

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-90
	Wyroby cukiernicze trwałe Czekolada pełna i nadziewana	8095-02
		Zamiast BN-80/8095-02 BN-81/8095-04
		Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące czekolady pełnej bez dodatków i z dodatkami oraz czekolady nadziewanej.

1.2. Określenia

1.2.1. czekolada pełna bez dodatków - czekolada składająca się z masy czekoladowej naturalnej lub masy czekoladowej mlecznej.

1.2.2. czekolada pełna z dodatkami - czekolada składająca się z masy czekoladowej naturalnej lub masy czekoladowej mlecznej w ilości nie mniejszej niż 60% i substancji smakowo-zapachowych.

1.2.3. czekolada nadziewana - czekolada uformowana w tabliczki, batony lub drobne sztuki w dowolnych kształtach z masy czekoladowej naturalnej lub masy czekoladowej mlecznej, w ilości nie mniejszej niż 40% masy wyrobu, wypełnionej nadzieniem.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

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

2.2. Sposób budowy oznaczenia. W przykładzie oznaczenia należy podać podgrupę i typ czekolady, nazwę handlową i numer normy.

2.3. Przykład oznaczenia

a) czekolady pełnej naturalnej:

CZEKOLADA PEŁNA NATURALNA "ROMA" BN-90/8095-02

b) czekolady nadziewanej mlecznej:

CZEKOLADA NADZIEWANA MLECZNA "GRACJA" BN-90/8095-02

Oznaczenia szczegółowe (identyfikacja wg numeru rubryki tabl. 3, 4) należy podawać na opakowaniu wysylikowym.

Pozostałe oznaczenia zgodnie z BN-85/8098-11.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce - wg obowiązujących norm i dokumentów.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 2.

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne

Tablica 1

Podgrupy	Typy	Rodzaje	Odmiany
1	2	3	4
Czekolada pełna	naturalna bez dodatków	słodka półsłodka deserowa gorzka	-
	naturalna z dodatkami	słodka	z jądrami nasion oleistych z owocami z esencjami smakowo-zapachowymi z innymi dodatkami
		półsłodka	z jądrami nasion oleistych z owocami z esencjami smakowo-zapachowymi z innymi dodatkami
		deserowa	z jądrami nasion oleistych z owocami z esencjami smakowo-zapachowymi z innymi dodatkami

Zgłoszona przez Krajową Spółkę Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego CUKRY Spółka z o.o.
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 10 października 1990 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 marca 1991 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 13/1990, poz. 30)

cd. tabl. 1

Podgrupy	Typy	Rodzaje		Odmiany
1	2	3		4
Czekolada pełna	naturalna z dodatkami	gorzka		z jądrami nasion oleistych z owocami z esencjami smakowo-zapachowymi z innymi dodatkami
	mleczna bez dodatków	mleczna pełnomleczna pełnomleczna wyborowa śmietankowa		-
	mleczna z dodatkami	mleczna		z jądrami nasion oleistych z owocami z esencjami smakowo-zapachowymi z innymi dodatkami
	mleczna	pełnomleczna		z jądrami nasion oleistych z owocami z esencjami smakowo-zapachowymi z innymi dodatkami
		pełnomleczna wyborowa		z jądrami nasion oleistych z owocami z esencjami smakowo-zapachowymi z innymi dodatkami
		śmietankowa		z jądrami nasion oleistych z owocami z esencjami smakowo-zapachowymi z innymi dodatkami
	Czekolada nadziewana	o nadzieniu	z grylażu z jąder nasion oleistych z marcepanu lub pokrewnych z praliny z masy tłustej z kremu pomadowego z wafli z owoców w spirytusie żelowym z likworu lub likieru owocowym innym mieszanym	
			wielonadzieniowe	
	mleczna	o nadzieniu	z grylażu z jąder nasion oleistych z marcepanu lub pokrewnych z praliny z masy tłustej z kremu pomadowego z wafli z owoców w spirytusie żelowym z likworu lub likieru owocowym innym mieszanym	
			wielonadzieniowe	

