

CUKIER I WYROBY CUKIERNICZE TRWAŁE	NORMA BRANŻOWA	BN-71
	Wyroby cukiernicze trwałe	8097-10
	Suchary	
	Wymagania wspólne	
		Grupa katalogowa XII 42 ¹⁾

1. WSTĘP

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

1.2. Określenia

1.2.1. Suchary — pieczywo o konsystencji twardej, drobnoporowate.

1.2.2. Pozostałe określenia — wg PN-72/A-88000.

1.3. 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-60/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek
- PN-72/A-88000 Wyroby cukiernicze trwałe. Nazwy i określenia
- PN-71/A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczenie zawartości tłuszczu
- PN-59/A-88022 Wyroby cukiernicze. Oznaczenie zawartości popiołu
- PN-63/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczenie zawartości suchej masy

¹⁾ Symbol wg SWW: 2516-9.

PN-65/C-89230 Folia wiskozowa (tomofan)

PN-68/M-78216 Palety ładunkowe płaskie jednopłytowe drewniane czterowiejsiowe bez skrzydeł 800×1200

PN-64/O-79021 System wymiarowy opakowań

PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadłościennne. Szereg wymiarowy

PN-67/O-79252 Produkty w opakowaniu transportowym. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-70/O-79401 Opakowania kartonowe i tekturowe. Pudełka. Wspólne wymagania i badania

PN-70/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła. Wspólne wymagania i badania

PN-62/P-50551 Taśmy papierowe powleczone klejem

BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe

BN-70/7326-13 Papiery pakowe parafinowane

Roczniki PZH 1954, t. V, nr 3 oraz 1955, t. VI, nr 3

2. PODZIAŁ

Rozróżnia się dwa rodzaje sucharów:

- beztłuszczowe,
- z tłuszczem.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Normy na surowce są podane w normach przedmiotowych na poszczególne sortymenty sucharów.

Centrala Zjednoczenia Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Centrali ZPC dnia 16 grudnia 1971 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 kwietnia 1973 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 21/1972 poz. 46)

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne

Stan opakowania bezpośredniego	suchary w paczkach powinny być dokładnie zawinięte w opakowania pokrywające całą powierzchnię wyrobu; dopuszcza się do 5% paczek o częściowo odwiniętym lub uszkodzonym opakowaniu
Kształt	prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań, dopuszcza się suchary o nieco podwiniętych brzegach
Barwa	odpowiednia dla danego sortymentu, równomierna na całej powierzchni, dopuszcza się nieco ciemniejsze brzegi, spód może mieć barwę jaśniejszą, lecz nie może być przypalony; dopuszcza się suchary w jednym opakowaniu o niejednorodnej barwie
Smak i zapach	charakterystyczny, słodkavo-mączny, bez stęchlizny, goryczki lub zjełczenia, pod koniec okresu gwarancyjnego dopuszcza się nieco zmieniony w stopniu niedyskwalifikującym do spożycia
Przełom	drobnoporowaty
Konsystencja	stała, twarda
Powierzchnia	z nakłuciami, bez pęcherzy, pęknięć, wolna od okruszyn, odpowiednia dla danego sortymentu; dopuszcza się ślady okruszyn spieczonego ciasta oraz na powierzchni górnej niewielkie pęcherze i pęknięcia górne i boczne
Pęknięcia, %, nie więcej niż:	
— pękniętych powierzchniowo	50
w tym:	
— pękniętych całkowicie	10

3.2.2. Wymagania fizyko-chemiczne

Wyszczególnienie	Suchary	
	beztłuszczowe	z tłuszczem
Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	88,5	88,5
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie więcej niż	—	10,0
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4n kwasie solnym, %, nie więcej niż	0,1	
Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	1,0	
Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,5	
Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	10,0	
Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	15,0	
Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	100,0	

3.2.3. Liczba sztuk sucharów w kilogramie lub w opakowaniu jednostkowym — wg norm zakładowych asortymentowych.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być nieuszkodzone, czyste, suche, bez obcych zapachów, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych. Druk na etykietach i pudełkach powinien być wyraźny, trwałe.

Pudła transportowe powinny być wielkością i kształtem dopasowane do palety ładunkowej 800×1200 mm wg PN-68/M-78216 i mieć konstrukcję zabezpieczającą wyroby przed narażeniem na uszkodzenia w czasie transportu i składowania.

4.1.2. Materiały opakowaniowe i opakowania

a) etykiety papierowe o gramaturze 50 ÷ 80 g/m²,

b) folia wiskozowa (tomofan) wg PN-65/C-89230,

c) papier pakowy parafinowany wg BN-70/7326-13,

d) pudełka kartonowe z nadrukiem wg PN-70/O-79401 o wymiarach wg PN-64/O-79021,

e) papier pakowy pergaminowy wg BN-67/7326-02,

f) pudła z tektury falistej składane wg PN-70/O-79402 o wymiarach wg PN-71/O-79033,

g) taśma papierowa powleczona klejem wg PN-62/P-50551.

