Wycz. 7.I.98 (N 4198)
Zast. PN-A-88112:98

UKD 663.918.2

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Wyroby cukiernicze trwałe **Wyroby czekoladopodobne nienadziewane**	**BN-87 8097-11** Zamiast BN-76/8097-11 Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów czekoladopodobnych nienadziewanych.

1.2. Określenia

1.2.1. wyroby czekoladopodobne nienadziewane — wyroby uformowane w tabliczki lub drobne sztuki w dowolnych kształtach z masy czekoladopodobnej deserowej lub masy czekoladopodobnej mlecznej, ewentualnie z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych.

1.2.2. masa czekoladopodobna deserowa — gładka, jednolita masa otrzymana z kakao lub miazgi kakaowej lub mieszaniny kakao i miazgi kakaowej, tłuszczu kakaopodobnego, cukru pudru, waniliny lub etylowaniliny oraz lecytyny w ilości nie większej niż 1%, zawartość cukru nie większa niż 55%.

1.2.3. masa czekoladopodobna mleczna — gładka, jednolita masa otrzymana z kakao lub miazgi kakaowej lub mieszaniny kakao i miazgi kakaowej, tłuszczu kakaopodobnego, cukru pudru, mleka w proszku, waniliny lub etylowaniliny oraz lecytyny w ilości nie większej niż 1%. Zawartość suchej substancji pochodzącej z mleka — nie mniej niż 8%.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaj. Rozróżnia się dwa rodzaje wyrobów czekoladopodobnych nienadziewanych:
— z masy czekoladopodobnej deserowej,
— z masy czekoladopodobnej mlecznej.

2.2. Odmiana. W wyrobach czekoladopodobnych nienadziewanych deserowych i mlecznych rozróżnia się dwie odmiany:
— bez dodatków,
— z dodatkami.

2.3. Dalszy podział. W zależności od użytych dodatków rozróżnia się następujące wyroby czekoladopodobne z dodatkami:
— z jądrami nasion oleistych,
— z owocami,
— z esencjami smakowo-zapachowymi,
— z innymi dodatkami.

2.4. Sposób budowy oznaczenia. Na opakowaniu zbiorczym i transportowym należy podać rodzaj, odmianę wyrobu czekoladopodobnego, nazwę handlową, numer normy, odpowiednią rubrykę wg tabl. 2.

2.5. Przykład oznaczenia wyrobu czekoladopodobnego „Eurydyka":

WYRÓB CZEKOLADOPODOBNY „EURYDYKA"
BN-87/8097-11

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

Cukier biały — wg PN-72/A-74850.

Cukier biały przemysłowy — wg PN-73/A-74857.

Miazga kakaowa — wg BN-69/8094-07.

Kakao MT — wg BN-81/8094-02.

Tłuszcz kakaopodobny — zgodny z wymaganiami władz sanitarnych.

Wanilina — wg odpowiednich norm przedmiotowych.

Etylowanilina (burbonal) — proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej, o temperaturze topnienia 77 ÷ 78°C.

Lecytyna — wg BN-81/8054-01.

Mleko w proszku pełne — wg PN-81/A-86024.

Mleko w proszku odtłuszczone — wg PN-81/A-86024.

Śmietanka w proszku — wg odpowiednich norm przedmiotowych.

Glukoza krystaliczna — wg PN-84/A-74771.

Olejki eteryczne — wg BN-82/8172-01.

Esencje spożywcze — wg BN-86/8173-02.

Kawa naturalna palona — wg BN-85/8136-02.

Ekstrakt kawy naturalnej „Marago" — wg PN-76/A-94010.

Ekstrakt kawy zbożowej „Inka" — wg BN-82/8136-05.

Orzechy włoskie — wg BN-73/9136-07.

Orzechy laskowe łuszczone — wg BN-79/9136-03.

Orzechy nanerczowe łuszczone — wg BN-67/8196-02.

Orzechy arachidowe — świeże, wolne od zanieczyszczeń, pleśni i szkodników, zdrowe.

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 21 kwietnia 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1987, poz. 19)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1987. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 0,60 Nakł. 2500 + 40 Zam. 1376/87 Cena zł. 18,00

Migdały — wg BN-66/8196-01.

Wiórki kokosowe — wg BN-81/8099-10.

Owoce. Rodzynki — wg BN-66/8194-04.

Przetwory owocowe. Owoce suszone — wg BN-80/8125-04.

Skórka pomarańczowa w solance — wg BN-67/8122-12.

