UKD 664.683

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Wyroby cukiernicze trwałe **Pieczywo piankowe w polewie kakaowej**	**BN-84 8097-17** Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest pieczywo piankowe w polewie kakaowej z grupy wyrobów w polewie kakaowej.

1.2. Określenia

1.2.1. pieczywo piankowe w polewie kakaowej — wyrób o korpusie z pieczywa piankowego częściowo lub całkowicie pokryty polewą kakaową w ilości nie mniejszej niż 15,0%.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Typy

— biszkopty w polewie kakaowej,
— makaroniki w polewie kakaowej.

2.2. Przykład oznaczenia biszkoptów w polewie kakaowej:

biszkopty w polewie kakaowej
DELICJE DESEROWE BN-84/8097-17

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

Płatki owsiane	wg PN-82/A-74037.
Mączka ziemniaczana	wg PN-74/A-74710.
Glukoza krystaliczna	wg PN-74/A-74771.
Cukier biały	wg PN-72/A-74850 lub
Cukier biały przemysłowy	wg PN-73/A-74857.
Miód pszczeli	wg PN-75/A-77626.
Kwas cytrynowy spożywczy	wg PN-81/A-79734.
Jaja spożywcze	wg PN-70/A-86503.
Kwaśny węglan amonowy	wg PN-81/C-84012.
Sól	wg PN-80/C-84081/00.
Ziarno maku	wg PN-74/R-66148.
Tłuszcze cukiernicze	wg BN-81/8053-01.
Lecytyna	wg BN-81/8054-01.
Mąka pszenna cukiernicza	wg BN-81/8062-04.
Kakao MT	wg BN-81/8094-02.
Polewa kakaowa	wg BN-83/8094-11.
Wiórki kokosowe	wg BN-82/8099-10.
Esencje spożywcze	wg BN-74/8173-02.
Migdały	wg BN-66/8196-01.
Orzechy nanerczowe łuszczone	wg BN-67/8196-02.
Orzechy laskowe łuszczone	wg BN-79/8196-03.
Orzechy arachidowe	świeże, zdrowe, wolne od zanieczyszczeń, pleśni i szkodników.
Orzechy włoskie	świeże, zdrowe, wolne od zanieczyszczeń, pleśni i szkodników.
Etylowanilina	proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej, o temperaturze topnienia 77°C ÷ 78°C.
Inne substancje zapachowosmakowe	wg obowiązujących norm jakościowych.
Nadzienia owocowe	bez zanieczyszczeń i oznak sfermentowania.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo opakowań częściowo uszkodzonych w stopniu nie wpływającym na stan higieniczny wyrobu i straty ilościowe
b) Kształt	różnorodny, prawidłowy dla danej formy, bez uszkodzeń; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów zlepionych lub częściowo uszkodzonych

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 20 sierpnia 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 14/1984 poz. 28)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1984. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 0,60 Nakł. 2400 + 55 Zam. 3069/84 Cena zł. 12,00

cd. tabl. 1.

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
c) Barwa: — pokrywy	brązowa, charakterystyczna dla użytej polewy kakaowej
— korpusu	złocista do jasnobrązowej
— nadzienia	odpowiednia dla rodzaju zastosowanego nadzienia
d) Powierzchnia	
— wyrobu całkowicie oblanego	lekko matowa, bez plam, wyraźnych zadrapań, powierzchnia dolna — matowa; dopuszcza się nieznaczne otarcia powierzchni i prześwity spodów oraz do 5% wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie
— wyrobu częściowo oblanego	pokryta polewą — bez plam, wyraźnych żadrapań, nie pokryta polewą — właściwa dla korpusu; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub nieprawidłowo oblanych
e) Konsystencja:	
— pokrywy	niemazista, stała w temperaturze do 20°C
— korpusu	stała, krucha
— nadzienia	charakterystyczna dla danego rodzaju stosowanego nadzienia

cd. tabl. 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
f) Przełom:	
— pokrywy	nie normalizuje się
— korpusu	jednolicie porowaty, w makaronikach widoczne rozdrobnione orzechy, migdały, itp.
— nadzienia	jednolity
g) Smakowitość (smak i zapach)	typowa dla wyrobów w polewie kakaowej i użytego korpusu, nadzienia lub dodatków
h) Dopuszczalna suma wad, %, nie więcej niż	10,0