4.1.3. Sposoby pakowania

4.1.3.1. Zawijanie sucharów w paczki. Do zawijania sucharów w paczki należy stosować (etykietę parafinowaną wg 4.1.2 a) po uprzednim zawinięciu w podkładkę wg 4.1.2 b) lub 4.1.2 c).

Materiały stanowiące opakowanie uformowanej paczki sucharów powinny być sklezione lub w inny sposób zabezpieczone przed otwarciem się jej w czasie transportu i przechowywania.

4.1.3.2. Pakowanie sucharów w pudełka. Do pakowania sucharów w pudełka stosuje się opakowania 4.1.2 d). Pudełka kartonowe należy wyłożyć papierem pergaminowym wg 4.1.2 e). Opakowania należy zamknąć i zabezpieczyć przed otwarciem się w czasie transportu i przechowywania.

4.1.3.3. Pakowanie sucharów do opakowań transportowych. Suchary zapakowane wg 4.1.3.1 i 4.1.3.2 należy pakować do pudeł transportowych

wg 4.1.2 f) o pojemności $6 \div 25$ kg netto wyrobu. Napełnione pudła należy zamknąć i zabezpieczyć przed otwarciem się w czasie transportu i przechowywania przez przyklejenie w miejscach stykania się krawędzi klap bocznych taśmy papierowej wymienionej w 4.1.2 g).

Pudła należy oznaczyć numerem pakującego.

4.1.4. Znakowanie

4.1.4.1. Suchary zawinięte wg 4.1.3.1 lub zapakowane wg 4.1.3.2 powinny mieć co najmniej następujące oznaczenia:

- a) oznaczenie wg normy zakładowej,
- b) znak firmowy oraz nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- e) masę netto,
- d) cenę detaliczną,
- e) datę produkcji na opakowaniu sucharów bez tłuszczu lub termin przydatności do spożycia na opakowaniu sucharów z tłuszczem, określony przez podanie ostatniego dnia miesiąca tego terminu.

4.1.4.2. Suchary zapakowane wg 4.1.3.3 powinny mieć następujące oznaczenia:

- a) nazwę wyrobu,
- b) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- c) masę netto i brutto,
- d) liczbę opakowań jednostkowych,
- e) datę produkcji na opakowaniu sucharów bez tłuszczu lub termin przydatności do spożycia na opakowaniu sucharów z tłuszczem.

Pozostałe wymagania dotyczące znaków i znakowania opakowań transportowych wg PN-67/O-79252.

4.1.5. Dopuszczalne odchyłki wagowe mogą wynosić dla sucharów paczkowanych i pakowanych do pudełek o masie netto:

- do 100 g $\pm 4\%$,
- powyżej 100 g do 900 g $\pm 3\%$, nie więcej jednak niż $\pm 0,2\%$ dostarczonej partii.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w 4.2.3 i 4.3, w którym suchary beztłuszczowe powinny być zgodne z normą, wynosi nie mniej niż 30 miesięcy, licząc od daty produkcji.

4.2.2. Okres przydatności do spożycia przy zachowaniu warunków podanych w 4.2.3 i 4.3, licząc od daty produkcji, wynosi dla sucharów zawierających tłuszcz 18 miesięcy. Okres ten może być przedłużony.

4.2.3. Warunki przechowywania. Suchary należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów,

wolnych od szkodników i ich pozostałości. Względna wilgotność powietrza w pomieszczeniach nie może przekraczać 75%, a temperatura 18°C. Należy unikać raptownych zmian temperatury i wilgotności.

Suchary w opakowaniach należy układać na drewnianych podkładach lub paletach w oddaleniu od ścian co najmniej 50 cm, z dala od grzejników i przewodów kanalizacyjno-wodociągowych. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

4.3. Transport. Suchary należy przewozić środkami transportowymi czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, bez szkodników i ich pozostałości, zapewniającymi nieuszkodzenie towaru przez wystające części konstrukcji w środku transportowym lub z powodu złego stanu technicznego środka transportowego.

Towar w czasie transportu należy zabezpieczyć przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi. Opakowania transportowe należy unieruchomić w celu zabezpieczenia przed przemieszczaniem się w środku transportowym.

