

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A Ń Z O W A	BN-89
	Wyroby cukiernicze trwałe	8097-03
	Pierniki	Zamiast BN-80/8097-03
		Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące pierników.

1.2. Określenia

1.2.1. pierniki - pieczywo porowate o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej, o zawartości cukrów nie mniejszej niż 30% w wypieczonym cieście.

1.2.2. pierniki nieglazurowane - pierniki o powierzchni naturalnej, nie pokryte glazurą.

1.2.3. pierniki glazurowane - pierniki pokryte glazurą cukrową lub białkową, kolorową lub bezbarwną.

1.2.4. pierniki dekorowane - pierniki o powierzchni częściowo pokrytej glazurą cukrową, białkową lub inną w postaci różnych wzorów.

1.2.5. pierniki ozdobne - pierniki różnych kształtów i wielkości, przedstawiające wizerunki ludzi, zwierząt, ptaków, herby itp. produkowane z ciasta piernikowego bez dodatków środków spulchniających.

1.2.6. pierniki bez dodatków - pierniki składające się wyłącznie z wypieczonego ciasta piernikowego.

1.2.7. pierniki z dodatkami - pierniki z dodatkiem owoców kandyzowanych, owoców suszonych, orzechów itp. w ilości nie mniejszej niż 10% w wypieczonym cieście.

1.2.8. pierniki bez nadzienia - pierniki składające się z wypieczonego ciasta piernikowego, bez nadzienia lub zawierające naturalne dodatki w ilości poniżej 10%.

1.2.9. pierniki z nadzieniem - pierniki wypełnione lub przełożone nadzieniem owocowym, cukrowo-tłuszczowym, pralinowym lub innym, w ilości nie mniejszej niż 10%.

1.2.10. pozostałe określenia - wg PN-76/A-88000.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Typy, rodzaje i odmiany pierników - wg tabl. 1.

Tablica 1

Typ	Rodzaj	Odmiana
1	2	3
nieglazurowane	- bez nadzienia (bez dodatków lub z dodatkami) - z nadzieniem	miodowe miodowo-cukrowe cukrowe cukrowo-syropowe syropowe glikozowe inne
glazurowane	- bez nadzienia (bez dodatków lub z dodatkami) - z nadzieniem	miodowe miodowo-cukrowe cukrowe cukrowo-syropowe syropowe glikozowe inne
dekorowane	-	miodowe miodowo-cukrowe cukrowe cukrowo-syropowe syropowe glikozowe inne
ozdobne	-	-

2.2. Przykład oznaczenia wyrobu nazwą:

PIERNIKI "KATARZYŃKI" BN-89/8097-03

Oznaczenia szczegółowe (identyfikację wg numeru tabl. 3 i numeru rubryki) należy podać na opakowaniu wysylikowym.

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

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce - wg norm przedmiotowych i dokumentów dotyczących pierników.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 2.

Zgłoszona przez Krajową Spółkę Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego CUKRY Sp. z o.o. w Warszawie
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 24 listopada 1989 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 maja 1990 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1990, poz. 7)

Tablica 2

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	prawidłowy dla danego sortymentu i formy bez wzdęć, wgłębień i uszkodzeń
c) Barwa <ul style="list-style-type: none"> - pierników nieglazurowanych - pierników glazurowanych - pierników dekorowanych - pierników ozdobnych 	<p>jednolita, ciemnozłocista do brązowej</p> <p>glazura barwna lub bezbarwna z występującymi miejscami kwiatem cukrowym białym oraz przebijającą barwą piernika</p> <p>piernika - jednolita, ciemnozłocista do brązowej, barwa dekoracji charakterystyczna dla użytych surowców</p> <p>jednolita, ciemnozłocista do brązowej</p> <p>spody wszystkich typów pierników mogą mieć barwę nieco jaśniejszą lub ciemniejszą</p>
d) Powierzchnia <ul style="list-style-type: none"> - pierników nieglazurowanych - pierników glazurowanych - pierników dekorowanych - pierników ozdobnych 	<p>sucha, gładka lub z odcisniętym wzorem walca ryflowanego, bez plam i pęknięć</p> <p>sucha z połyskiem, z nieznacznymi zaciekami przy jednostronnie glazurowanych piernika - sucha, gładka; dekoracji - lekko błyszcząca, charakterystyczna dla użytej pokrywy</p> <p>sucha, lekko błyszcząca z wyraźnie odcisniętym rysunkiem formy</p> <p>na spodach pierników dopuszcza się odcisnięte ślady taśmy wypiekowej</p>
e) Przełom <ul style="list-style-type: none"> - pierników bez dodatków i bez nadzienia - pierników z dodatkami - pierników z nadzieniem - pierników dekorowanych - pierników ozdobnych 	<p>porowaty bez zakalca i grudek mąki</p> <p>porowaty bez zakalca i grudek mąki z widocznymi cząsteczkami naturalnych dodatków</p> <p>z widocznym piernikiem i nadzieniem, przy czym piernik powinien być porowaty, bez zakalca, a nadzienie - jednorodne</p> <p>piernika - porowaty, bez zakalca i grudek mąki; dekoracji - jednorodny nieporowaty</p>
f) Konsystencja <ul style="list-style-type: none"> - pierników nieglazurowanych i glazurowanych i glazurowanych: <ul style="list-style-type: none"> - bez dodatków - bez nadzienia - z nadzieniem - z dodatkami - pierników dekorowanych - pierników ozdobnych 	<p>półmiękka</p> <p>półmiękka, z wyczuwalnymi cząstkami dodatków</p> <p>piernika - półmiękka; dekoracji - krucha</p> <p>twarda</p>
g) Smakowitość (smak i zapach)	korzenna, właściwa dla pierników - charakterystyczna dla użytych surowców

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 3.4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE
I TRANSPORT4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport

- wg BN-85/8098-11.

