

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-73
	Wyroby cukiernicze trwałe Czekolada pełna bez dodatków Wymagania wspólne	8095-03
		Zamiast BN-66/8095-03
		Grupa katalogowa XII 42 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące czekolady pełnej bez dodatków.

1.2. Określenia

1.2.1. Czekolada pełna bez dodatków - czekolada, składająca się ze 100% masy czekoladowej naturalnej lub masy czekoladowej mlecznej.

1.2.3. Pozostałe określenia - wg FN-72/A-88000.

1.3. Normy i dokumenty związane

- | | |
|---|--|
| <p>FN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu</p> <p>FN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu</p> <p>FN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości miedzi</p> <p>FN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku</p> <p>FN-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek</p> <p>FN-72/A-88000 Wyroby cukiernicze trwałe. Nazwy i określenia</p> <p>FN-72/A-88001 Wyroby cukiernicze trwałe. Klasyfikacja</p> <p>FN-71/A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości tłuszczu</p> <p>FN-59/A-88022 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie zawartości popiołu</p> <p>FN-61/A-88023 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie cukrów</p> <p>FN-67/A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie kwasowości ogólnej i liczby kwasowej</p> <p>FN-63/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy</p> <p>FN-65/C-89230 Folia wiskozowa (Tomofan)</p> <p>FN-65/H-92922 Aluminium. Folia laminowana</p> <p>FN-67/H-92924 Aluminium. Folia nieuszlachetniona do opakowań</p> | <p>FN-68/M-78216 Palety ładunkowe płaskie jednopłytkowe drewniane czterowiejsciowe bez skrzydeł 800 X 1200</p> <p>FN-71/0-79026 Opakowania jednostkowe. Szeregi wymiarowe</p> <p>FN-71/0-79033 Opakowania transportowe prostopadłościennie. Szereg wymiarowy</p> <p>FN-67/0-79252 Produkty w opakowaniach transportowych. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe</p> <p>FN-70/0-79401 Opakowania kartonowe i tekturowe. Pudełka. Wspólne wymagania i badania</p> <p>FN-70/0-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła. Wspólne wymagania i badania</p> <p>FN-62/P-50401 Papier i karton kredowany</p> <p>FN-62/P-50551 Taśmy papierowe powleczone klejem</p> <p>FN-59/P-95007 Wytwory papiernicze. Papier i karton offsetowy</p> <p>BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe</p> <p>BN-70/7326-13 Papiery pakowe parafinowane</p> <p>BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne</p> <p>BN-64/8094-04 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia mas czekoladowych i proszku kakaowego</p> <p>Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1954 t. V nr 3 oraz 1955 t. VI nr 3 Dz.Urz. MPSiS nr 14/71</p> |
|---|--|

2. PODZIAŁ

2.1. Typy. Rozróżnia się dwa typy czekolady pełnej bez dodatków:

- z masy czekoladowej naturalnej,
- z masy czekoladowej mlecznej.

2.2. Rodzaje. Rozróżnia się następujące rodzaje czekolady:

- a) z masy czekoladowej naturalnej
- słodką,
 - półsłodką,
 - deserową,
 - gorzką,

¹⁾ Symbole wg SWW: 2513-11 i 2513-14.

Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zarządu ZPPC dnia 17 września 1973 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 kwietnia 1974 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 43/1973 poz. 125)

- b) z masy czekoladowej mlecznej
 - mleczną,
 - pełnomleczną,
 - pełnomleczną wyborową,
 - śmietankową.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Wymagania dotyczące surowców podano w normach przedmiotowych na poszczególne sortymenty czekolady.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyszczególnienie	Wymagania
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
Kształt	właściwy dla danej formy, bez nadłamania; dopuszcza się do 5% czekolady niedokładnie uformowanej
Barwa	jednolita, charakterystyczna dla danego rodzaju
Powierzchnia - górna - dolna	gładka z połyskiem charakterystycznym dla danego rodzaju, o wyraźnym wzorze nadanym przez formę gładka, matowa
Konsystencja	gładka, jednolita, w temperaturze do 25°C - twarda, łamiwa
Przełom	matowy, jednorodny
Smak i zapach - masy czekoladowej naturalnej - masy czekoladowej mlecznej	charakterystyczny dla czekolady charakterystyczny dla czekolady z wyczuwalnością składników z mleka

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2 na str. 3.

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 etykietach i pudełkach powinien być wyraźny, trwały.

Pudła transportowe powinny być wielkością i kształtem dostosowane do palety ładunkowej o wymiarach 800 x 120 mm wg PN-68/M-78216 i powinny mieć konstrukcję zgodną z PN-70/O-79402.

