

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-85
	Wyroby cukiernicze trwałe Wyroby z mas tłustych	8096-03
		Zamiast BN-74/8096-03
		Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów z mas tłustych nienadziewanych i nadziewanych.

1.2. Określenia

1.2.1. wyroby z mas tłustych nienadziewane — wyroby o zawartości minimum 22% tłuszczu wyprodukowane z masy składającej się z: cukru pudru, tłuszczu, często z dodatkiem kakao, kawy, miazgi orzechów, mączki ze zmielonego pieczywa cukierniczego i ewentualnie mleka w proszku, lecytyny w ilości nie większej niż 1,0% itp., aromatyzowane substancjami smakowo-zapachowymi, ewentualnie z dodatkami widocznymi w przekroju jak: rozdrobnione pieczywo cukiernicze, skórka pomarańczowa, orzechy, owoce suszone i inne.

Wyroby z mas tłustych nienadziewane mogą być:

- a) **nieglazurowane** — wyroby nie pokryte glazurą,
- b) **glazurowane** — wyroby całkowicie lub częściowo pokryte glazurą, polewą kakaową, polewą mleczno-tłuszczową lub kuwerturą.

1.2.2. wyroby z mas tłustych nadziewane — wyroby uformowane z masy o zawartości minimum 28% tłuszczu, cukru pudru, lecytyny w ilości nie większej niż 1%, często z dodatkiem mleka w proszku, śmietanki w proszku, kakao, aromatyzowane etylovaniliną lub innymi substancjami smakowo-zapachowymi w ilości nie mniejszej niż 40% masy wyrobu wypełnionej nadzieniem.

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

2. PODZIAŁ

2.1. Typy. Rozróżnia się trzy typy wyrobów z mas tłustych:

- nienadziewane, nieglazurowane,
- nienadziewane, glazurowane,
- nadziewane.

2.2. Rodzaje

2.2.1. Wyroby z mas tłustych nienadziewane, nieglazurowane i glazurowane. Rozróżnia się następujące rodzaje wyrobów:

- z dodatkami rozartymi,
 - z dodatkami w postaci widocznych cząstek.
- 2.2.2. Wyroby z mas tłustych nadziewane.** Rozróżnia się następujące rodzaje wyrobów:
- o nadzieniu gryłażowym,
 - o nadzieniu z jąder nasion oleistych,
 - o nadzieniu pralinowym,
 - o nadzieniu pomadowym,
 - o nadzieniu z wafli,
 - o nadzieniu żelowym,
 - o nadzieniu owocowym,
 - o nadzieniu innym,
 - o nadzieniu mieszanym,
 - wielonadzieniowe.

2.3. Odmiany wyrobów z mas tłustych nienadziewanych

2.3.1. Wyroby z dodatkami rozartymi. Rozróżnia się następujące odmiany:

- ze zmielonym pieczywem cukiernicznym,
- z mlekiem w proszku,
- z kawą,
- z kakao,
- z miazgą orzechów,
- z innymi dodatkami,
- mieszane.

2.3.2. Wyroby z dodatkami w postaci widocznych cząstek. Rozróżnia się następujące odmiany:

- z kawałkami pieczywa cukierniczego,
- z orzechami,
- z owocami suszonymi,
- ze skórką pomarańczową,
- z innymi dodatkami,
- mieszane.

2.4. Przykład oznaczenia

a) wyrobów z mas tłustych nienadziewanych, nieglazurowanych:

BLOK TURYSTYCZNY BN-85/8096-03

b) wyrobów z mas tłustych nadziewanych:

ALA BN-85/8096-03

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 11 lutego 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1985 poz. 10)

