wyc. 2.I.88
N. 4/88
zast. PN-A- 88107:98

UKD 664.149

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA **Wyroby cukiernicze trwałe** **Chałwa**	**BN-78** **8096-02** Zamiast BN-72/8096-02 Grupa katalogowa XII 42

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chałwa sezamowa i orzechowa.

1.2. Określenia

1.2.1. Chałwa — wyrób o charakterystycznej strukturze włóknistej stanowiący mieszaninę masy karmelowej napowietrzonej, przesyconej miazgą z jąder nasion oleistych (sezamu, orzechów arachidowych lub innych), ewentualnie z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje i sortymenty chałwy. Ze względu na skład surowcowy wyrobu rozróżnia się następujące rodzaje i sortymenty chałwy:

a) chałwa sezamowa
- — chałwa sezamowa o smaku waniliowym,
- — chałwa sezamowa pomarańczowa,
- — chałwa sezamowa o smaku kakaowym,
- — chałwa sezamowa fantazyjna,
- — chałwa mleczno-sezamowa,
- — chałwa sezamowa bakaliowa,
- — chałwa sezamowa kawowa,
- — chałwa sezamowa z orzechami,
- — chałwa łódzka,

b) chałwa orzechowa
- — chałwa orzechowa,
- — chałwa orzechowa o smaku kakaowym.

2.2. Przykład oznaczenia chałwy sezamowej pomarańczowej:

CHAŁWA SEZAMOWA POMARAŃCZOWA
BN-78/8096-02

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

Cukier biały — wg PN-72/A-74850.

Cukier biały przemysłowy — wg PN-73/A-74857.

Syrop skrobiowy — wg PN-72/A-74760.

Miazga sezamowa — wg BN-77/8099-04.

Miazga arachidowa — wg BN-77/8099-05.

Orzechy arachidowe — bez oznak zarobaczywienia, pleśni, stęchlizny, zjełczenia.

Kakao — wg BN-74/8094-02.

Kawa naturalna palona — wg BN-63/8136-02.

Skórka pomarańczowa w solance — wg BN-67/8122-12.

Skórka pomarańczowa w syropie cukrowym — wg ZN-74/MPSS/G-9-322.

Albumina krystaliczna — wg BN-73/8035-01.

Białko w proszku — wg ZN-69/MPSS/J-22.

Mleko w proszku odtłuszczone — wg PN-64/A-86044.

Rodzynki — wg BN-66/8194-04.

Korzeń mydlnicy — wg PN-74/R-87012.

Rafinowane oleje roślinne — wg PN-66/A-86908.

Etylowanilina (burbonal) o następujących cechach: proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej, punkt topliwości 77 ÷ 78°C.

Emulgator Dimodan P dopuszczony przez Władze Sanitarne.

3.2. Wyroby

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania
1	2
a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszczalne przetłuszczenia
b) Kształt	prawidłowy dla danej formy; dopuszcza się do 5% wyrobów niedokładnie uformowanych
c) Barwa — chałwy sezamowej o smaku waniliowym, mleczno-sezamowej, łódzkiej	szarokremowa
— sezamowej kawowej	jasnobrązowa

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
dnia 21 czerwca 1978 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1979 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1978 poz. 67)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1978. Wpływ do WN 27.6.78. Oddano do składu 15.8.78. Cena zł 3,60
Druk ukończono w październiku 78. Obj. 0,55 a.w. Nakład 2300+42 egz. KDA w Kaliszu, zam. 5899

cd. tabl. 1

Cechy	Wymagania
1	2
— sezamowej o smaku kakaowym	brązowa
— sezamowej fantazyjnej	szarokremowa z pasmami brązowymi
— sezamowej bakaliowej, pomarańczowej i z orzechami	szarokremowa z widocznymi dodatkami
— chałwy orzechowej	żółtokremowa
— chałwy orzechowej o smaku kakaowym	brązowa

cd. tabl. 1

d) Powierzchnia	porowata, tłusta, lekko lepiąca się; dopuszcza się włókna zróżnicowane, sporadycznie grubsze
e) Przełom	drobnoporowaty, cienkowłóknisty, z widocznymi dodatkami; dopuszcza się włókna zróżnicowane, sporadycznie grubsze
f) Konsystencja	stała, krucha
g) Smakowitość (smak i zapach)	charakterystyczna dla sortymentu z wyczuwalnymi dodatkami smakowozapachowymi