Płatki kukurydziane — wg odpowiednich norm przedmiotowych.

Płatki owsiane — wg PN-82/A-74037.

Odpad użytkowy pieczywa cukierniczego trwałego (herbatniki, pierniki, wafle) — suchy, czysty, nie spalony, świeży, o smaku i zapachu charakterystycznym dla pieczywa, bez posmaku zjełczenia, stęchlizny.

Sól (chlorek sodowy) — wg PN-80/C-84081-02.

Inne surowce dopuszczone przez resort zdrowia.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
a) Stan opakowania jednostkowego	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu
b) Kształt	prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów niedokładnie uformowanych
c) Powierzchnia — górna wyrobów czekoladopodobnych bez dodatków i z dodatkami — dolna wyrobów czekoladopodobnych bez dodatków — dolna wyrobów czekoladopodobnych z dodatkami	 lekko błyszcząca, gładka, o wyraźnym wzorze nadanym przez formę; dopuszcza się powierzchnię lekko matową dla wyrobów z masy czekoladopodobnej mlecznej gładka, matowa gładka lub nierówna z wypukłościami powstałymi od użytych dodatków, matowa; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni górnej i dolnej; nie uważa się za wady sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza oraz niewielkich ilości drobnych okruszków masy czekoladopodobnej nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu oraz niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladopodobną
d) Barwa — wyrobów czekoladopodobnych bez dodatków — wyrobów czekoladopodobnych z dodatkami	 od jasnobrązowej do ciemnobrązowej od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, z ewentualnymi widocznymi dodatkami
e) Konsystencja	w temperaturze do 20°C stała, niemazista
f) Przełom — wyrobów czekoladopodobnych bez dodatków i z dodatkami roztartymi oraz esencjami — wyrobów czekoladopodobnych z dodatkami całymi lub częściowo rozdrobnionymi	 matowy, jednorodny matowy, niejednorodny z widocznymi dodatkami
g) Smakowitość (smak i zapach) — wyrobów czekoladopodobnych bez dodatków — wyrobów czekoladopodobnych z dodatkami	 charakterystyczna dla masy czekoladopodobnej deserowej lub mlecznej charakterystyczna dla masy czekoladopodobnej deserowej lub mlecznej i użytych dodatków
h) Suma wad, %, nie więcej niż	10,0

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wyroby czekoladopodobne nienadziewane bez dodatków		Wyroby czekoladopodobne nienadziewane z masy deserowej i mlecznej z dodatkami			
	deserowe	mleczne	z jądrami nasion oleistych	z owocami	z esencjami smakowo-zapachowymi	z innymi dodatkami
1	2	3	4	5	6	7
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	98,0	97,5	97,3	93,0	97,5	
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	60,0		50,0	67,0	60,0	
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	27,0		35,0	26,0	28,0	

cd. tabl. 2

Wyszczególnienie	Wyroby czekoladopodobne nienadziewane bez dodatków		Wyroby czekoladopodobne nienadziewane z masy deserowej i mlecznej z dodatkami			
	deserowe	mleczne	z jądrami nasion oleistych	z owocami	z esencjami smakowo-zapachowymi	z innymi dodatkami
1	2	3	4	5	6	7
d) Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1 g, nie więcej niż	2,0					
e) Liczba Lea wyekstrahowanego tłuszczu, cm^3 0,001 mol $Na_2S_2O_3$/1 g, nie więcej niż	2,0					
f) Zawartość dodatków stałych lub częściowo rozdrobnionych, %, nie mniej niż	—		10,0			
g) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o c(HCl) = 4 mol/l, nie więcej niż	0,1					
h) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,5					
i) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,5					
j) Zawartość miedzi mg/kg, nie więcej niż	12,0					
k) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0					
l) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	15,0					

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-85/8098-11 p. 4.3.24.

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla wyrobów czekoladopodobnych nienadziewanych o masie netto:

— do 50 g ±5%,
— powyżej 50 g do 100 g ±4%,
— powyżej 100 g do 250 g ±3%,
— powyżej 250 g do 1000 g ±2%,
— powyżej 1000 g ±1,5%,

nie więcej jednak niż ±0,2% dostarczonej partii.

4.3. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-85/8098-11 rozdz. 5 i 6 dla wyrobów czekoladopodobnych, w których wyroby powinny być zgodne z wymaganiami normy, wynosi 2 miesiące licząc od daty produkcji.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne

a) sprawdzenie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,
b) sprawdzenie kształtu,
c) sprawdzenie powierzchni,
d) sprawdzenie barwy,
e) sprawdzenie konsystencji,
f) sprawdzenie przełomu,
g) sprawdzenie smakowitości.