Tablica 2

Wymagania	
a) Stan opakowania jednostkowego	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniełym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu
b) Kształt	prawidłowy dla danej formy, bez nadeń; dopuszcza się do 5% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej
c) Powierzchnia <ul style="list-style-type: none"> - <u>czekolady pełnej</u> <ul style="list-style-type: none"> - górna - dolna (czekolady bez dodatków) - dolna (czekolady z dodatkami) - <u>czekolady nadziewanej</u> <ul style="list-style-type: none"> - górna - dolna 	<p>błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy; dopuszcza się powierzchnię lekko matową dla czekolady mlecznej</p> <p>gładka lub punktowo falista wynikająca z techniki formowania, matowa</p> <p>gładka lub nierówna z wypukłościami powstałymi od użytych dodatków, matowa</p> <p>gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, lekko błyszcząca, bez plam, wyraźnych zadrapań i pęknięć; może być zdobiona naturalnymi dodatkami, jak migdały, orzechy itp.; dopuszcza się powierzchnię lekko matową dla wyrobów z masy czekoladowej mlecznej</p> <p>gładka lub z widocznym zgrubieniem wynikającym z techniki formowania, matowa bez wyraźnych zadrapań i pęknięć; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni górnej i dolnej w czekoladzie nadziewanej; nie uważa się za wady sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków czekolady nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu oraz niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową w czekoladzie pełnej</p>
d) Barwa <ul style="list-style-type: none"> - czekolady naturalnej bez dodatków oraz skorupki z masy czekoladowej naturalnej - czekolady naturalnej z dodatkami - czekolady mlecznej bez dodatków oraz skorupki z masy czekoladowej mlecznej - czekolady mlecznej z dodatkami - nadzienia 	<p>brązowa</p> <p>brązowa, z ewentualnymi widocznymi dodatkami</p> <p>jasnobrązowa</p> <p>jasnobrązowa, z ewentualnymi widocznymi dodatkami</p> <p>charakterystyczna dla użytego nadzienia</p>
e) Konsystencja <ul style="list-style-type: none"> - czekolady pełnej bez dodatków - czekolady pełnej z dodatkami z tym, że z wórkami kokosowymi - czekolady nadziewanej <ul style="list-style-type: none"> - <u>skorupka</u> - <u>nadzienia</u> <ul style="list-style-type: none"> - gryłazowego i z wafli - z jąder nasion oleistych, pralinowego, z masy tłustej - marcepanowego lub pokrewnych - pomadowego - z owoców w spirytusie - żelowego - likworowego lub likierowego - owocowego - mieszanego, wielonadzieniowego i innego 	<p>jednolita, w temperaturze do 25°C twarda, łamliwa</p> <p>w temperaturze do 20°C - twarda, łamliwa</p> <p>w temperaturze do 18°C - twarda</p> <p>jednolita, w temperaturze do 20°C twarda</p> <p>stała, chrupka</p> <p>mazista, gładka, z ewentualną wyczuwalnością użytych naturalnych dodatków</p> <p>stała, półmiękka, o przełomie kaszkowatym</p> <p>mazista, przechodząca stopniowo w stałą, gładką, z ewentualną wyczuwalnością użytych naturalnych dodatków</p> <p>półpłynna, przechodząca stopniowo w płynną, z owocami</p> <p>miękka, żelowa</p> <p>płynna lub półpłynna</p> <p>miękka, żelowa lub półpłynna</p> <p>właściwa dla danego sortymentu, ewentualnie z wyczuwalnością użytych naturalnych dodatków</p>
f) Przełom czekolady pełnej <ul style="list-style-type: none"> - bez dodatków i z dodatkami roztartymi oraz esencjami - z dodatkami całymi lub częściowo rozdrobnionymi 	<p>matowy, jednolity</p> <p>matowy, niejednorodny z widocznymi dodatkami</p>
g) Smakowość (smak i zapach) <ul style="list-style-type: none"> - czekolady pełnej - czekolady nadziewanej 	<p>właściwa dla użytej masy czekoladowej i użytych dodatków</p> <p>właściwa dla użytej masy czekoladowej i nadzienia</p>
h) Suma wad	10,0%

Wyszczególnienie

Wyszczególnienie	Czekolada pełna bez dodatków										Czekolada pełna z dodatkami							
	z masy czekoladowej naturalnej					z masy czekoladowej mlecznej					z masy czekoladowej naturalnej					z masy czekoladowej mlecznej		
	słod- kiej	pół- słod- kiej	desero- wej	gorzkiej	mlecz- nej	pełno- mlecz- nej	pełno- mlecz- nej wy- borowej	śmie- tanko- wej	10	11	12	13	mlecz- nej	pełno- mlecz- nej	pełno- mlecz- nej wy- borowej	śmie- tanko- wej		
	2	3	4	5	6	7	8	9					14	15	16	17		
1																		
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	98,5					97,5					93,0					92,0		
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	65,0	56,0	50,0	40,0	60,0					71,0	66,0	62,0	56,0	70,0				
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	19,0	22,0	26,0	28,0	25,0	28,0					12,0	15,0	17,0	19,0	16,0	19,0	16,0	
d) Zawartość dodatków, %, nie więcej niż	40,0																	