3.2.2. **Wymagania fizykochemiczne** — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Sortyment										
	chałwa sezamowa o smaku waniliowym	chałwa sezamowa pomarańczowa	chałwa sezamowa o smaku kakaowym	chałwa sezamowa fantazyjna	chałwa mleczno-sezamowa	chałwa sezamowa bakaliowa	chałwa sezamowa kawowa	chałwa sezamowa z orzechami	chałwa łódzka	chałwa orzechowa	chałwa orzechowa o smaku kakaowym
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	95,5	94,5	95,5	95,5	95,4	91,4	95,6	95,7	95,5	95,6	95,5
b) Zawartość cukrów ogółem, jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	33,0	33,4	29,6	32,0	34,3	41,5	29,0	29,2	33,7	35,2	33,3
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	29,2	28,0	29,1	29,2	29,2	24,4	30,1	31,0	27,8	29,0	25,9
d) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1										
e) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,4										
f) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0										
g) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	15,0										
h) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	40,0										
i) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	50,0										

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy chałwy w opakowaniach o masie netto:

do 250 g ± 3%,

powyżej 250 g ± 0,5%,

nie więcej jednak niż ± 0,2% dostarczonej partii.

4.3. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-76/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym chałwa powinna być zgodna z normą, licząc od daty produkcji wynosi:

a) dla chałwy w opakowaniach jednostkowych z zamknięciem hermetycznym — 4 miesiące,

b) dla chałwy w opakowaniach jednostkowych innych — 2 miesiące.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

a) sprawdzanie stanu opakowania i prawidłowości oznakowania,

b) sprawdzanie kryształu,

c) sprawdzanie powierzchni,

d) sprawdzanie barwy,

e) sprawdzanie przełomu,

f) sprawdzanie konsystencji,

g) sprawdzanie smakowitości (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 zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego,

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 uruchomionej oraz przy zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz w roku wyrób reprezentacyjny dla danego rodzaju wyrobów.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2j).

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

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

5.3.2.6. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-59/A-04011.

5.3.2.7. Oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-59/A-04012.

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

5.3.2.9. Oznaczanie zawartości cyny należy wykonywać metodą ditiolową podaną w Rocznikach PZH.

5.3.2.10. Oznaczanie odchyłek masy

a) poszczególnych opakowań jednostkowych — zważyć kolejno zawartość 10 opakowań, każde z osobna,

b) 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** — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. **Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8096-02**

a) zaktualizowano wskaźniki fizykochemiczne,

b) przechowywanie i transport podano wg BN-76/8098-11.

3. **Normy i dokumenty związane**

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

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. Oznaczanie zawartości popiołu

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

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

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

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

Pozostałe normy związane podano w p. 3.1.

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1954 t. V nr 3 str. 245 i 312 oraz 1955 t. VI nr. 3 str. 243

4. **Symbol wg SWW** — 2517-1.

5. **Autorzy projektu normy** — inż. Alicja Redlicka — Zakłady Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, Zdzisław Niewiadomski — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej

3. **BN-78/8096-01 Wyroby cukiernicze trwałe. Chałwa** — **zmiana 3**
1242 — 93.07.21

W punkcie **3.2.2,** tabl. 2, rubr. 2, poz. b) skreśla się wartość: 33,0 i wpisuje wartość: 45,0; poz. c) skreśla się wartość: 29,2 i wpisuje wartość: 26,0.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/80 poz. 18
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39

(Biuletyn PKNMiJ nr 10/93 poz. 67)

trwałe

32 **BN-78/8096-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Chałwa** — **zmiana 1**
XII 42 — **21.11.79 r.**

W punkcie **3.2.1** tabl. 1 poz. c) Barwa chałwy łódzkiej zamiast: szaro kremowa powinno być: jasno kakaowa.

(Biuletyn PKNMiJ nr 3/80 poz. 18)

20. **BN-78/8096-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Chałwa** — **zmiana 2**
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 3/80 poz. 18 (Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)