

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	
	Wyroby cukiernicze trwałe Wafle przekładane i nadziewane Wymagania wspólne	
	BN-82 8097-08	
	Zamiast BN-74/8097-08	
Grupa katalogowa 1242		

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wspólne wymagania dotyczące wafli przekładanych i nadziewanych z grupy pieczywa cukierniczego trwałego.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę stosuje się w produkcji i obrocie. Przy ocenach konkursowych, przeglądach jakościowych itp. ocenę organoleptyczną wyrobów należy prowadzić na podstawie BN-70/8090-13.

1.3. Określenia

1.3.1. wafle przekładane — wyroby składające się z suchych listków wafli przełożonych nadzieniem.

1.3.2. wafle nadziewane — wyroby składające się z suchych wafli o kształcie fantazyjnym, wypełnionych nadzieniem.

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

2. PODZIAŁ

Wafle przekładane i nadziewane, w zależności od użytego nadzienia dzieli się na następujące rodzaje:

- o nadzieniu cukrowo — tłuszczowym,
- o nadzieniu cukrowo — białkowym,
- o nadzieniu z jąder nasion oleistych,
- o nadzieniu pralinowym,
- o nadzieniu owocowym,
- o nadzieniu innym.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Normy na surowce podano w normach przedmiotowych na poszczególne sortymenty wafli przekładanych i nadziewanych.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2	3
1	Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5 % wafli w opakowaniu nieznacznie odwiniełym lub uszkodzonym w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu
2	Kształt	prawidłowy dla danej formy; dopuszcza się do 5 % wafli nieznacznie uszkodzonych; nie uznaje się za wadę nieznacznych wykruszeń nie wpływających na istotną zmianę kształtu
3	Powierzchnia wafli — przekładanych — nadziewanych	górną i dolną pokryta waflem, gładką lub z odcisniętym wzorem formy; boczna równa z widocznymi warstwami listka waflowego i nadzienia całkowicie lub częściowo pokryta waflem; przy całkowicie pokrytych waflem — gładką, bez wzoru lub z wzorem formy z wystającymi brzegami w miejscu zetknięcia się dwóch części wafli suchych; przy częściowo pokrytych waflem — powierzchnia nadzienia gładką lub dekorowaną
4	Barwa — wafli — nadzienia	złocista z ewentualnymi ciemniejszymi smugami charakterystyczna dla użytych surowców lub zastosowanych barwników naturalnych

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 27 stycznia 1982 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 9/1982 poz. 19)

cd. tabl. 1

Lp.	Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2	3
5	Przełom — waflí przekładanych — waflí nadziewanych	warstwowy, równomierny, listki przylegające do nadzienia nie określa się
6	Konsystencja — wafla — nadzienia	lekko chrupka — przy zastosowaniu nadzień cukrowo-tłuszczowych, z jąder nasion oleistych i pralinowych, niechrupka — przy zastosowaniu nadzień cukrowo-białkowych, owocowych i innych gładka, mazista lub stała, spulchniona przez napowietrzenie z ewentualnie wyczuwalnymi dodatkami naturalnymi
7	Smakowitość (smak i zapach)	właściwa dla danego sortymentu, charakterystyczna dla użytych surowców

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika waflí przekładanych i nadziewanych	
		o nadzieniu cukrowo-tłuszczowym z jąder nasion oleistych i pralinowym	o nadzieniu cukrowo-białkowym, owocowym i innym
1	2	3	4
1	Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	96	88
2	Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	21	wg norm przedmiotowych na poszczególne sortymenty (w przypadku dodatku tłuszczu)
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	
4	Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	1,0	
5	Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0	
6	Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	7,0	
7	Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0	
8	Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	50,0	

3.2.3. Liczba sztuk wyrobu w 1 kg i forma podania — wg norm przedmiotowych na poszczególne sortymenty.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla wyrobów o masie netto:

- do 100 g $\pm 10\%$,
- powyżej 100 do 250 g $\pm 8\%$,
- powyżej 250 do 500 g $\pm 4\%$,
- powyżej 500 do 1000 g $\pm 2\%$,
- powyżej 1000 g $\pm 1,5\%$.

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

4.3. 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 waflí przekładanych i nadziewanych:

- o nadzieniu cukrowo-tłuszczowym, z jąder nasion oleistych i pralinowym — 3 miesiące,
- o nadzieniu cukrowo-białkowym, owocowym i innym — 2 miesiące licząc od daty produkcji.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują

- a) sprawdzenie stanu opakowania i prawidłowości oznakowania,
- b) sprawdzenie kształtu,
- c) sprawdzenie powierzchni,
- d) sprawdzenie barwy,
- e) sprawdzenie przełomu,
- f) sprawdzenie konsystencji,
- g) sprawdzenie smakowitości (smaku i zapachu),
- h) określenie procentu wad w wyrobie.

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują

- a) oznaczanie zawartości suchej masy,
- b) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- c) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego,
- d) oznaczanie zawartości arsenu,
- e) oznaczanie zawartości ołowiu,
- f) oznaczanie zawartości miedzi,
- g) oznaczanie zawartości cynku,
- h) oznaczanie zawartości cyny,
- i) oznaczanie liczby sztuk w 1 kg,
- j) oznaczanie odchyłek masy.

Badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchomionej oraz przy zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobu.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2 i) j). 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 należy wykonać wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Badania fizykochemiczne

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

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

5.3.2.3. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego — wg PN-59/A-88022.

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

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

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

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

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

5.3.2.9. Oznaczanie liczby sztuk w 1 kg — wg BN-70/8090-13.

5.3.2.10. Oznaczanie odchyłek masy — zważyć kolejno zawartość 10 opakowań.

5.4. Ocena wyników badań. Partię 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 — Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8097-08

a) skorygowano dopuszczalną granicę zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,

b) skorygowano dopuszczalne odchyłki masy,

c) wymagania dotyczące opakowania, przechowywania i transportu podano wg BN-76/8098-11.

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

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

4. Symbol wg SWW — 2516-72 i 2516-73.

5. Autorzy projektu normy — Jolanta Momot, Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr inż. Alina Molinek — Zakłady Przemysłu Cukierniczego OLZA Cieszyn.

2 BN-82/8097-08 Wyroby cukiernicze trwałe. Wafle przekładane i nadziewane. Wymagania wspólne
1242

zmiana 1
87.12.23

1. W punkcie 3.2.2, tabl. 2, poz. 4, zamiast: 1,0, powinno być: 0,5.
2. W punkcie 3.2.2, tabl. 2, poz. 7, zamiast: 20,0, powinno być: 30,0.

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/88 poz. 70)

31. BN-82/8097-08 Wyroby cukiernicze trwałe. Wafle przekładane i nadziewane. Wspólne wymagania
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.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/88 poz. 70

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)