Rodzaje nadzienia																
Wyszczególnienie	gryla- żowe	z jąder nasion olei- stych	marcepa- nowe lub pokrewne	prali- nowe	z masy tłustej	pomadowe			z wafli	z owo- ców w spiry- tusie	żelowe	likworo- we lub likiero- we	owocowe	inne	miesza- ne	wielo- nadzie- niowe
						pomada wodna	pomada mleczna	pomada śmietan- kowa								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	78,0	90,0	86,5	76,5	97,0	77,0			97,5	60,0	65,0	58,5	60,0	83,0	61,0	60,0
Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	nie normalizuje się															
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	24,0	36,0	15,0	21,0	28,0	nie nor- malizuje się	2,0	4,0	27,0	40,0	60,0	40,0	60,0	nie normalizuje się		
Zawartość skorupki czekoladowej, %, nie mniej niż	40,0															

3.2.3. Pozostałe wymagania fizykochemiczne dotyczące czekolad - wg tabl. 5.

Tablica 5

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika
a) Kwasowość masy czekoladowej w stopniach normalnych	
- naturalnej	5,0 ÷ 8,0
- mlecznej	3,5 ÷ 5,5
b) Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego, w stopniach normalnych, nie więcej niż	8,0
c) Rozdrobnienie masy czekoladowej <u>metodą sitową</u> (odwoławczą)	
- liczba cząstek o wymiarach powyżej 30 µm, %, nie więcej niż	11,0
- liczba cząstek o wymiarach powyżej 75 µm, %, nie więcej niż	1,0
<u>metodą techniczną:</u>	
grindometryczną, cząstki nie większe niż, µm	70,0
mikrometryczną, cząstki nie większe niż, µm	30,0
d) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o c(HCl)=4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1
z tym, że dla czekolady pełnej bez dodatków	0,05
e) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,5
f) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,5
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	20,0

4. PAKOWANIE, PRZECHEWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla czekolad o masie netto:

- do 50 g ±5%,
- powyżej 50 do 100 g - ±4%,
- powyżej 100 do 500 g - ±3%,
- powyżej 500 do 1000 g - ±2%,
- powyżej 1000 g - ±1,5%,

nie więcej jednak niż 0,2% dostarczonej partii. Dla bombonier odchylen od partii nie normalizuje się.

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

dla czekolady pełnej:

- a) naturalnej bez dodatków
- zawijanej w folię aluminiową - 10 miesięcy,
 - zawijanej w inne tworzywo - 6 miesięcy,
 - nie zawijanej - 4 miesiące,

b) naturalnej z dodatkiem

- jąder nasion oleistych
- zawijanej w folię aluminiową - 4 miesiące,
- zawijanej w inne tworzywa - 3 miesiące,
- owoców, esencji smakowo-zapachowych i innych dodatków

- zawijanej w folię aluminiową - 10 miesięcy,
- zawijanej w inne tworzywa - 6 miesięcy,

c) mlecznej bez dodatków

- zawijanej w folię aluminiową - 6 miesięcy,

- zawijanej w inne tworzywa - 4 miesiące,
- nie zawijanej - 3 miesiące,

d) mlecznej z dodatkiem:

- jąder nasion oleistych
- zawijanej w folię aluminiową - 4 miesiące,
- zawijanej w inne tworzywa - 3 miesiące,
- owoców, esencji smakowo-zapachowych i innych dodatków

- zawijanej w folię aluminiową - 6 miesięcy,
- zawijanej w inne tworzywa - 4 miesiące,

dla czekolady nadziewanej:

- o nadzieniu z dodatkiem alkoholu - 3 miesiące,
- z wyjątkiem nadzień likworowych i likierowych, dla których wynosi 6 tygodni
- o nadzieniu bez alkoholu - 1 miesiąc
- z wyjątkiem nadzień gryłazowych i z masy tłustej dla których 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) sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,
- b) sprawdzanie kształtu,
- c) sprawdzanie powierzchni,
- d) sprawdzanie barwy,

- e) sprawdzanie konsystencji,
- f) sprawdzanie przełomu,
- g) sprawdzanie smakowości.

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne

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

Badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchomionej oraz przy zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz w roku wyrób reprezentatywny dla danej odmiany wyrobu.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2o). Producent powinien wykonywać badania niepełne dla wyrobów wyprodukowanych na każdej zmianie. Numer normy 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 należy wykonywać wg BN-70/8090-13.

