

| | | |
|------------------------------------|---|--------------------------|
| WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO | NORMA BRANŻOWA | BN-91 |
| | Wyroby cukiernicze trwałe Pieczywo parzone | 8097-07 |
| | | Zamiast BN-76/8097-07 |
| | | Grupa katalogowa 1242 |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące pieczywa parzonego.

1.2. Określenia

1.2.1. pieczywo parzone — pieczywo porowate, lekkie, o błyszczącej powierzchni, wypieczone z ciasta parzonego w wodzie; powierzchnia może być posypana makiem, solą, kminkiem, czarnuszką, koprem lub innymi dodatkami smakowymi.

1.2.2. pieczywo parzone słodkie — pieczywo zawierające powyżej 15% cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie.

1.2.3. pieczywo parzone małosłodkie — pieczywo zawierające powyżej 4 do 15% cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie.

1.2.4. pieczywo parzone niesłodkie — pieczywo zawierające nie więcej niż 4% cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Typy, rodzaje i odmiany pieczywa parzonego — tabl. 1.

Tablica 1

| Typ | Rodzaj | Odmiana |
|-------------|---|--------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| nieobsypane | | słodkie małosłodkie niesłodkie |
| obsypane | — solą — kminkiem — makiem — czarnuszką — koprem — innym | słodkie małosłodkie niesłodkie |

2.2. Przykład oznaczenia pieczywa parzonego

Pieczywo parzone PALUSZKI Z MAKIEM —
BN-90/8097-07

Oznaczenie szczegółowe (identyfikację wg numeru rubryki tablicy 3) należy podać na opakowaniu wysyłkowym. Pozostałe oznaczenia wyrobu zgodnie z normą BN-85/8098-11 „Pakowanie, przechowywanie i transport”.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce — wg obowiązujących norm i dokumentów.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

| Wyróżniki jakościowe (cechy) | Wymagania |
|--|--|
| 1 | 2 |
| a) Stan opakowania | opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo opakowań częściowo uszkodzonych w stopniu nie wpływającym na stan higieniczny wyrobu |
| b) Kształt — obwarzanków — paluszków — precli — fantazyjny | prawidłowy dla danej formy, bez uszkodzeń; dopuszcza się do 5% wyrobów zdeformowanych lub uszkodzonych z tym, że dla pieczywa w kształcie paluszków dopuszcza się 7%, a przy odbiorze przez jednostki handlowe — 10% |
| c) Barwa | jasnolocista do jasnobrązowej; spody lub odciski siatki metalowej mogą być ciemniejsze, lecz nie przypalone |
| d) Powierzchnia górna: — nieobsypana — obsypana dolna | — błyszcząca, jednolita, gładka; — błyszcząca, częściowo chropowata; — matowa, ewentualnie z widocznymi odciskami siatki metalowej |
| e) Przelom | porowaty |

Zgłoszona przez Krajową Spółkę Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego CUKRY Sp. z o.o. dnia 21 lutego 1991 r.
 Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej
 jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1991 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 6/1991, poz. 17)

cd. tabl. 2

| Wyróżniki jakościowe (cechy) | Wymagania |
|---------------------------------|--|
| 1 | 2 |
| f) Smak i zapach (smakowitość) | charakterystyczny dla danego wyrobu i użytych substancji smakowo-zapachowych |
| g) Suma wad, %, nie większa niż | 10 |

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 3.

Tablica 3

| Wyszczególnienie | Wartość wskaźnika | | |
|---|-------------------|---------------------|--------------------|
| | pieczywo parzone | | |
| | słodkie | małosłodkie | nieśłodkie |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż | 80,0 | | |
| b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % | powyżej 15,0 | powyżej 4,0 do 15,0 | nie więcej niż 4,0 |
| c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż | 2,0 | | |
| d) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$, %, nie więcej niż | 0,06 | | |
| e) Zawartość arsenu, mg/kg nie więcej niż | 0,5 | | |
| 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 | | |

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-85/8098-11.

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy wyrobów w opakowaniach o masie netto

- do 100 g $\pm 5\%$,
- powyżej 100 do 500 g $\pm 4\%$,
- powyżej 500 g $\pm 3\%$

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

Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-85/8098-11 rozdz. 5 i 6, wynosi dla pieczywa parzonego zawierającego tłuszcz:

- w ilości do 10% — 4 miesiące,
- w ilości powyżej 10% — 3 miesiące

licząc od daty produkcji.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

- a) sprawdzanie prawidłowości oznakowania i stanu opakowania,
- b) sprawdzanie kształtu,
- c) sprawdzanie barwy,
- d) sprawdzanie powierzchni,
- e) sprawdzanie przełomu,
- f) sprawdzanie smaku i zapachu (smakowitości).

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

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

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 wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2d).

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

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

5.3.5. Oznaczanie odchyłek masy

a) dla poszczególnych opakowań jednostkowych — zważyć kolejno zawartość 10 opakowań — każde z osobna, i każdy wynik odnieść do dopuszczalnych odchyłek masy wyrobu.

b) dla partii wyrobu — obliczyć po zważeniu (netto) próbki przygotowanej wg PN-73/A-74858 p. 2.4.4.

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

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

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

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

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

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

5.3.12. 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.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-76/8097-07

- a) normie nadano charakter normy szczegółowej,
- b) obniżono dopuszczalną zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$ oraz arsenu i cyny.

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-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-84/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 SWW — 2516-5.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Renata Gasparska — Krajowa Spółka Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego CUKRY Sp. z o.o. Warszawa.