4.1.2. Materiały opakowaniowe i opakowania

a) Etykiety papierowe z papieru kredowanego do pisania wykonanego wg PN-62/P-50401, offsetowego wg PN-59/P-95007 (gramatura 50 + 120 g/m²).

b) Etykiety z papieru laminowanego,
 c) Etykiety z folii aluminiowej (gramatura 20+40 g/m²).

d) Etykiety z folii aluminiowej laminowanej (gramatura 50 + 80 g/m²).

e) Folia aluminiowa laminowana wg PN-65/H-92922.

f) Folia aluminiowa wg PN-67/H-92924.

g) Papier pakowy parafinowany wg PN-70/7326-13.

h) Papier pakowy pergaminowy wg BN-67/7326-02.

i) Folia wiskozowa (tomofan) wg PN-65/C-89230.

j) Pudełka kartonowe wg PN-70/O-79401 z nadrukiem o wymiarach wg PN-71/O-79026.

k) Pudełka z tworzyw sztucznych o wymiarach wg PN-71/O-79026.

l) Pudełka z tektury litej wg PN-70/O-79401 o wymiarach wg PN-71/O-79026.

m) Pudła z tektury falistej wg PN-70/O-79402 o wymiarach wg PN-71/O-79033.

n) Taśma papierowa powleczona klejem wg PN-62/P-50551.

o) Wełna papierowa.

p) Inne materiały opakowaniowe i opakowania uznane przez odpowiednie instytucje za równorzędne lub lepsze.

4.1.3. Sposoby pakowania

4.1.3.1. Zawijanie. Do zawijania czekolad stosuje się następujące opakowania:

a) dla tabliczek i batonów - materiały wg 4.1.2 b i d) + g); tabliczki i batony zawinięte w materiały opakowaniowe wg 4.1.2 e) + g) wymagają dodatkowego zastosowania etykiet wg 4.1.2 a),

b) dla figurek czekoladowych - materiały wg 4.1.2 c) + f),

c) dla drobnych sztuk czekolad - materiały wg 4.1.2 c) + f).

4.1.3.2. Pakowanie do pudełek będących opakowaniem jednostkowym. Wyroby zawinięte zgodnie z 4.1.3.1, nie stanowiące jednostki sprzedażnej, lub niezawinięte należy pakować w opakowania wg 4.1.2 j), k) o pojemności 50 + 1000 g netto wyrobu.

W przypadku pakowania wyrobów nie zawiniętych opakowania należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.2 g) + i).

Opakowania jednostkowe należy zabezpieczyć przed otwarciem się w czasie transportu i przechowywania.

4.1.3.3. Pakowanie do opakowań zbiorczych. Wyroby zawinięte zgodnie z 4.1.3.1, stanowiące jednostkę sprzedażną, należy pakować do pudełek wg 4.1.2 l) o pojemności do 4,5 kg netto wyrobu.

Opakowania do pakowania figurek czekoladowych należy wyłożyć wełną papierową.

W przypadku pakowania figurek w kilka warstw, każdą warstwę należy przełożyć wełną papierową.

Opakowania zbiorcze powinny być zabezpieczone przed otwarciem się w czasie transportu i przechowywania.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Czekolada z masy czekoladowej							
	naturalnej				mlecznej			
	słod- kiej	pójsłod- kiej	desero- wej	gorz- kiej	mlecz- nej	pełno mlecznej	pełno mle- cznej wy- borowej	śmietan- kowej
Zawartość suchej masy, % nie mniej niż	98,5				97,5			
Zawartość cukru ogółem jako cukier inwertowany, w suchej masie, %, nie więcej niż	65,0	56,0	50,0	42,0	60,0			
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	19,0	22,0	26,0	30,0	25,0	30,0		25,0
Kwasowość czekolady, w stopniach normalnych	5,0+7,0				3,5+5,5			
Rozdrobnienie								
- liczba cząsteczek o wymiarach 30+50 μ	12,0				12,0			
- liczba cząsteczek o wymiarach powyżej 50 μ, nie więcej niż	2,0				2,0			
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4n roztworze kwasu solnego, %, nie więcej niż					0,05			
Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż					1,0			
Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż					2,0			
Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż					30,0			
Zawartość cynku, mg/kg nie więcej niż					50,0			
Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż					200,0			

4.1.3.4. Pakowanie do opakowań transportowych.
Wyroby zapakowane zgodnie z 4.1.3.2 lub 4.1.3.3 należy pakować do pudeł wymienionych w 4.1.2 m) w ilości 6 ÷ 25 kg netto wyrobu, przy bezpośrednich dostawach do sklepów detalicznych 3 + 25 kg netto wyrobu.