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

5.3.3. Oznaczanie zawartości cukrów ogółem - wg PN-61/A-88023.

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

5.3.5. Oznaczanie zawartości dodatków - wagowo.

5.3.6. Oznaczanie zawartości nadzienia lub korpusu oraz pokrywy wyrobu - wg BN-77/8090-11.

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

5.3.8. Oznaczanie rozdrobnienia - wg BN-79/8094-04.

5.3.9. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego - 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.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Dopuszcza się stosowanie etykiet z nieaktualnym numerem normy do czasu wyczerpania ich zapasu.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Krajowa Spółka Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego "CUKRY" Sp. z o.o., 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-76/A-88000 Wyroby cukiernicze trwałe. Nazwy i określenia
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-87/8094-01 Półprodukty cukiernicze. Kuwertura

BN-79/8094-04 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczenie stopnia rozdrobnienia

BN-85/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport

3. Symbole wg SWW - 2513-1; 2513-2.

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Renata Gasparska - Krajowa Spółka Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego CUKRY Sp. z o.o., Warszawa, inż. Teresa Rygiel - ZPC BAŁTYK, Gdańsk.

3. BN-90/8095-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Czekolada pełna nadziewana
1242zmiana 1
93.05.06

1. Treść punktu 1.1 zmienia się na:

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące czekolady pełnej i napowietrzonej bez dodatków i z dodatkami oraz czekolady nadziewanej.

2. W punkcie 1.2 dopisuje się p. 1.2.3 następującej treści:

1.2.3. czekolada napowietrzona — czekolada uformowana z masy czekoladowej naturalnej, mlecznej lub śmietankowej poddanej działaniu gazów obojętnych. Zmienia się numerację punktów 1.2.3 i 1.2.4 na: 1.2.4 i 1.2.5.

3. W punkcie 2.1, w tabl. 1 — po podgrupie: Czekolada pełna wprowadza się podgrupę: Czekolada napowietrzona:

Podgrupa	typ	Rodzaj	Odmiana
1	2	3	4
Czekolada napowietrzona	naturalna bez dodatków	słodka	
		półsłodka	
		deserowa	
		gorzka	
	naturalna z dodatkami	słodka	z esencjami smakowo-zapachowymi i innymi dodatkami
		półsłodka	z esencjami smakowo-zapachowymi i innymi dodatkami
		deserowa	z esencjami smakowo-zapachowymi i innymi dodatkami
		gorzka	z esencjami smakowo-zapachowymi i innymi dodatkami
	mleczna bez dodatków	mleczna	
		pełnomleczna	
	mleczna z dodatkami	pełnomleczna wyborowa	
		śmietankowa	
	mleczna z dodatkami	mleczna	z esencjami smakowo-zapachowymi i innymi dodatkami
		pełnomleczna	z esencjami smakowo-zapachowymi i innymi dodatkami
		pełnomleczna wyborowa	z esencjami smakowo-zapachowymi i innymi dodatkami
		śmietankowa	z esencjami smakowo-zapachowymi i innymi dodatkami

4. W punkcie 3.1, na końcu, dopisuje się zdanie o treści:

Gazy obojętne stosowane do produkcji czekolady napowietrzonej muszą mieć zezwolenie Głównego Inspektora Sanitarnego.

5. W punkcie 3.2, w tabl. 2, poz. c) — po podgrupie: czekolada pełna, wprowadza się podgrupę: czekolada napowietrzona.

	Wymagania
— czekolady napowietrzonej	
— górna	błyszcząca, gładka, z odciskiem wzoru formy; dopuszcza się powierzchnię lekko matową dla czekolady mlecznej; nie uważa się za wady sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza, wynikających z technologii wytwarzania
— dolna	lekko falista wynikająca z techniki formowania, matowa; nie uważa się za wady sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza, wynikających z technologii wytwarzania

W punkcie 3.2, w tabl. 2, poz. c) — w podgrupie czekolada nadziewana, w rubr. Wymagania, na końcu dopisuje się: w czekoladzie nadziewanej produkowanej w całości

	Wymagania
— czekolady napowietrzonej — górna	błyszcząca, gładka, z odciskiem wzoru formy; dopuszcza się powierzchnię lekko matową dla czekolady mlecznej; nie uważa się za wady sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza, wynikających z technologii wytwarzania
— dolna	lekko falista wynikająca z techniki formowania, matowa; nie uważa się za wady sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza, wynikających z technologii wytwarzania