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

cukier biały	— wg PN-72/A-74850 lub
cukier biały przemysłowy	— wg PN-73/A-74857,
glukoza krystaliczna	— wg PN-74/A-74771,
spirytus rektyfikowany	— wg PN-74/A-79522,
syrop skrobiowy	— wg PN-82/A-74760,
mleko spożywcze	— wg PN-75/A-86003,
mleko zagęszczone	— wg PN-82/A-86043,
mleko w proszku pełne	— wg PN-81/A-86024,
mleko w proszku odtłuszczone	— wg PN-81/A-86024,
śmietanka w proszku	— wg odpowiedniej normy przedmiotowej,
margaryna	— wg PN-77/A-86907,
tłuszcz cukierniczy o temperaturze mięknięcia 34÷37°C	— wg BN-81/8053-01,
oma, ceres, soffryt o temperaturze mięknięcia 34÷37°C	— wg BN-81/8053-09,
kakao MT	— wg BN-81/8094-02,
orzechy włoskie	— wg BN-73/9136-07,
orzechy laskowe łuszczone	— wg BN-79/8196-03,
orzechy arachidowe	— świeże, zdrowe, wolne od zanieczyszczeń, pleśni i szkodników,
wiórki kokosowe	— wg BN-82/8099-10,
lecytyna	— wg BN-81/8054-01,
przeciery owocowe	— wg PN-69/A-75047,
kwas cytrynowy spożywczy	— wg PN-81/A-79734,
żelatyna	— wg PN-72/A-82245,
agar	— wg BN-67/8133-09,
syntetyczne barwniki spożywcze	— wg BN-72/6043-02,
etylowanilina (burbonal)	— proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej, o temperaturze topnienia 77-78°C,
wanilina	— wg odpowiedniej normy przedmiotowej,
olejki eteryczne	— wg BN-73/8172-01,
esencje spożywcze	— wg BN-74/8173-02,
ekstrakt kawy zbożowej „Inka“	— wg BN-76/8136-05,
kawa naturalna palona	— wg BN-63/8136-02,
sól warzona	— wg PN-80/C-84081/02,
przetwory owocowe. Owoce suszone	— wg BN-80/8125-04,
owoce. Rodzynki	— wg BN-66/8194-04,
skórka pomarańczowa w solance	— wg BN-67/8122-12,
skórka pomarańczowa w syropie cukrowym	— wg odpowiedniej normy przedmiotowej,
odpad użytkowy pieczywa cukierniczego trwałego (herbatniki, pierniki, wafle)	— suchy, czysty, nie spalony, świeży, o smaku i zapachu charakterystycznym dla pieczywa, bez posmaku zjełczenia, stęchlizny i goryczki,

płatki kukurydziane	— wg odpowiednich norm przedmiotowych,
pieczywo chrupkie	— wg odpowiednich norm przedmiotowych,
płatki zbożowe śniadaniowe	— wg odpowiednich norm przedmiotowych,
kuwertura	— wg BN-82/8094-01,
polewa kakaowa	— wg BN-83/8094-11,
polewa mleczno-tłuszczowa	— wg BN-82/8094-10.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

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	właściwy dla danej formy; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów niedokładnie uformowanych
c) Powierzchnia	gładka, sucha, matowa, ewentualnie z widocznymi dodatkami
— wyrobów nienadziewanych, nieglazurowanych	lekko matowa, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, pokrycie rdzenia częściowe lub całkowite
— wyrobów nienadziewanych, glazurowanych	gładka, z wyraźnym odciskiem formy, lekko matowa, bez wyraźnych zadrapań i pęknięć
powierzchnia górna	gładka, matowa
powierzchnia dolna	dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni; nie uważa się za wadę nieznacznego, punktowego, zaschniętego wycieku nadzienia na spojeniu skorupki ze spodem
d) Barwa	zależna od składu surowcowego, kremowa, jasnobrązowa, brązowa, ewentualnie z widocznymi cząstkami dodatków
— wyrobów nienadziewanych, nieglazurowanych	zależna od składu surowcowego; przy użyciu barwnika — w odcieniu pastelowym
glazury korpusu	jak wyrobów nieglazurowanych
— wyrobów nadziewanych	zależna od składu surowcowego — kremowa, jasnobrązowa, brązowa
skorupki nadzienia	charakterystyczna dla użytego nadzienia; w przypadku barwienia — pastelowa, równomierna w całym nadzieniu

