wycof 1.03.91
13/90 poz 30

6769

90/8095-02

UKD 663.918.42

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Wyroby cukiernicze trwałe **Czekolada nadziewana** Wymagania wspólne	**BN-81** **8095-04** Zamiast BN-75/8095-04 Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące czekolady nadziewanej.

1.2. Określenia

1.2.1. 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.

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

2. PODZIAŁ

2.1. Typy. Rozróżnia się dwa typy czekolady nadziewanej:

— z masy czekoladowej naturalnej,
— z masy czekoladowej mlecznej.

2.2. Rodzaje. Rozróżnia się następujące rodzaje czekolady nadziewanej:

— o nadzieniu grylażowym,
— o nadzieniu z jąder nasion oleistych,
— o nadzieniu marcepanowym lub pokrewnym,
— o nadzieniu pralinowym,
— o nadzieniu pomadowym,
— o nadzieniu z wafli,
— o nadzieniu z owoców w spirytusie,
— o nadzieniu żelowym,
— o nadzieniu likworowym lub likierowym,
— o nadzieniu owocowym,
— o nadzieniu innym,
— o nadzieniu mieszanym,
— wielonadzieniowe.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Normy na surowce podano w normach przedmiotowych na poszczególne sortymenty czekolady nadziewanej.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania
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	prawidłowy dla danej formy; dopuszcza się do 5 % ilościowo wyrobów niedokładnie uformowanych
c) Powierzchnia	
— górna	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,
— dolna	gładka, matowa, bez wyraźnych zadrapań i pęknięć; dopuszcza się do 5 % ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni górnej i dolnej; nie uważa się za wady sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza oraz niewielkich ilości drobnych okruszków czekolady nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu
d) Barwa	
— powierzchni kuwertury naturalnej	brązowa
— powierzchni kuwertury mlecznej	jasnobrązowa
— nadzienia	charakterystyczna dla użytego nadzienia; w przypadku barwienia pastelowa, równomierna w całym nadzieniu

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 16 listopada 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 17 grudnia 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 20/1982 poz. 41)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1982. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 0,50 Nakł. 2300 + 55 Zam. 2567/82 Cena zł 8,00

cd. tabl. 1

Cechy	Wymagania
e) Konsystencja	
— masy czekoladowej (skorupki)	jednolita, w temperaturze do +20 °C, twarda
— nadzienia grylażowego i z wafli	stała, chrupka
— nadzienia z jąder nasion oleistych i pralinowego	mazista, gładka z ewentualną wyczuwalnością użytych naturalnych dodatków
— nadzienia marcepanowego lub pokrewnych	stała, półmiękka o przełomie kaszkowatym
— nadzienia pomadowego	mazista, przechodząca stopniowo w stałą, gładka z ewentualną wyczuwalnością użytych naturalnych dodatków
— nadzienia z owoców w spirytusie	półpłynna, przechodząca stopniowo w płynną z owocami
— nadzienia żelowego	miękka, żelowa
— nadzienia likworowego lub likierowego	płynna lub półpłynna
— nadzienia owocowego	miękka, żelowa lub półpłynna
— nadzienia mieszanego, wielonadzieniowego i innego	właściwa dla danego sortymentu, ewentualnie z wyczuwalnością użytych naturalnych dodatków
f) Smakowitość (smak i zapach)	właściwa dla użytej masy czekoladowej i nadzienia
g) Wypełnienie nadzieniem	równomierne; dopuszcza się nieco grubsze spody od pozostałej części skorupki
h) Suma wad	10 %

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

3.2.2.1. Kuwertura — wg BN-82/8094-01.

3.2.2.2. Nadzienie. Wymagania fizykochemiczne dotyczące zawartości suchej masy, cukrów ogółem, cukrów redukujących oraz tłuszczu określają normy przedmiotowe na poszczególne sortymenty czekolady nadziewanej.

3.2.2.3. Pozostałe wymagania fizykochemiczne dotyczące czekolady nadziewanej — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika
a) Skorupka czekoladowa, %, nie mniej niż	40,0
b) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N roztworze kwasu solnego, %, nie więcej niż	0,1
c) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,9
d) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0
e) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	12,0
f) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0
g) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	20,0

3.2.3. Forma podania — wg norm przedmiotowych na poszczególne sortymenty.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-76/8098-11.

