

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-77
	Wyroby cukiernicze trwałe Herbatniki przeznaczone dla dzieci	8097-16
		Grupa katalogowa XII 42

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są herbatniki nielaminowane, nieprzekładane, przeznaczone dla dzieci.

1.2. Określenia

1.2.1. Herbatniki przeznaczone dla dzieci — herbatniki o konsystencji porowatej, wypieczone z ciasta otrzymanego z mąki, masła, cukru, jaj, mleka z dodatkiem naturalnych aromatów oraz środków spulchniających.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Odmiany i sortymenty. Ze względu na skład surowcowy wyrobu rozróżnia się następujące odmiany i sortymenty herbatników:

a) cukrowe — Bobo

b) cukrowo-biszkoptowe — herbatniki Bambino

2.2. Przykład oznaczenia herbatników Bambino:

HERBATNIKI BAMBINO BN-77/8097-16

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

mąka pszenna 500 t — wg PN-64/A-74022,
mączka ziemniaczana — wg PN-74/A-74710,
cukier biały — wg PN-72/A-74850 lub
cukier biały przemysłowy — wg PN-73/A-74857,
masa jajowa mrożona — wg BN-72/8036-02 lub
jaja spożywcze — wg PN-70/A-86503 lub
jaja w proszku — wg PN-73/A-86502,
mleko spożywcze — wg PN-75/A-86003,
mleko w proszku odtłuszczone — wg PN-64/A-86044,

masło — wg PN-65/A-86155,

glukoza krystaliczna — wg PN-74/A-74771,

sól warzona — wg PN-66/G-92008.

Esencje spożywcze:

cytrynowa — wg BN-74/8173-02,

pomarańczowa — wg BN-74/8173-02,
drożdże piekarskie

prasowane — wg PN-72/A-79002,

kwaśny węglan sodowy gatunek 1 — wg BN-75/6016-51,

kwaśny węglan amonowy gatunek 1 — wg PN-69/C-84012.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo opakowań częściowo uszkodzonych w stopniu nie wpływającym na straty ilościowe, zmiany jakościowe i stan higieniczny wyrobu
b) Kształt — Bobo — Bambino	— podłużny o zaokrąglonych końcach, bez nadłamań lub skrzywień — podłużny o zaokrąglonych brzegach, środek lekko zwężony, bez nadłamań lub skrzywień
c) Barwa	złocista, równomierna; spód może być nieco ciemniejszy lub jaśniejszy lecz nie przypalony; dopuszcza się nieco ciemniejsze brzegi herbatnika
d) Powierzchnia	bez pęcherzy lub pęknięć; dopuszcza się wystąpienia niewielkich okruszków
e) Przełom	drobnoporowaty
f) Konsystencja — Bobo — Bambino	stała, twarda stała, krucha
g) Smakowitość (smak i zapach) — Bobo — Bambino	lekko pomarańczowy, bez stęchliny, goryczki lub zjelczenia lekko cytrynowy, bez stęchliny, goryczki lub zjelczenia

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 21 stycznia 1977 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 lipca 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1977 poz. 14)

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika	
	Bobo	Bambino
1	2	3
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	94,6	92,6
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie mniej niż	25,8	24,1
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	8,3	11,4
d) Pęknięcia, %, nie więcej niż — przy odbiorze przez aparat handlu — w dalszych fazach obrotu	15 20	
e) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 NHCl, %, nie więcej niż		0,05
f) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż		0,8
g) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż		1,0
h) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż		11,0
i) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż		18,0
j) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż		50,0

3.2.3. Forma podania

- a) Bobo — paczki o masie netto 100 g — 10 sztuk ± 1 ,
— pudełka kartonowe litografowane o masie netto 200 g — 20 sztuk ± 2 ,
- b) Bambino — paczki o masie netto 100 g — 10 sztuk ± 1 ,
— pudełka kartonowe litografowane o masie netto 300 g — 30 sztuk ± 3 .

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Sposób pakowania — wg BN-76/8098-11.

4.1.2. Znakowanie

4.1.2.1. Opakowania jednostkowe powinny mieć:

- napis: Przeznaczone dla dzieci,
- oznaczenie wg 2.2,
- znak firmowy nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- wykaz podstawowych surowców,
- masę netto,
- cenę detaliczną,
- termin przydatności do spożycia,
- wartość odżywczą wg tabl. 3,

Tablica 3

Wyszczególnienie	Bobo		Bambino	
	w 100 g	w 200 g	w 100 g	w 300 g
Zawartość wapnia	200 mg	400 mg	80 mg	240 mg
Zawartość fosforu	220 mg	440 mg	170 mg	510 mg
Zawartość żelaza	0,5 mg	1,0 mg	1,5 mg	4,5 mg
Zawartość białka	11,4 g	22,8 g	9,3 g	27,9 g
Zawartość tłuszczu	9,8 g	19,6 g	12,9 g	38,7 g
Zawartość węglowodanów	75,2 g	150,4 g	72,8 g	218,3 g
Wartość kaloryczna	437 kcal	875 kcal	445 kcal	1335 kcal

i) specjalna, twarda konsystencja herbatników głównie dla dzieci żąbkujących (na opakowaniu herbatników Bobo),

j) receptura uzgodniona z Instytutem Matki i Dziecka.