cd. tabl. 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
e) Konsystencja — wyrobów nienadziewanych — wyrobów nadziewanych skorupki nadzień: grylżowego i z wafli z jąder nasion oleistych i pralinowego pomadowego żelowego owocowego mieszanego, wielonadzieniowego i innego	w temperaturze do 20°C — od mazi- tej do półtwardej, ewentualnie z wy- czuwalnymi cząstkami dodatków jednolita, w temperaturze do 20°C — półtwarda stała, chrupka mazista, gładka z ewentualną wyczu- walnością użytych naturalnych dod- atków mazista, przechodząca stopniowo w stałą, gładka z ewentualną wyczuwal- nością użytych naturalnych dodac- ków miękka, charakterystyczna dla żelu miękka, żelowa lub półpłynna właściwa dla danego sortymentu, ewentualnie z wyczuwalnością uży- tych naturalnych dodatków
f) Smakowitość (smak i zapach)	właściwa dla danego sortymentu, charakterystyczna dla użytych surowców, zharmonizowana; posmak zjełczalego tłuszczu niedopuszczalny
g) Wypełnienie nadzieniem	równomierne; dopuszcza się nieco grubsze spody od pozostałej części skorupki
h) Suma wad, %, nie większa niż	10,0

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne

3.2.2.1. Wyroby nienadziewane oraz skorupka wyrobów nadziewanych — wg tabl. 2.

3.2.2.2. Nadzienie — wg tabl. 3.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wyroby z mas tłustych nienadziewane		Wyroby z mas tłustych nadziewane (skorupka)
	nieglazurowane	glazurowane	
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	91,0		97,5
b) Zawartość cukrów ogółem, jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	58,0	60,0	58,0
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	22,0		28,0
d) Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, nie większa niż	1,5		
e) Próba Kreisa	ujemna		

Tablica 3

Wyszczególnienie	Rodzaje nadzień											
	grylżo- we	z jąder nasion oleis- tych	pralino- we	pomadowe			z wafli	żelowe	owoco- we	inne np. cukro- wo-tłu- szczowe	miesza- ne	wielona- dzienio- we
				pomada wodna	pomada mleczna	pomada śmietan- kowa						
Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	78,0	90,0	76,5		82,0		97,5	65,0	60,0	95,0	61,0	wg wskaźni- ków dla poszcze- gólnych nadzień
Zawartość cukrów redukujących, jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	nie normalizuje się			25,0			nie nor- malizu- je się	60,0	60,0	nie normalizuje się		
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	24,0	40,0	21,0	nie nor- malizu- je się	2,0	4,0	27,0	nie normalizuje się		30,0	nie nor- malizu- je się	

3.2.2.3. Pozostałe wymagania fizykochemiczne dotyczące wyrobów z mas tłustych nienadziewanych i nadziewanych — wg tabl. 4.

Tablica 4

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika	
	nienadziewane	nadziewane
a) Skorupka z masy tłustej, %, nie mniej niż	—	40
b) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego, o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$, %, nie więcej niż	0,1	
c) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,5	
d) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,5	
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	30,0	

3.2.3. Forma podania

3.2.3.1. Wyroby z mas tłustych nienadziewane — bloki, batony, drobne sztuki — w dowolnych kształtach.

3.2.3.2. Wyroby z mas tłustych nadziewane — batony, drobne sztuki — w dowolnych kształtach.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy

4.2.1. Wyroby z mas tłustych nienadziewane — dla wyrobów o masie netto:

— do 50 g	$\pm 5\%$,
— powyżej 50 do 100 g	$\pm 4\%$,
— powyżej 100 do 500 g	$\pm 2\%$,
— powyżej 500 do 1000 g	$\pm 1,5\%$,
— powyżej 1000 g	$\pm 1\%$,
nie więcej jednak niż	$\pm 0,2\%$ dostarczonej partii.

4.2.2. Wyroby z mas tłustych nadziewane — dla wyrobów o masie netto:

— do 50 g	$\pm 5\%$,
— powyżej 50 do 100 g	$\pm 4\%$,
— powyżej 100 do 250 g	$\pm 3\%$,
— powyżej 250 do 100 g	$\pm 2\%$,
— powyżej 1000 g	$\pm 1,5\%$,
nie więcej jednak niż	$\pm 0,2\%$ dostarczonej partii.

4.3. Okres przechowywania — BN-76/8098-11 rozdz. 5 i 6; dla wyrobów z mas tłustych nienadziewanych — 3 miesiące, — dla wyrobów z mas tłustych nadziewanych — 2 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 oznakowania,

b) sprawdzenie kształtu,

c) sprawdzenie powierzchni,

d) sprawdzenie barwy,

e) sprawdzenie konsystencji,

f) sprawdzenie smakowości,

g) sprawdzenie wypełnienia nadzieniem w przypadku wyrobów z mas tłustych nadziewanych.