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy i wyrobów w opakowaniach o masie netto:

— do 100 g ±10%,

— powyżej 100 g do 250 g ±5%,

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika					
	polewa kakaowa		korpus		nadzienie	wyrób gotowy
	naturalna	mleczna i śmietankowa	biszkopty	makaroniki		
1	2	3	4	5	6	7
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	98,5	98,0	88,0	94,0	57,0	80,0
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie mniej niż	nie normalizuje się		37,0÷45,5	45,0÷66,0	57,0	nie mniej niż 40,0
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	28,0		nie normalizuje się			
d) Zawartość polewy kakaowej, %, nie mniej niż	15,0					
e) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol roztworze kwasu solnego, %, nie więcej niż	0,1		0,05	0,1		
f) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,5			0,1	0,5	
g) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,5					
h) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	12,0		10,0	12,0		
i) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0		18,0	20,0		
j) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	30,0		20,0			

— powyżej 250 g ±3%
nie więcej jednak niż ±0,2% dostarczonej partii.

Dla wyrobów o masie 1 sztuki powyżej 10 g paczkowanych mechanicznie w opakowania o masie 50 ÷ 320 g, dopuszcza się odchyłki masy ±8% z tym, że na opakowaniu jednostkowym należy umieścić napis: cá.

W przypadku stwierdzenia, że masa wyrobów jest niezgodna z deklarowaną, nawet po uwzględnieniu dopuszczalnych odchyłek, należy w tej próbie 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 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) sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,

b) sprawdzanie kształtu,

c) sprawdzanie barwy,

d) sprawdzanie powierzchni,

e) sprawdzanie konsystencji,

f) sprawdzanie przełomu,

g) sprawdzanie smakowitości (smaku i zapachu).

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

a) oznaczanie zawartości suchej masy,

b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,

c) oznaczanie zawartości tłuszczu,

d) oznaczanie zawartości polewy kakaowej,

e) oznaczanie odchyłek masy,

f) oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol 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 wykonywać przy produkcji nowo uruchomionej oraz 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 5.1.1.2e).

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 — 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 cukrów ogółem — wg PN-61/A-88023.

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

5.3.2.4. Oznaczanie zawartości polewy kakaowej — wg BN-77/8090-11.

5.3.2.5. 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 przygotowane wg PN-73/A-74858 p. 2.4.4.

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

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

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

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

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

5.3.2.11. 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

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. 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-82/A-74037 Przetwory zbożowe. Płatki owsiane
PN-74/A-74710 Przetwory ziemniaczane. Mączka ziemniaczana
PN-74/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-75/A-77626 Miód pszczeli
PN-81/A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy
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-59/A-88022 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie zawartości popiołu
PN-71/A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości tłuszczu
PN-61/A-88023 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie cukrów
PN-63/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy
PN-81/C-84012 Kwaśny węglan amonowy
PN-80/C-84081/00 Sól (chlorek sodowy). Postanowienia ogólne i zakres normy
PN-74/R-66148 Rośliny oleiste. Ziarno maku
BN-81/8053-01 Tłuszcze cukiernicze i piekarskie
BN-81/8054-01 Lecytyna rzepakowa i sojowa
BN-81/8062-04 Mąka pszenna cukiernicza
BN-77/8090-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie procentowej zawartości nadzienia lub korpusu oraz pokrywy wyrobu
BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczn
BN-81/8094-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Kakao
BN-83/8094-11 Polewa kakaowa
BN-76/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport
BN-82/8099-10 Półprodukty cukiernicze. Wiórki kokosowe
BN-74/8173-02 Esencje spożywcze
BN-66/8196-01 Owoce. Migdały
BN-67/8196-02 Surowce dla przemysłu cukierniczego. Orzechy nanerczowe łuszczone
BN-79/8196-03 Orzechy laskowe łuszczone

3. Symbol wg SWW — 2518-5.

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Krystyna Matczak — Zakłady Przemysłu Cukierniczego w Warszawie, Zakład w Płońsku.