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla czekolad nadziewanych o masie netto:

— do 50 g ±5 %,
— powyżej 50 do 100 g ±4 %,
— powyżej 100 do 250 g ±3 %,
— powyżej 250 do 1000 g ±2 %,
— powyżej 1000 g ±1,5 %.

4.3. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-76/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym wyroby powinny być zgodne z normą, wynosi dla czekolady nadziewanej:

— o nadzieniu bezalkoholowym — 1 miesiąc,
— o nadzieniu likworowym lub likierowym — 6 tygodni,
— o nadzieniach pozostałych — 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 smakowitości,
g) sprawdzanie wypełnienia nadzieniem.

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 skorupki czekoladowej,
f) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4 N roztworze kwasu solnego.
g) oznaczanie zawartości arsenu,
h) oznaczanie zawartości ołowiu,
i) oznaczanie zawartości miedzi,
j) oznaczanie zawartości cynku,
k) oznaczanie zawartości cyny,
l) oznaczanie odchyłek masy.

Badania pełne należy wykonać 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 5.1.1.2 l). Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej ilości 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-63/A-88027.

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

5.3.4. Oznaczanie zawartości cukrów redukujących — wg PN-61/A-88023.

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

5.3.6. Oznaczanie zawartości skorupki czekoladowej — wg BN-69/8090-11.

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

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

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

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

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

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

5.3.13. Oznaczanie odchyłek masy dla poszczególnych opakowań jednostkowych — zważyć kolejno zawartość 10 opakowań każde z osobna.

5.4. Ocena wyników badań. 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

1. Instytucja opracowująca normę — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8095-04

a) w zakresie określeń powołano PN-76/A-88000,

b) klasyfikację czekolady nadziewanej przeprowadzono wg PN-75/A-88001,

c) obniżono wskaźnik zawartości arsenu,

d) pakowanie, przechowywanie i transport podano wg BN-76/8098-11,

e) wprowadzono określenie formy podania.

3. Normy i dokumenty 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. Oznaczane zawartości cynku

PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

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 trwałe. Oznaczanie zawartości popiołu

PN-61/A-88023 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie cukrów

PN-63/A-88027 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie zawartości suchej masy

BN-77/8090-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie procentowej zawartości nadzienia lub korpusu oraz pokrywy wyrobu

BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne

BN-82/8094-01 Produkty cukiernicze. Kuwertura. Wymagania wspólne

BN-76/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie, transport

4. Symbol wg SWW — 2513-2.

5. **Autorzy projektu normy** — mgr inż. Renata Gasparska — Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego — Warszawa, mgr inż. Ewa Szwedowska — ZPC Wawel — Kraków.

przez Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej

3 **BN-81/8095-04 Wyroby cukiernicze trwałe. Czekolada nadziewana. Wymagania wspólne** **zmiana 1**
1242 86.06.17

Punkt **4.3,** po wyrazach: wynosi dla czekolady nadziewanej, zmienia się następująco:

— o nadzieniu z dodatkiem alkoholu — 3 m-ce, z wyjątkiem nadzień likworowych i likierowych — dla których wynosi 6 tygodni,

— o nadzieniu bez alkoholu — 1 m-c, z wyjątkiem nadzień grylażowych, dla których wynosi 3 miesiące licząc od daty produkcji.

(Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93)

18. **BN-81/8095-04 Wyroby cukiernicze trwałe. Czekolada nadziewana Wymagania wspólne** **zmiana 3**
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 11/86 poz. 93 (Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/89 poz. 69

2 **BN-81/8095-04 Wyroby cukiernicze trwałe. Czekolada nadziewana. Wymagania wspólne** **zmiana 2**
1242 89.03.21

W punkcie **3.2.1**, tabl. 1, poz. c) powierzchnia dolna, po wyrazie: Gładka dopisuje się: lub z widocznym zgrubieniem wynikającym z techniki formowania.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93 (Biuletyn **PKNMiJ** nr 7/89 poz. 69)