

wycop 1.05.90
4/90 poz 7
ob. 89/8097-03

6710

UKD 664.667.2

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-80
	Wyroby cukiernicze trwałe Pierniki Wymagania wspólne	8097-03
		Zamiast BN-73/8097-03
		Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące pierników z grupy pieczywa cukierniczego.

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, 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 dodatku 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, zawierające ewentualnie 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

2.1. Typy i rodzaje. Podział pierników na typy i rodzaje podano w tabl. 1.

Tablica 1

Typy	Rodzaje
Pierniki nieglazurowane	bez dodatków
	/ dodatkami
Pierniki glazurowane	bez nadzienia
	/ nadzieniem
Pierniki dekorowane	nie przeprowadza się dalszej klasyfikacji
Pierniki ozdobne	

2.2. Odmiany — wg PN-75/A-88001.

3. WYMAGANIA

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

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 2.

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 11 lipca 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 16/1980 poz. 62)

Tablica 2

3

Cechy	Wymagania
a) Stan opakowania jednostkowego	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% pierników w opakowaniu nieznacznie odwiniętym lub uszkodzonym w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu
b) Kształt	prawidłowy dla danego sortymentu i formy; bez wgłębień, wzdęć i nadłamań
c) Barwa — pierników nieglazurowanych — pierników glazurowanych — pierników dekorowanych — pierników ozdobnych	jednolita, ciemnozłocista do brązowej barwna lub bezbarwna z występującymi miejscami kwiatem cukrowym barwy białej oraz przebijającą barwą piernika piernika — jednolita, ciemnozłocista do brązowej; dekoracji — barwna, charakterystyczna dla użytych surowców jednolita, ciemnozłocista do brązowej, spody wszystkich typów pierników mogą mieć barwę nieco jaśniejszą lub ciemniejszą
d) Powierzchnia — pierników nieglazurowanych — pierników glazurowanych — pierników dekorowanych — pierników ozdobnych	sucha, gładka lub z odcisniętym wzorem walca ryflowanego, bez plam i pęknięć sucha z połyskiem, z nieznacznymi zaciekami przy jednostronnie glazurowanych piernika — sucha, gładka; dekoracji — lekko błyszcząca, charakterystyczna dla użytej powroty sucha, lekko błyszcząca z wyraźnie odcisniętym rysunkiem formy

cd. tabl. 2

Cechy	Wymagania
e) Przełom — pierników bez dodatków i z dodatkami — pierników z nadzieniem — pierników dekorowanych — pierników ozdobnych	porowaty bez zakalca i grudek mąki z widocznymi cząsteczkami ewentualnych naturalnych dodatków warstwowy, z widoczną warstwą piernika i nadzienia, przy czym warstwa piernika powinna być porowata, bez zakalca, a warstwa nadzienia — jedorodna piernika — porowaty, bez zakalca i grudek mąki, a dekoracji — jednorodny nieporowaty
f) Konsystencja — pierników nieglazurowanych i glazurowanych — pierników dekorowanych — pierników ozdobnych	półmiękką piernika — półmiękką, dekoracji — krucha twarda
g) Smakowość (smak i zapach)	korzenna, typowa dla pierników i charakterystyczna dla użytych surowców

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 3.

3.2.3. Dopuszczalne zanieczyszczenia — wg tabl. 4.

Tablica 3

Wyszczególnienie	Pierniki								
	nieglazurowane				glazurowane			dekorowane	ozdobne
	bez dodatków				z dodatkami	bez nadzienia	z nadzieniem		
	cukrowo-glikozowe	miodowe, miodowo-cukrowe	cukrowo-syropowe	syropowe					
Zawartość suchej masy, %	84,0 ÷ 94,0							90 ÷ 95	
Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie mniej niż	30,0				1)			30	
Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie mniej niż	30,0	10,5	25,0	15,0	1)			nie normalizuje się	

1) Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących w piernikach nieglazurowanych z dodatkami, glazurowanych oraz dekorowanych należy podać w normach zakładowych na poszczególne sortymenty pierników, z tym że wskaźniki zawartości cukrów ogółem i cukrów redukujących podane w tabeli dla pierników nieglazurowanych bez dodatków obowiązują dla poszczególnych odmian wycieczonego ciasta piernikowego.

