

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-76
	Wyroby cukiernicze trwałe	8097-07
	Pieczywo parzone	Zamiast BN-65/8097-07
	Wymagania wspólne	Grupa katalogowa XII 42

1. WSTĘP

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

1.2. Określenia

1.2.1. Pieczywo parzone — pieczywo porowate, lekkie, o błyszczącej powierzchni, wypieczone z ciasta zaparzonego w wodzie lub roztworze ługu sodowego o stężeniu do 2% lub ciasta zwilżonego roztworem ługu sodowego o stężeniu do 2%: powierzchnia może być posypana makiem, solą, kminkiem, czarnuszką, koprem lub innymi dodatkami smakowymi.

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

2. PODZIAŁ

2.1. Typy. Rozróżnia się dwa typy pieczywa parzonego:

- nieobsypane,
- obsypane.

2.2. Rodzaje. Pieczywo parzone obsypane, w zależności od użytego dodatku, dzieli się na następujące rodzaje:

- obsypane solą,
- obsypane makiem,
- obsypane kminkiem,
- obsypane czarnuszką,
- obsypane koprem,
- inne.

2.3. Odmiany. Pieczywo parzone nieobsypane i obsypane w zależności od zastosowanego ciasta dzieli się na następujące odmiany:

- słodkie, zawierające powyżej 15% cukrów ogółem, jako cukier inwertowany w suchej masie,

— małosłodkie, zawierające powyżej 4 do 15% cukrów ogółem, jako cukier inwertowany w suchej masie,

— niesłodkie, zawierające nie więcej niż 4% cukrów ogółem, jako cukier inwertowany w suchej masie, o kształtach obwarzanków, paluszków, precli i fantazyjnych.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Wymagania dotyczące surowców podano w normach przedmiotowych na poszczególne sortymenty pieczywa parzonego.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
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 — fantazyjnych	różnorodny, prawidłowy dla danej formy, bez uszkodzeń; dopuszcza się do 5% wyrobów zdeformowanych lub uszkodzonych
c) Barwa	jasnozłocista do jasnobrazowej; spody lub odciski siatki metalowej mogą być ciemniejsze lecz nie przypalone

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu
Cukierniczego dnia 30 sierpnia 1976 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 kwietnia 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 23/1976 poz. 89)

cd. tabl. 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
d) Powierzchnia — górna — górna nieobsypana — górna obsypana — dolna	błyszcząca, jednolita, gładka, błyszcząca, częściowo chropowata, matowa, ewentualnie z widocznymi odciskami siatki metalowej
e) Przełom	porowaty
f) Smakowość (smak i zapach)	charakterystyczna dla danego wyrobu i użytych substancji smakowo-zapachowych

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika		
	pieczywo parzone		
	słodkie	mało-słodkie	niesłodkie
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	30,0		
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	wg norm przedmiotowych na poszczególne asortymenty		
d) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1		
e) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	1,0		
f) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0		
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	50,0		

3.2.3. Forma podania — wg norm przedmiotowych na poszczególne sortymenty.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

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.

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

Okres przechowywania, przy zachowaniu warunków podanych w BN-76/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym wyroby powinny być zgodne z normą, 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 smakowości (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 odchyłek masy,
- e) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4 normalnym 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 nowouruchomionej, oraz przy zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badaniom pełnym

należy poddać co najmniej raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego typu 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. Opis badań organoleptycznych. Badania organoleptyczne należy wykonywać wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Opis badań fizykochemicznych

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 tłuszczu — wg PN-71/A-88021.

5.3.2.4. Oznaczenie odchyłek masy

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

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

5.3.2.5. Oznaczenie popiołu nierozpuszczalnego w 4 normalnym 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-59/A-04011.

5.3.2.8. Oznaczenie zawartości miedzi — wg PN-59/A-04012.

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

5.3.2.10. Oznaczenie zawartości cyny — wg Roczników PZH 1954, t. V, nr 3 i 1955 t. VI, nr 3.

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 od BN-65/8097-07

- a) określono zakres badań pełnych i niepełnych,
- b) sposób wykonywania badań organoleptycznych podano wg BN-70/8090-13,
- c) pakowanie, przechowywanie i transport podano wg BN-76/8098-11.

3. Normy i dokumenty związane

- PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości arsenu
- PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości ołowiu
- PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości miedzi
- PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie 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. Oznaczenie zawartości tłuszczu

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

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

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

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

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

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1954 t. V, nr 3 oraz 1955 t. VI, nr 3

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Renata Gasparska — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr inż. Urszula Tyczyńska — Dolnośląskie Zakłady Przemysłu Cukierniczego, Świebodzice.

25 **BN-76/8097-07 Wyroby cukiernicze trwałe. Pieczywo parzone. Wymagania wspólne**
XII 42

zmiana 1
15.2.77 r.

1. W punkcie 3.2.1 w tabl. 1 dodaje się treść:

g) Pęknięcia, %, nie więcej niż

— przy odbiorze przez aparat handlu 5

— w dalszych fazach odbioru 10

h) Suma wad, %, nie więcej niż 10

2. W punkcie 5.1.1.1 dodaje się treść:

g) Określenie procentowej ilości wyrobów popękanych,

h) Określenie procentu sumy wad.

(Biuletyn PKNiM nr 7/77 poz. 62)

30. **BN-76/8097-07 Wyroby cukiernicze trwałe. Pieczywo parzone**
1242

zmiana 2
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)

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/77 poz. 62