

Wyjdz. 2. I 98 / N. 4 / 98 /
 datk. ; PN-A-88106:98

UKD 664.661

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ź O W A	BN-80
	Wyroby cukiernicze trwałe Pieczywo drożdżowe Paluszki	8097-15
	Wymagania wspólne	Zamiast BN-72/8097-15
		Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest pieczywo drożdżowe — paluszki.

1.2. Określenia

1.2.1. pieczywo drożdżowe — paluszki — pieczywo wypieczone z ciasta pszennego drożdżowego, chrupkie, uformowane w kształcie pałeczki o powierzchni naturalnej, glazurowanej lub obsypanej makiem, solą itp.

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

2. PODZIAŁ

Odmiany. Rozróżnia się trzy odmiany pieczywa drożdżowego — paluszków:

- o powierzchni naturalnej (NA),
- o powierzchni glazurowanej (GL),
- o powierzchni obsypanej (OB).

3. WYMAGANIA

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

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 straty ilościowe i stan higieniczny wyrobu
b) Kształt	pałeczki
c) Barwa	jasnożółcista do ciemnożółcistej, spody lub odciski siatki metalowej mogą być ciemniejsze, lecz nie przypalone
d) Powierzchnia	bez pęcherzy, w zależności od odmiany pieczywa: naturalna, glazurowana lub obsypywana

cd. tabl. 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
e) Przełom	porowaty, właściwy dla pieczywa drożdżowego
f) Konsystencja	stała, krucha, chrupka
g) Smakowitość (smak i zapach)	charakterystyczna dla danego wyrobu i użytych dodatków smakowych
h) Połamania, %, nie więcej niż:	
— przy odbiorze przez aparat handlu	6
— w dalszych fazach obrotu	10

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wskaźniki
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	90
b) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	wg norm przedmiotowych na poszczególne asortymenty
c) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCL, %, nie więcej niż	0,05
d) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,2
e) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0
f) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	10,0
g) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0
h) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	20,0

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

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
 Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 15 października 1980 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1981 r. (Dz. Norm. i Miar nr 28/1980 poz. 113)

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 $\pm 4\%$,
- powyżej 100 do 500 g $\pm 3\%$,
- powyżej 500 g $\pm 2\%$,

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 drożdżowego 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 drożdżowego paluszków 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 smakowitości (smaku i zapachu).

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

- a) oznaczanie zawartości suchej masy,
- b) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- c) oznaczanie procentowej ilości paluszków połamanych,
- d) oznaczanie odchyłek masy,
- e) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N 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 nowo uruchomionej 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 c) i d).

Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej ilości wyrobów wyprodukowanych na każdej zmianie.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Opis badań organoleptycznych. Badania organoleptyczne należy wykonać wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Opis badań fizykochemicznych

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 procentowej ilości paluszków połamanych należy wykonać wagowo, wyodrębniając z przedstawionej partii sztuki połamane, zważyć i obliczyć procent.

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

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

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

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

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

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

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 do BN-72/8097-15

- a) zweryfikowano określenia,
- b) pakowanie, przechowywanie i transport 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-61/A-88023 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie cukrów

PN-63/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. Autorzy projektu normy — inż. Henryka Barlińska — Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr inż. Urszula Tyczyńska — Dolnośląskie Zakłady Przemysłu Cukierniczego, Świebodzice.

822
13464

34. **BN-80/8097-15 Wyroby cukiernicze trwałe. Pieczywo drożdżowe. Paluszki. Wspólne wymagania**
1242

zmiana 1
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)