Tablica 4

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika
a) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N HCl, %, nie więcej niż	0,05
b) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,4
c) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0
d) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	10,0
e) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0
f) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	20,0

3.2.4. **Forma podania** — wg norm przedmiotowych na poszczególne asortymenty.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. **Dopuszczalne odchyłki masy wyrobów 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 $\pm 1,5\%$.

W przypadku stwierdzenia, że masa wyrobów jest niezgodna z deklarowaną, nawet po uwzględnieniu dopuszczalnych odchyłek, należy w tej próbce oznaczyć suchą masę.

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

- pierników nieglazurowanych, glazurowanych bez nadzienia oraz dekorowanych — 6 miesięcy,
- pierników glazurowanych z nadzieniem — 3 miesiące,
- pierników ozdobnych — 12 miesięcy.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

- a) sprawdzenie prawidłowości oznakowania i stanu opakowania,
- b) sprawdzenie kształtu,
- c) sprawdzenie barwy,
- d) sprawdzenie powierzchni,
- e) sprawdzenie przelomu,

- f) sprawdzenie konsystencji,
- g) sprawdzenie smakowości (smak i zapach).

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

- a) oznaczanie zawartości suchej masy,
- b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,
- c) oznaczanie zawartości cukrów redukujących,
- d) oznaczanie odchyłek masy,
- e) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego,
- f) oznaczanie zawartości arsenu,
- g) oznaczanie zawartości ołowiu,
- h) oznaczanie zawartości miedzi,
- i) oznaczanie zawartości cynku,
- j) oznaczanie zawartości cyny.

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 danego rodzaju wyrobów.

5.1.2. **Badania niepełne** obejmują badania wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2 d). 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. Badania fizykochemiczne

5.3.2.1. **Oznaczenie zawartości suchej masy** — wg PN-63/A-88027.

5.3.2.2. **Oznaczenie zawartości cukrów ogółem** — wg PN-61/A-88023.

5.3.2.3. **Oznaczenie zawartości cukrów redukujących** — wg PN-61/A-88023.

5.3.2.4. **Oznaczenie odchyłek masy** — zważyć kolejno zawartość 10 opakowań, każdego z osobna.

5.3.2.5. **Oznaczenie popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego** — wg PN-59/A-88022.

5.3.2.6. **Oznaczenie zawartości arsenu** — wg PN-59/A-04010.

5.3.2.7. **Oznaczenie zawartości ołowiu** — wg PN-80/A-04011.

5.3.2.8. **Oznaczenie zawartości miedzi** — wg PN-80/A-04012.

5.3.2.9. **Oznaczenie zawartości cynku** — wg PN-59/A-04013.

5.3.2.10. **Oznaczenie zawartości cyny** — wg PN-80/A-04014.

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 — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8097-03

a) w zakresie podziału na typy, rodzaje i odmiany powołano PN-75/A-88001,

b) obniżono wskaźniki fizykochemiczne w zakresie dopuszczalnych zanieczyszczeń,

c) w zakresie pakowania, przechowywania i transportu powołano BN-76/8098-11.

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. 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-75/A-88001 Wyroby cukiernicze trwałe. Klasyfikacja

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

4. Symbol wg SWW — 2516-4.

5. Autorzy projektu normy — inż. H. Barlińska — Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr inż. A. Szulc — Pomorskie Zakłady Przemysłu Cukierniczego — "Kopernik", Toruń.

27. **BN-80/8097-04 Wyroby cukiernicze trwałe. Wafle suche**
1242

zmiana 1
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.

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)