Napełnione pudła należy zamknąć i zabezpieczyć przed otwarciem się w czasie transportu i przechowywania przez przyklejenie taśmy papierowej wg 4.1.2 n) w miejscach stykania się krawędzi klap bocznych.

4.1.4. Znakowanie

4.1.4.1. Czekolada pełna bez dodatków zawinięta wg 4.1.3.1 lub zapakowana wg 4.1.3.2 powinna mieć co najmniej następujące oznaczenia:

- oznaczenie wg normy zakładowej,
- znak firmowy oraz nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- wykaz podstawowych surowców,
- masę netto,
- cenę detaliczną,
- termin przydatności do spożycia,
- napis "aromatyzowana" w przypadku aromatyzacji dozwolonymi chemicznymi substancjami zapachowymi.

Dopuszcza się nieoznaczanie wszystkimi oznaczeniami czekolady pełnej bez dodatków uformowanej w

drobne sztuki o masie do 20 g i figurek czekoladowych zawijanych wg 4.1.3.1 pod warunkiem, że oznaczenia te będą podawane na opakowaniu wg 4.1.3.2 lub 4.1.3.3.

Dopuszcza się nieoznaczanie drobnych sztuk o masie do 25 g i batonów o masie do 30 g terminem przydatności do spożycia, który należy podać na opakowaniu wg 4.1.3.2 lub 4.1.3.3.

4.1.4.2. Czekolada pełna bez dodatków zapakowana wg 4.1.3.3 powinna mieć następujące oznaczenia:

- nazwę wyrobu,
- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- masę netto,
- liczbę opakowań jednostkowych oraz cenę detaliczną,
- termin przydatności do spożycia.

4.1.4.3. Czekolada pełna bez dodatków zapakowana wg 4.1.3.4 powinna mieć następujące oznaczenia:

- nazwę wyrobu,
- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- masę netto i brutto,
- liczbę opakowań jednostkowych oraz cenę detaliczną,
- termin przydatności do spożycia,

- f) znaki ochronne wg PN-67/0-79252 rys. 11 i 13,
g) numer pakującego.

4.1.5. Dopuszczalne odchyłki masy mogą wynosić dla czekolad pełnych bez dodatków w opakowaniach:

- do 50 g $\pm 5\%$,
- powyżej 50 do 100 g $\pm 4\%$,
- powyżej 100 do 500 g $\pm 3\%$,
- powyżej 500 do 1000 g $\pm 2\%$,
- powyżej 1000 do 3000 g $\pm 1,5\%$

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

4.2. Formowanie jednostek ładunkowych. W przypadkach stosowania paletyzacji jednostki ładunkowe powinny być formowane na palecie o wymiarach 800 X 1200 wg PN-68/M-78216. Ładunek na palecie należy zabezpieczyć przed przesuwaniem się i deformacją.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Okres przydatności do spożycia, licząc od daty produkcji, przy zachowaniu warunków podanych w 4.3.2 i 4.4 wynosi dla czekolady pełnej bez dodatków:

- a) z masy czekoladowej naturalnej
 - zawijanej w folię aluminiową - 10 miesięcy,
 - zawijanej w inne tworzywa - 6 miesięcy,
 - niezawijanej - 4 miesiące,
- b) z masy czekoladowej mlecznej
 - zawijanej w folię aluminiową - 6 miesięcy,
 - zawijanej w inne tworzywa - 4 miesiące,
 - niezawijanej - 3 miesiące.

Okresy te mogą być przedłużone zgodnie z zarządzeniem nr 89 MP SiS oraz MHW z dnia 30 czerwca 1971 r. § 5 p. 1 i 2 (Dz. Urz. MP SiS nr 14/71).

4.3.2. Warunki przechowywania. Czekoladę pełną bez dodatków należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, 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. Czekoladę pełną bez dodatków, niezależnie od rodzaju opakowania, należy układać na drewnianych podkładach lub paletach w odległości co najmniej 50 cm, od ścian, dachu od grzejników i przewodów kanalizacyjno-wodociągowych, zabezpieczoną przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

4.4. Transport. Czekoladę pełną bez dodatków 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 unieruchomić w celu zabezpieczenia przed przemieszczaniem się w środku transportowym. Ładunek w przestrzeni międzydrzwiowej należy tak zabezpieczyć, aby na skutek normal-

nych wstrząsów wagonu nie uległ on uszkodzeniu w czasie otwarcia drzwi wagonu przed rozładunkiem.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

- a) sprawdzanie prawidłowości oznaczeń i stanu opakowania jednostkowego,
- b) sprawdzanie kształtu,
- c) sprawdzanie barwy,
- d) sprawdzanie powierzchni,
- e) sprawdzanie konsystencji,
- f) sprawdzanie przełomu,
- g) sprawdzanie smaku i zapachu.

