 100 g ÷ 250 g $\pm 4\%$,
- powyżej 250 g ÷ 500 g $\pm 3\%$,
- powyżej 500 g ÷ 1000 g $\pm 2\%$,
- powyżej 1000 g ÷ 6000 g $\pm 1,5\%$,

nie więcej jednak niż $\pm 0,2\%$ dostarczonej partii

c) dla wafli w masie czekoladopodobnej

- do 100 g $\pm 10\%$,
- powyżej 100 g ÷ 250 g $\pm 8\%$,

- powyżej 250 g ÷ 500 g $\pm 4\%$,
- powyżej 500 g ÷ 1000 g $\pm 2\%$,
- powyżej 1000 g ÷ 6000 g $\pm 1,5\%$,

nie więcej jednak niż $\pm 0,2\%$ dostarczonej partii.

d) dla pieczywa piankowego w masie czekoladopodobnej

- do 100 g $\pm 10\%$,
- powyżej 100 g ÷ 250 g $\pm 5\%$,
- powyżej 250 g $\pm 3\%$,

nie więcej jednak niż $\pm 0,2\%$ dostarczonej partii.

Dla pieczywa w masie czekoladopodobnej o masie 1 sztuki
powyżej 10 g, pakowanego mechanicznie w opakowania o
masie 50 g ÷ 320 g dopuszcza się odchyłki masy $\pm 8\%$ z
tym, że na opakowaniu jednostkowym przy określaniu masy
należy umieścić napis: ca.

W przypadku stwierdzenia, że masa wyrobów o korpusie
z pieczywa cukierniczego jest niezgodna z deklarowaną,
nawet po uwzględnieniu dopuszczalnych odchyłek masy,
należy w tej próbie oznaczyć zawartość suchej masy.

4.3. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków
podanych w BN-85/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym wyroby
powinny być zgodne z normą, wynosi dla:

a) cukierków w masie czekoladopodobnej o rdzeniu mię-
kim

- piankowym - 1 miesiąc,
- likworowym, likierowym i owoców ze spirytusu - 6 ty-
godni,

- z pomady napowietrzanej typu frappe - 2 miesiące,
- z pozostałych - 3 miesiące,

b) cukierków w masie czekoladopodobnej o rdzeniu z
karmelków nadziewanych - 3 miesiące,

c) drażetek w masie czekoladopodobnej - 3 miesiące,

d) chałwy w masie czekoladopodobnej - 2 miesiące,

e) herbatników w masie czekoladopodobnej - 3 miesiące,

f) pieczywa piankowego w masie czekoladopodobnej -
3 miesiące,

g) pierników w masie czekoladopodobnej - 3 miesiące,

h) wafli w masie czekoladopodobnej zawierających w
korpusie:

- krem tłuszczowo-cukrowy i z nasion oleistych - 3 mie-
siące,

- krem cukrowo-białkowy, owocowy lub inny - 2 miesi-
ące,

i) rurek waflowych - 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 oznako-
wania,

- b) sprawdzenie kształtu,
- c) sprawdzenie powierzchni,
- d) sprawdzenie barwy,
- e) sprawdzenie konsystencji,
- f) sprawdzenie przełomu,
- g) sprawdzenie smakowitości (smaku i zapachu).

5.1.1.2. Badania fizyko-chemiczne

- a) oznaczanie zawartości masy czekoladopodobnej,
- b) oznaczanie zawartości suchej masy,
- c) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,
- d) oznaczanie zawartości cukrów redukujących,
- e) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- f) oznaczanie kwasowości,
- g) oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu,
- h) oznaczanie wyekstrahowanego tłuszczu,
- i) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$,
- j) oznaczanie zawartości arsenu,
- k) oznaczanie zawartości ołowiu,
- l) oznaczanie zawartości miedzi,
- m) oznaczanie zawartości cynku,
- n) oznaczanie zawartości cyny,
- o) oznaczanie odchyłek masy.

Badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobów. Ponadto badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowouruchamianej, przy zmianach aparatury oraz na żądanie jednostki kontrolującej i w przypadkach spornych.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2a), o). 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 - wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Oznaczanie zawartości masy czekoladopodobnej - 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 liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu - wg PN-60/A-86921.

5.3.8. Oznaczanie zawartości nadtlenków wyekstrahowanym tłuszczu - wg PN-84/A-86918.

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,
- 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. 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-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek
- PN-84/A-86918 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczenie zawartości nadtlenków
- PN-60/A-86921 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczenie liczby kwasowej
- 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. 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
- BN-77/8090-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczenie zawartości nadzienia lub korpusu oraz pokrywy wyrobu
- BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne
- BN-85/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport
- BN-88/8094-13 Półprodukty cukiernicze. Masa czekoladowopodobna
3. Symbol wg SWW – 2518-1.
4. Autorzy projektu normy: mgr inż. Renata Gasparska – Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr inż. Jolanta Kasprzycka – Laboratorium Badawcze Śląskich Zakładów Przemysłu Cukierniczego, Zabrze.