W punkcie 3.2, w tabl. 2, poz. c) — w podgrupie czekolada nadziewana, w rubr. Wymagania, na końcu dopisuje się: w czekoladzie nadziewanej produkowanej metodą jednostrzałowego formowania dopuszcza się jaśniejsze smugi.
W punkcie 3.2, w tabl. 2, zmienia się treść poz. d):

d) Barwa	
— czekolady naturalnej bez dodatków oraz skorupki z masy czekoladowej naturalnej	brązowa
— czekolady naturalnej z dodatkami	brązowa, z ewentualnymi widocznymi dodatkami
— czekolady mlecznej bez dodatków oraz skorupki z masy czekoladowej mlecznej	jasnobrązowa
— czekolady mlecznej z dodatkami	jasnobrązowa z ewentualnymi widocznymi dodatkami
— czekolady napowietrzonej naturalnej	górna powierzchnia brązowa, dolna powierzchnia brązowa w odcieniu marmurkowym
— czekolady napowietrzonej mlecznej	górna powierzchnia jasnobrązowa, dolna powierzchnia jasnobrązowa w odcieniu marmurkowym

W punkcie 3.2, w tabl. 2, poz. e) po treści: czekolady pełnej z dodatkami z tym, że z wiórkami kokosowymi, dopisuje się:

czekolady napowietrzonej

niejednolita, w temperaturze do 25°C
twarda, krucha, łamliwa

W punkcie 3.2, w tabl. 2, poz. f) zmienia się:

f) Przełom	
— czekolady pełnej	
— bez dodatków i z dodatkami roztartymi oraz esencjami	matowy, jednolity
— z dodatkami całymi lub częściowo rozdrobnionymi	matowy, niejednolity z widocznymi dodatkami
— czekolady napowietrzonej	matowy, porowaty w całym przełomie

W punkcie 3.2, w tabl. 3 — w rubryce pierwszej, treść kol. 2÷9 otrzymuje brzmienie: Czekolada pełna i napowietrzona bez dodatków;

— w rubryce pierwszej, treść kol. 10÷17 otrzymuje brzmienie: Czekolada pełna i napowietrzona z dodatkami.

6. W punkcie 4.3, w poz. d) — po słowach: — zawijanej w inne tworzywa — 4 miesiące, dopisuje się:

- dla czekolady napowietrzonej
- a) naturalnej bez dodatków

— zawijanej w folię aluminiową i folię aluminiową laminowaną

— 10 miesięcy

— zawijanej w inne tworzywa

— 6 miesięcy

— nie zawijanej

— 4 miesiące
- b) naturalnej z dodatkami

— zawijanej w folię aluminiową i folię aluminiową laminowaną

— 10 miesięcy

— zawijanej w inne tworzywa

— 6 miesięcy
- c) mlecznej bez dodatków

— zawijanej w folię aluminiową laminowaną

— 6 miesięcy

— zawijanej w inne tworzywa

— 4 miesiące

— nie zawijanej

— 3 miesiące
- d) mlecznej z dodatkami

— zawijanej w folię aluminiową i folię aluminiową laminowaną

— 6 miesięcy

— zawijanej w inne tworzywa

— 4 miesiące

18. **BN-90/8095-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Czekolada pełna i nadziewana**
1242

zmiana 2
93.12.27

1. Dopisuje się punkt **1.2.5** o następującej treści:

1.2.5. masa czekoladowa biała — półprodukt o zawartości cukrów nie większej niż 65% (sacharoza, suszony syrop skrobiowy, laktoza, glukoza, fruktoza lub inne), tłuszczu kakaowego w ilości nie mniejszej niż 20% oraz substancji pochodzących z mleka w ilości nie mniejszej niż 14% (w tym 10,5% beztłuszczowej suchej masy mlecznej), z dodatkiem lecytyny, waniliny lub etylowaniliny i ewentualnie soli.

2. Dopisuje się punkt **1.2.6** o następującej treści:

1.2.6. czekolada biała — czekolada wyprodukowana z masy czekoladowej białej.

3. Zmienia się numerację punktu **1.2.5** na: **1.2.7**.

4. W punkcie **2.1**, tabl. 1 — w podgrupie: czekolada pełna, po typie: mleczna z dodatkami wprowadza się typ: biała, wg rubryki:

Podgrupy	Typy	Rodzaje	Odmiany
	biała		z jądrami nasion oleistych z owocami z esencjami smakowo-zapachowymi z innymi dodatkami

5. W punkcie **3.2**, tabl. 2, poz. d) Barwa — na końcu dopisuje się wyrazy: czekolady białej, a w kolumnie Wymagania na końcu dopisuje się wyraz: kremowa.

— na końcu w tabl. 2 dopisuje się rubrykę: Czekolada pełna bez dodatków o następującej treści:

	czekolada pełna bez dodatków
	z masy czekoladowej białej
a) zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	97,5
b) zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	65,0
c) zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	27,0