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla pierników

w opakowaniach o masie netto:

- do 100 g $\pm 4\%$,
- powyżej 100 do 500 g $\pm 3\%$,
- powyżej 500 do 1000 g $\pm 2\%$,
- powyżej 1000 do 6000 g $\pm 1,5\%$,

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

W przypadku stwierdzenia, że masa wyrobów w opakowaniu jest niezgodna z deklarowaną nawet po uwzględnieniu dopuszczalnych odchyłek masy, należy w tej próbie oznaczyć zawartość suchej masy.

4.3. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-85/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym pierniki powinny być zgodne z wymaganiami normy, wynosi dla pierników:

- nieglazurowanych i glazurowanych, bez dodatków i z dodatkami, bez nadzienia oraz dekorowanych - 6 miesięcy,
- nieglazurowanych i glazurowanych z nadzieniem - 3 miesiące,
- ozdobnych - 12 miesięcy.

5. BADANIA5.1. Program badań5.1.1. Badania pełne5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

Tabela 3

Wyszczególnienie	Pierniki												dekorowane	ozdobne
	nieglazurowane						glazurowane							
	bez dodatków i bez nadzienia						z dodatkami							
	bez dodatków i bez nadzienia		z dodatkami		z nadzieniem		bez dodatków i bez nadzienia		z dodatkami		z nadzieniem			
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
a) Zawartość suchej masy %	86,0 ÷ 94,0		81 ÷ 91		86,0 ÷ 92,0		83 ÷ 92,0		84,0 ÷ 94,0		90,0 ÷ 96,0			
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie %, nie mniej niż	30,0		32,0		40,0		nie normalizuje się		30,0					
c) Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie %, nie mniej niż	10,5	30,0	25,0	15,0	10,0	8,0	24,0	19,0	12,0	8,0	nie normalizuje się			
d) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o c(HCl) = 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05													
e) Zawartość arsenu mg/kg, nie więcej niż	0,2													
f) Zawartość ołowiu mg/kg, nie więcej niż	0,5													
g) Zawartość miedzi mg/kg, nie więcej niż	10,0													
h) Zawartość cynku mg/kg, nie więcej niż	20,0													
i) Zawartość cyny mg/kg, nie więcej niż	20,0													

a) sprawdzenie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,

- b) sprawdzenie kształtu,
- c) sprawdzenie barwy,
- d) sprawdzenie powierzchni,
- e) sprawdzenie przełomu,
- f) sprawdzenie konsystencji,
- g) sprawdzenie smakowości (smaku i zapachu).

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

- a) oznaczanie zawartości suchej masy,
- b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,
- c) oznaczanie zawartości cukrów redukujących,
- d) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$,
- e) oznaczanie zawartości arsenu,
- f) oznaczanie zawartości ołowiu,
- g) oznaczanie zawartości miedzi,
- h) oznaczanie zawartości cynku,
- i) oznaczanie zawartości cyny,
- j) oznaczanie odchyłek masy.

Badaniami pełnymi należy objąć co najmniej jeden raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobów. Ponadto badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowouruchamianej, przy zmianach aparatury lub remontach kapitalnych - w przypadku wymiany części bezpośrednio stykających się z wyrobami oraz na żądanie jednostek kontrolujących i w przypadkach spornych.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2j). Badania niepełne producent jest obowiązany wykonywać dla każdej partii wyrobów.

Numer normy na opakowaniu wyrobu jest traktowany 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 i cukrów redukujących - wg PN-61/A-88023.

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

5.3.5. Oznaczanie zawartości arsenu - wg PN-59/A-04010.

5.3.6. Oznaczanie zawartości ołowiu - wg PN-80/A-04011.

5.3.7. Oznaczanie zawartości miedzi - wg PN-80/A-04012.

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

5.3.9. Oznaczanie zawartości cyny - wg PN-80/A-04014.

5.3.10. Oznaczanie odchyłek masy

a) dla poszczególnych opakowań jednostkowych zważyć kolejno zawartości 10 opakowań - każde z osobna,

b) dla partii wyrobu obliczyć po zważeniu (netto) próbki przygotowanej wg PN-73/A-74858 p. 2.4.4 i każdy wynik odnieść do dopuszczalnych odchyłek masy wyrobu.

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.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Krajowa Spółka Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego CUKRY Sp. z o.o. - Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-80/8097-03

- a) normie nadano charakter normy szczegółowej,
- b) wprowadzono odmiany pierników dekorowanych,
- c) określono wymagania fizykochemiczne dla pierników glazurowanych i nieglazurowanych z nadzie- niem oraz zmieniono zakres zawartości suchej masy w piernikach nieglazurowanych.

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

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

PN-59/A-88022 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie zawartości popiołu

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

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

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

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

4. Symbol wg SWW - 2516-4.

5. Autorzy projektu normy - inż. H. Barlińska - Krajowa Spółka Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego CUKRY Sp. z o.o. - Warszawa; mgr inż. J. Kasprzycka - Laboratorium Badawcze Śląskich Zakładów Przemysłu Cukierniczego - Zabrze.

przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej

14. **BN-89/8097-03 Pierniki**

1242

W punkcie **5.3.10**, podpunkt a) po słowach: każde z osobna, dopisuje się słowa: i każdy wynik odnieść do dopuszczalnych odchyłek masy wyrobu; w podpunkcie b) skreśla się słowa: i każdy wynik odnieść do dopuszczalnych odchyłek masy wyrobu.

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/91 poz. 39)

zmiana 1
90.12.31

26. **BN-80/8097-03 Wyroby cukiernicze trwałe. Pierniki. Wymagania wspólne**

1242

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.

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)

zmiana 1
89.11.24