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

- a) oznaczanie zawartości suchej masy,
- b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,
- c) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- d) oznaczanie kwasowości,
- e) oznaczanie rozdrobnienia,
- f) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4n roztworze kwasu solnego,
- g) oznaczanie zawartości arsenu,
- h) oznaczanie zawartości ołowiu,
- i) oznaczanie zawartości miedzi,
- j) oznaczanie zawartości cynku,
- k) oznaczanie zawartości cyny,
- l) sprawdzanie masy sztuki netto.

Badania pełne należy wykonywać przy nowo uruchomionej produkcji, w przypadku zmian procesu technologicznego lub aparatury. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz na rok wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobu.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz sprawdzanie masy sztuki netto wyrobu.

Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej ilości wyrobów wyprodukowanych na każdej zmianie. Numer normy na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiany 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 kwasowości - wg PN-67/A-88024.

5.3.2.5. Oznaczanie rozdrobnienia - wg BN-64/8094-04.

5.3.2.6. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4n roztworze kwasu solnego - wg PN-59/A-88022.

5.3.2.7. Oznaczanie zawartości arsenu - wg PN-59/A-04910.

5.3.2.8. Oznaczanie zawartości ołowiu - wg PN-59/A-04011.

5.3.2.9. Oznaczanie zawartości miedzi - wg PN-59/A-04012.

5.3.2.10. Oznaczanie zawartości cynku - wg PN-59/A-04013.

5.3.2.11. Oznaczanie zawartości cyny - wykonać metodą ditiolową podaną w Rocznikach PZH 1954 t. V nr 3 oraz 1955 t. VI nr 3.

5.3.2.12. Sprawdzanie masy sztuki netto - wykonać wagowo.

5.4. Ocena partii. Partię wyrobu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE do BN-73/8095-03

1. Istotne zmiany w stosunku do BN-66/8095-03

- a) skorygowano wskaźniki fizykochemiczne,
- b) wprowadzono nowoczesne tworzywa opakowaniowe,
- c) określono zakres badań pełnych i badań niepełnych,
- d) podano sposób wykonania badań organoleptycznych wg BN-70/8090-13.

2. Obowiązujące przepisy kolejowe

Przepisy o ładowaniu i wyładowywaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej. Załącznik nr 10 (do art. 27, ust. 4 p. 4 DKP).

12 **BN-73/8095-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Czekolada pełna bez dodatków. Wymagania wspólne** **zmiana 3**
XII 42 12.4.76 r.

W punkcie 3.2.2 w tabl. 2 Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż — dla czekolady gorzkiej, pełnomlecznej i pełnomlecznej wyborowej zamiast: 30,0 powinno być: 28,0.

Zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 12/74 poz. 112
Zmiana 2 — Biuletyn PKNiM nr 2/76 poz. 16

(Biuletyn PKNiM nr 8/76 poz. 83)

BN-73/8095-03 Wyroby cukiernicze trwałe, Czekolada pełna bez dodatków. Wymagania wspólne **zmiana 1**
XII 42 17.8.74 r.

W punkcie 4.1.4.1 — w ostatnim zdaniu po treści: Dopuszcza się nieoznaczanie drobnych sztuk o masie do... zamiast: 25 g, powinno być: 35 g.

(Biuletyn PKNiM nr 12/74, poz. 112)

13 **BN-73/8095-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Czekolada pełna bez dodatków. Wymagania wspólne** **Zmiana 2**
XII 42 12.9.75 r.

1. Treść p. 4.1.4.1 f), 4.1.4.2 e) i 4.1.4.3 e) zmienia się następująco:
datę produkcji.
2. W punkcie 4.1.4.1 g) dopisuje się następującą treść: z wyjątkiem etylowaniliny i waniliny.
3. Treść p. 4.3.1 zmienia się następująco:
4.3.1. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w 4.3.2 i 4.4, w którym wyroby powinny być zgodne z normą wynosi dla czekolady pełnej bez dodatków:
 - a) z masy czekoladowej naturalnej
 - zawijanej w folię aluminiową 10 miesięcy,
 - zawijanej w inne tworzywa 6 miesięcy,
 - nie zawijanej 4 miesiące,
 - b) z masy czekoladowej mlecznej
 - zawijanej w folię aluminiową 6 miesięcy,
 - zawijanej w inne tworzywa 4 miesiące,
 - nie zawijanej 3 miesiące, licząc od daty produkcji.

Zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 12/74 poz. 112

(Biuletyn PKNiM nr 3/76 poz. 30)