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne

a) oznaczanie zawartości suchej masy,
b) oznaczenie zawartości cukrów ogółem,
c) oznaczenie zawartości tłuszczu,
d) oznaczenie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu,
e) oznaczenie liczby Lea wyekstrahowanego tłuszczu,
f) oznaczenie zawartości dodatków stałych lub częściowo rozdrobnionych,
g) oznaczenie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o c(HCl) = 4 mol/l,
h) oznaczenie zawartości arsenu,
i) oznaczenie zawartości ołowiu,
j) oznaczenie zawartości miedzi,
k) oznaczenie zawartości cynku,
l) oznaczenie zawartości cyny,
m) oznaczenie odchyłek masy.

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 danej odmiany wyrobu.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badanie organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2m). Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej ilości wyrobów wyprodukowanych na każdej zmianie. Numer normy na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiany przez producenta na pozostałe cechy wyrobu.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-73/A-74858.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne należy wykonywać wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Oznaczanie zawartości suchej masy — wg PN-84/A-88027.

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

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

5.3.5. Oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu — wg PN-60/A-86921.

5.3.6. Oznaczanie liczby Lea wyekstrahowanego tłuszczu — wg PN-84/A-86918.

5.3.7. Oznaczanie zawartości dodatków stałych lub częściowo rozdrobnionych — wykonać wagowo.

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

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

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

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

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

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

5.3.14. 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.

5.4. 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 — Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-76/8097-11

a) normie nadano charakter normy szczegółowej,

b) wprowadzono do normy nowy wskaźnik — wartość liczby Lea wyekstrahowanego tłuszczu,

c) wprowadzono do normy wskaźniki fizykochemiczne dla wyrobów czekoladopodobnych nienadziewanych z dodatkami,

d) obniżono wskaźniki zawartości metali szkodliwych dla zdrowia: arsenu, ołowiu, miedzi, cyny.

3. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żwynościowe. 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-82/A-74037 Płatki owsiane
PN-84/A-74771 Przetwory skrobiowe. Glukoza krystaliczna
PN-72/A-74850 Cukier biały
PN-73/A-74857 Cukier biały przemysłowy
PN-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek
PN-81/A-86024 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko w proszku
PN-84/A-86918 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości nadtlenków
PN-60/A-86921 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby kwasowej
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
PN-76/A-94010 Ekstrakt kawy naturalnej „Marago"
PN-80/C-84081-02 Sól (chlorek sodowy). Wymagania
BN-81/8054-01 Lecytyna rzepakowa i sojowa
BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne
BN-81/8094-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Kakao MT
BN-69/8094-07 Półprodukty cukiernicze. Miazga kakaowa
BN-85/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport
BN-81/8099-10 Wiórki kokosowe
BN-67/8122-12 Skórka pomarańczowa w solance
BN-80/8125-04 Przetwory owocowe. Owoce suszone
BN-85/8136-02 Używki i przyprawy. Kawa naturalna palona
BN-82/8136-05 Ekstrakt kaw zbożowych
BN-82/8172-01 Olejki eteryczne gotowe
BN-86/8173-02 Esencje spożywcze
BN-66/8194-04 Owoce. Rodzynki
BN-66/8196-01 Owoce. Migdały
BN-67/8196-02 Surowce dla przemysłu cukierniczego. Orzechy nanerczowe łuszczone
BN-79/9136-03 Orzechy laskowe łuszczone
BN-73/9136-07 Owoce. Orzechy włoskie

4. Symbol wg SWW — 2518-11.

5. Autorzy projektu normy — inż. Henryka Barlińska — Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr inż. Jolanta Kasprzycka — Laboratorium Badawcze Śląskich Zakładów Przemysłu Cukierniczego, Zabrze.

przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej
zmiana obowiązuje od dnia 1 maja 1992 r.

3. **BN-87/8097-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby czekoladopodobne. Nienadziewane** **zmiana 2**
1242 91.11.14

W punkcie **4.3** po wyrazach: od daty produkcji dopisuje się: lub 6 miesięcy, w przypadku wyrobów produkowanych z tłuszczem Akopol.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39 (Biuletyn PKNMiJ nr 1/92 poz. 4)

33. **BN-87/8097-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby czekoladopodobne nienadziewane** **zmiana 1**
1242 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)