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 wyrobów z mas tłustych nadziewanych,

f) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$,

g) oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego

tłuszczu,

h) wykonanie próby Kreisa,

i) oznaczanie zawartości arsenu,

j) oznaczanie zawartości ołowiu,

k) oznaczanie zawartości miedzi,

l) oznaczanie zawartości cynku,

m) oznaczanie zawartości cyny,

n) oznaczanie odchyłek masy.

Badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchamianej 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 5.1.1.2i). 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 — 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 cukrów redukujących — wg PN-61/A-88023.

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

5.3.6. Oznaczanie zawartości skorupki z masy tłustej — wg BN-77/8090-11.

5.3.7. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$ — wg PN-59/A-88022.

5.3.8. Oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu — wg PN-79/A-88024.

5.3.9. Wykonanie próby Kreisa

5.3.9.1. Przygotowanie próbki. Rozdrobniony wyrób z mas tłustych umieścić w kolbie stożkowej i zalać eterem naftowym w stosunku 1:3, następnie pozostawić w temperaturze pokojowej na 3 doby. W ciągu pierwszych dwu dob wstrząsnąć zawartość kolby około 10 razy, a przez trzecią dobę pozostawić, nie ruszając. Następnie rozwtór przesączyć. Z przesącza wydzielić tłuszcz przez odparowanie eteru na stacji ekstrakcyjnej ogrzewanej promiennikami podczerwieni.

5.3.9.2. Odczynniki

- Kwas solny (HCl) cz., 1,19 g/cm³.
- Kwas solny (HCl) cz., roztwór 20%(v/v).
- Floroglucyna C₆H₃(OH)₃ (1,3,5), roztwór 0,1% w eterze naftowym (m/v).

5.3.9.3. Wykonanie oznaczania. Próbkę tłuszczu stopionego w temperaturze nie wyższej niż 50°C, w ilości 2 cm³ umieścić w probówce o średnicy 15 mm, długości około 15 cm, dodając 2 cm³ stężonego kwasu solnego (1,19). Probówkę zakorkować tamponem z białej waty zwilżonej 1 cm³ 0,1% roztworu eterowego floroglucyny i 10 kroplami 20% kwasu solnego. Tampon umieścić tak, aby nie stykał się z tłuszczem na ściankach próbki. Zawartość próbki wstrząsnąć silnie 1 ÷ 2 min, uważając, aby tłuszcz nie zwilżył korka. Następnie probówkę umieścić na 3 min w łaźni wodnej, której temperatura nie powinna przekraczać 60°C. Wystąpienie na powierzchni korka barwy różo-

wej przyjmuje się za dodatni wynik próby; oznacza to, że w badanym tłuszczu stwierdza się obecność aldehydu epihydrinowego.

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. Dla poszczególnych opakowań jednostkowych zważyć kolejno zawartość 10 opakowań — każde z osobna, i każdy wynik odnieść do dopuszczalnych odchyłek masy wyrobu, 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 wg rozdz. 3 i 4.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do 31 grudnia 1985 r. dopuszcza się produkowanie wyrobów z mas tłustych formowanych w tabliczki. Okres przechowywania tych wyrobów, przy zachowaniu warunków wg 4.3 wynosi 2 miesiące, licząc od daty produkcji.

K O N I Ę C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę. Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8096-03

- wprowadzono nową grupę wyrobów z mas tłustych nadziewane,
- wprowadzono wymagania dotyczące surowców,
- uaktualniono wymagania dotyczące stanu opakowania jednostkowego,
- w wymaganiach organoleptycznych wyróżniki jakościowe rozszerzono o wymagania dotyczące powierzchni,
- określono sumę wad,
- wymagania fizykochemiczne rozszerzono o liczbę kwasową wyekstrahowanego tłuszczu i próbę Kreisa,
- zmieniono wskaźnik zawartości tłuszczu w suchej masie dla wyrobów nienadziewanych, nieglazurowanych,
- określono wymagania fizykochemiczne dla nadzień,
- obniżono wskaźniki zawartości ołowiu i cyny,
- pakowanie, przechowywanie i transport podano wg BN-76/8098-11,
- określono okres przechowywania wyrobów z mas tłustych nienadziewanych w formie tabliczek na 2 miesiące,
- wymagania wspólne zastąpiono wymaganiami szczegółowymi.