4.1.2.2. Opakowania transportowe powinny mieć oznaczenia wg BN-76/8098-11 p. 4.6.1.4 B.

4.1.3. Dopuszczalne odchyłki masy herbatników w opakowaniach o masie netto:

- do 100 g $\pm 5\%$,
 - powyżej 100 do 500 g $\pm 3\%$,
- nie więcej jednak niż $\pm 0,2\%$ dostarczonej partii.

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

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Okres przechowywania, przy zachowaniu warunków podanych w BN-76/8098-11 rozdz. 5 i 6, wynosi 1 miesiąc licząc od daty produkcji.

4.2.2. Warunki przechowywania — wg BN-76/8098-11 rozdz. 5.

4.3. Transport — wg BN-76/8098-11 rozdz. 6.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

- sprawdzanie prawidłowości oznakowania i stanu opakowania,
- sprawdzanie kształtu i liczby sztuk w 1 kg,
- sprawdzanie barwy,
- sprawdzanie powierzchni,
- sprawdzanie przełomu,
- sprawdzanie konsystencji,
- sprawdzanie smakowitości.

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

- oznaczanie zawartości suchej masy,
- oznaczanie zawartości cukrów ogółem,

- c) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- d) oznaczanie procentowej ilości wyrobów popękanych,
- e) oznaczanie odchyłek masy,
- f) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4 N roztworze kwasu solnego,
- g) oznaczanie zawartości arsenu,
- h) oznaczanie zawartości ołowiu,
- i) oznaczanie zawartości miedzi,
- j) oznaczanie zawartości cynku,
- k) oznaczanie zawartości cyny.

Badania pełne należy wykonać przy produkcji nowo uruchomionej oraz przy zmianach lub remontach aparatury, ponadto raz na rok.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2e). Producent powinien wykonać badania niepełne w stosunku do każdorazowej partii wyrobów wyprodukowanych na 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 — wg BN-76/8097-01.

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.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Normy i dokumenty związane

- PN-64/A-74022 Mąka pszenna
- PN-74/A-74710 Mączka ziemniaczana
- PN-74/A-74771 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-72/A-79002 Drożdże piekarskie prasowane
- PN-75/A-86003 Mleko spożywcze
- PN-64/A-86044 Mleko w proszku odtłuszczone
- PN-65/A-86155 Masło
- PN-73/A-86502 Jaja w proszku
- PN-70/A-86503 Jaja spożywcze

PN-76/A-88000 Wyroby cukiernicze trwałe. Nazwy i określenia

PN-75/A-88001 Wyroby cukiernicze trwałe. Klasyfikacja

PN-69/C-84012 Kwaśny węgiel amonowy

PN-66/G-92008 Sól

BN-75/6016-51 Kwaśny węgiel sodowy

BN-72/8036-02 Masa jajowa mrożona

BN-76/8097-01 Wyroby cukiernicze trwałe. Herbatniki.

Wymagania wspólne

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

BN-75/8173-02 Esencje spożywcze

3. Autorzy projektu normy — mgr inż. Hilaria Iwanyszczuk, Adamina Leś — Opolskie Zakłady Przemysłu Cukierniczego w Brzegu.

- 2 **BN-77/8097-16 Wyroby cukiernicze trwałe. Herbatniki przeznaczone dla dzieci** **poprawka 1**
XII 42
- W punkcie 3.1. **Surowce**, zamiast: mąka pszenna 500 t, powinno być: mąka pszenna typ 500 i typ 650.
- zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 10/78 poz. 95 (Biuletyn PKNiM nr 11—12/78 poz. 114)
- 16 **BN-77/8097-16 Wyroby cukiernicze trwałe. Herbatniki przeznaczone dla dzieci** **zmiana 3**
1242 **27.1.82 r.**
- W punkcie 3.2.2, tabl. 2, w rubr. 3, zamiast: 92,6%, powinno być: 90,7%.
- zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 10/78 poz. 95 (Biuletyn PKNMiJ nr 6/82 poz. 66)
zmiana 2 — Biuletyn PKNiM nr 4/79 poz. 37
poprawka 1 — Biuletyn PKNiM nr 11—12/78 poz. 114
- 32 **BN-77/8097-16 Wyroby cukiernicze trwałe. Herbatniki przeznaczone dla dzieci** **zmiana 1**
XII 42 **22.6.78 r.**
- W punkcie 4.1.2.2 dopisuje się: z tym, że zamiast daty produkcji, należy umieszczać termin przydatności do spożycia i ponadto napis: **Dietetyczny środek spożywczy.**
- (Biuletyn PKNiM nr 10/78 poz. 95)
- 45 **BN-77/8097-16 Wyroby cukiernicze trwałe. Herbatniki przeznaczone dla dzieci** **zmiana 2**
XII 42 **20.12.78 r.**
- W punkcie 4.2.1. **Okres przechowywania**, zamiast: 1 miesiąc, wpisuje się: 6 tygodni.
- zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 10/78 poz. 95 (Biuletyn PKNiM nr 4/79 poz. 37)
zmiana 2 — Biuletyn PKNiM nr 11—12/78 poz. 114
35. **BN-77/8097-16 Wyroby cukiernicze trwałe. Herbatniki przeznaczone dla dzieci** **zmiana 4**
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.
- zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/78 poz. 95 (Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/79 poz. 37
poprawka 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/78 poz. 114
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/82 poz. 62