Ładunek w przestrzeni międzydrzwiowej należy tak zabezpieczyć, aby na skutek normalnych wstrząsów wagonu nie uległ uszkodzeniu w czasie otwarcia drzwi wagonu przy rozładunku.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

- a) sprawdzanie prawidłowości oznaczeń i stanu opakowania bezpośredniego,
- b) sprawdzanie kształtu i liczby sztuk wyrobu w 1 kg,
- c) sprawdzanie barwy,
- d) sprawdzanie smaku i zapachu,
- e) sprawdzanie przełomu,
- f) sprawdzanie konsystencji,
- g) sprawdzanie powierzchni,
- h) określanie procentowej liczby sucharów pękniętych powierzchniowo i całkowicie.

5.1.1.2. Badania fizyko-chemiczne obejmują:

- a) oznaczanie zawartości suchej masy,
- b) oznaczanie zawartości tłuszczów,
- c) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4n kwasie solnym,
- d) oznaczanie zawartości arsenu,
- e) oznaczanie zawartości ołowiu,
- f) oznaczanie zawartości miedzi,
- g) oznaczanie zawartości cyny,
- h) oznaczanie zawartości cynku.

Badania pełne należy wykonać przy produkcji nowo uruchomionej, w przypadku zmiany recep-

tury, procesów technologicznych oraz aparatury lub jej remontu. Ponadto badaniem pełnym należy objąć co najmniej raz w roku wyrób reprezentacyjny dla danego rodzaju wyrobów.

5.1.2. Badania niepełne

- a) sprawdzanie stanu opakowania bezpośredniego i prawidłowości oznaczeń,
- b) sprawdzanie kształtu i liczby sztuk wyrobu w 1 kg,
- c) sprawdzanie barwy,
- d) sprawdzanie smaku i zapachu,
- e) sprawdzanie przełomu,
- f) sprawdzanie konsystencji,
- g) sprawdzanie powierzchni,
- h) określanie procentowej ilości sucharów pękniętych powierzchniowo i łącznie.

Producent powinien wykonywać badania niepełne w odniesieniu do każdorazowej 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-60/A-74858.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne

5.3.1.1. Sprawdzanie prawidłowości oznaczeń i stanu opakowania bezpośredniego wykonać przez oględziny. Wyroby, których opakowanie jest częściowo uszkodzone lub odwinęte, należy wybrać z próbki i obliczyć ich procent w stosunku do liczby sztuk w próbce.

5.3.1.2. Sprawdzanie kształtu i liczby wyrobu w 1 kg

- a) sprawdzanie kształtu wykonać organoleptycznie przez porównanie kształtu próbki z kształtem określonym w normie przedmiotowej na dany wyrób,
- b) sprawdzanie liczby sztuk w 1 kg lub opakowaniu jednostkowym wykonać na wadze uchyłnej stołowej.

5.3.1.3. Sprawdzanie barwy wykonać organoleptycznie.

5.3.1.4. Sprawdzanie smaku i zapachu wykonać organoleptycznie.

5.3.1.5. Sprawdzanie przełomu wykonać organoleptycznie.

5.3.1.6. Sprawdzanie konsystencji wykonać organoleptycznie.

5.3.1.7. Sprawdzanie powierzchni wykonać organoleptycznie.

5.3.1.8. Określenie procentowej liczby sucharów pękniętych powierzchniowo i łącznie wykonać organoleptycznie.

Suchary pęknięte wybrać z próbki i obliczyć ich procent w stosunku do liczby sztuk w próbce.

5.3.2. Badania fizyko-chemiczne

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

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

5.3.2.3. Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 4n kwasie solnym — 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-59/A-04011.

5.3.2.6. Oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-59/A-04012.

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

5.3.2.8. Oznaczanie zawartości cyny wykonać metodą ditiolową podaną w Rocznikach PZH 1954, t. V, nr 3, s. 245 i 312 oraz 1955, t. VI, nr 3, s. 243.

5.4. Ocena partii. Partię wyrobu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do dnia 1 lipca 1973 r. należy stosować PN-63/A-88000 Wyroby cukiernicze. Nazwy i określenia.

K O N I E C

26

BN-71/8097-10 Wyroby cukiernicze trwałe. Suchary. Wymagania wspólne
XII 42

Zmiana 1
12.9.75 r.

1. Treść p. 4.1.4.1 e) i 4.1.4.2 e) zmienia się następująco: datę produkcji.
2. Treść p. 4.2.1 zmienia się następująco:
 - 4.2.1. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w 4.2.2 i 4.3, w którym wyroby powinny być zgodne z normą wynosi:
 - dla sucharów beztłuszczowych 30 miesięcy,
 - dla sucharów zawierających tłuszcz 18 miesięcy licząc od daty produkcji.
3. Punkt 4.2.2 skreśla się, a p. 4.2.3 zmienia się na 4.2.2

(Biuletyn PKNiM nr 3/76 poz. 30)

32. **BN-71/8097-10 Wyroby cukiernicze trwałe. Suchary. Wymagania wspólne**
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 3/76 poz. 30

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)