3. Normy 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. Oznaczanie zawartości cynku

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

PN-82/A-74760 Hydrolizaty skrobiowe. Syrop skrobiowy

PN-74/A-74771 Przetwory skrobiowe. Glukoza krystaliczna

PN-72/A-74850 Cukier biały

PN-73/A-74857 Cukier biały przemysłowy

PN-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek

PN-69/A-75047 Półprodukty owocowe. Przeciery

PN-74/A-79522 Spirytus rektyfikowany

PN-81/A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy

PN-72/A-82245 Żelatyna spożywcza

PN-75/A-86003 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko spożywcze

PN-81/A-86024 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko w proszku

PN-82/A-86043 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko zagęszczone

PN-77/A-86907 Margaryna

PN-76/A-88000 Wyroby cukiernicze trwałe. Nazwy i określenia

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-79/A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie kwasowości

PN-84/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy

PN-80/C-84081/02 Sól. Chlorek sodowy. Wymagania

BN-72/6043-02 Syntetyczne barwniki spożywcze

BN-81/8053-01 Tłuszcze cukiernicze i piekarskie
BN-81/8053-09 Tłuszcze kuchenne
BN-81/8054-01 Lecytyna rzepakowa i sojowa
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 Półprodukty cukiernicze. Kuwertura. Wymagania wspólne
BN-81/8094-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Kakao
BN-82/8094-10 Półprodukty cukiernicze. Polewa mleczno-tłuszczowa
BN-83/8094-11 Półprodukty cukiernicze. Polewa kakaowa
BN-76/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport
BN-82/8099-10 Półprodukty cukiernicze. Wiórki kokosowe
BN-67/8122-12 Surowce dla przemysłu cukierniczego. Skórka pomarańczowa w solance

BN-80/8125-04 Przetwory owocowe. Owoce suszone
BN-67/8133-09 Surowce dla przemysłu cukierniczego. Agar
BN-63/8136-02 Używki i przyprawy. Kawa naturalna palona
BN-76/8136-05 Ekstrakty kaw zbożowych
BN-73/8172-01 Olejki eteryczne gotowe
BN-74/8173-02 Esencje spożywcze
BN-66/8194-04 Owoce. Rodzynki
BN-79/8196-03 Orzechy laskowe łuszczone
BN-73/9136-07 Owoce. Orzechy włoskie

4. Symbol wg SWW — 2519-4.

5. Autorzy projektu normy — inż. Henryka Barlińska — Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr inż. Jolanta Kasprzycka — Laboratorium Badawcze Śląskich Zakładów Przemysłu Cukierniczego, Zabrze.

1. **BN-86/8096-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby z mas tłustych** 1242 **zmiana 4**
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 4/86 poz. 33 (Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/89 poz. 69

**zmiana ustanowiona:
przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej**

- 1 **BN-85/3096-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby z mas tłustych** 1242 **zmiana 1**
85.10.08
- Punkt 4.3 otrzymuje brzmienie: Okres przechowywania, przy zachowaniu warunków podanych w normie BN-76/8096-11 rozdz. 5 i 6, w którym wyroby powinny być zgodne z normą, wynosi 1 miesiąc licząc od daty produkcji.
- (Biuletyn PKNMiJ nr 4/86 poz. 33)
-
- 3 **BN-85/8096-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby z mas tłustych. Wymagania wspólne** 1242 **zmiana 3**
89.03.21
- W punkcie 4.3, na końcu zdania dopisuje się: z tym, że dla wyrobów z mas tłustych w formie bloków zawijanych mechanicznie w folię termozgrzewalną okres przechowywania wynosi 3 miesiące.
- zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/86 poz. 33 (Biuletyn PKNMiJ nr 7/89 poz. 69)
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80

przez Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej
obowiązuje od dnia 1 stycznia 1989 r.

42. BN-85/8096-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby z mas tłustych
1242

zmiana 5
88.12.20

Punkt 4.3 otrzymuje brzmienie: **4.3. Okres przechowywania** przy zachowaniu warunków podanych w normie BN-85/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym wyroby powinny być zgodne z normą wynosi 1 miesiąc licząc od daty produkcji z wyjątkiem wyrobów z mas tłustych w formie bloków, dla których okres ten wynosi 2 miesiące.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/86 poz. 33

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/89 poz. 69

zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 46)