IKD 664.68 SWW 2422-924

WYROBY PRZEMYSŁU PIEKARSKIEGO

NORMA BRANŻOWA

Wyroby i półprodukty ciastkarskie
Półprodukty. Masy
Wymagania wspólne

BN-75
8098-02

Zamiast BN-67/8098-02

Grupa katalogowa XII 42

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące półproduktów - mas przeznaczonych do dalszej produkcji wyrobów gotowych lub do bezpośredniej sprzedaży.

1.2. Określenia - wg BN-74/8070-02

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od użytych surowców oraz stosowanych procesów technologicznych rozróżnia się następujące rodzaje mas ciastkarskich:

- masa makowa,
- masa serowa,
- masa grylażowa,
- masa orzechowa,
- masa migdałowa,
- marcepan,
- marcepany pokrewne,
- masy pozostałe

2.2. Dalszy podział - wg BN-74/8070-01.

2.3. Przykład oznaczania masy makowej

MASA MAKOWA - BN-75/8098-02; numer receptury

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne

Rodzaj masy	Wygląd zewnętrzny (konsystencja)	Struktura	Barwa	Smak i zapach
Makowa	półstała	niejednolita drobnoziarnista	brunatna	słodki, charakterystyczny dla zastosowanych surowców
Serowa	mazista	jednolita	kremowa do jasnozłotej	słodko-kwaskowy, charakterystyczny dla zastosowanych surowców

cd. tablicy

Rodzaj masy	Wygląd zewnętrzny (konsystencja)	Struktura	Barwa	Smak i zapach
Grylażowa	stała, powierzchnia gładka, matowa	b.drobna ziarnista	kremowa do jasnobrązowej	słodki, charakterystyczny dla upalonych orzechów zapach orzechowy lub migdałowy
Orzechowa	półstała	niejednolita, b. drobna ziarnista	szarokremowa do jasnobrązowej	słodki, charakterystyczny dla użytych orzechów zapach orzechowy
Migdałowa	półstała	niejednolita b. drobna ziarnista	jasnokremowa	słodki, charakterystyczny migdałowy
Marcepanowa	plastyczna	jednolita	jasnokremowa do jasnoszarej lub inne w zależności od użytego barwnika	słodki charakterystyczny migdałowy
Marcepanowe pokrewne	plastyczna	jednolita	biała, jasnokremowa lub inna w zależności od użytych barwników	słodki, charakterystyczny dla użytych surowców zapach orzechowy lub migdałowy

Nie dopuszcza się do produkcji i obrotu mas ciastkarskich o obcym zapachu lub posmaku.

3.2. Wymagania fizykochemiczne. Wymagania fizykochemiczne dla poszczególnych półproduktów, w przeliczeniu na suchą masę, podane są w recepturach zakładowych, które powinny być udostępnione na żądanie władz kontrolujących.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały o-

Zgłoszona przez Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 22 kwietnia 1975 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 stycznia 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1975 poz. 52))

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1975. Wpływ do WN 6.5.75. Oddano do składu 24.6.75. Druk ukończono w listopadzie 75. Cena zł 2,40
Obj.0,35a. w. Nakład 3000+52egz. Zam. 2050/75

pakowaniowe powinny być nie uszkodzone, czyste, suche, bez obych zapachów, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych.

4.1.2. Opakowania. Masy przeznaczone do dalszego przerobu, przechowywane z zakładzie produkcyjnym lub kooperacji międzyzakładowej, powinny być pakowane w pojemniki dopuszczone do przechowywania artykułów spożywczych.

Masy przeznaczone do sprzedaży detalicznej powinny być pakowane w opakowania jednostkowe, tj: torebki i owinięcia z folii polietylenowej aluminiowej, słoiki lub inne opakowania dopuszczone do pakowania artykułów spożywczych.

4.1.3. Znakowanie

4.1.3.1. Masy opakowane wg 4.1.2 przeznaczone do kooperacji międzyzakładowej powinny zawierać co najmniej następujące dane:

a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
b) nazwę półproduktu,
c) numer receptury,
d) masę netto,
e) cenę,
f) termin przydatności do spożycia,
g) warunki przechowywania.

4.1.3.2. Masy opakowane wg 4.1.2 przeznaczone do sprzedaży detalicznej powinny zawierać co najmniej następujące dane:

a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
b) nazwę półproduktu,
c) masę netto,
d) cenę detaliczną,
e) wykaz podstawowych surowców,
f) numer normy i numer receptury,
g) termin przydatności do spożycia,
h) warunki przechowywania.

Nadruk na etykietach powinien być wyraźny, trwały, wykonany jednostronnie, na zewnętrznej stronie farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Okres i temperatura przechowywania. Temperatura i dopuszczalny okres przechowywania dla mas, powinny być następujące:

Rodzaj masy	Okres i temperatura przechowywania	
	nie dłużej niż	temperatura do
Makowa	24 godz	6°C
Serowa	24 godz	6°C
Grylażowa	30 dni	18°C
Orzechowa	7 dni	6°C
Migdałowa	7 dni	6°C
Marcepanowa	14 dni	18°C
Marcepanowe pokrewne	7 dni	18°C

4.2.2. Warunki przechowywania. Masy powinny być przechowywane w warunkach określonych wg 4.2.1. w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, bezwonnych i wolnych od szkodników.

Okna tych pomieszczeń powinny być zabezpieczone przed działaniem promieni słonecznych i zaopatrzone w siatki ochronne.

4.3. Transport. Opakowane masy powinny być przewożone środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, zapewniającymi nieuszkodzenie wyrobu w czasie transportu.

5.1. Program badań

a) sprawdzanie wyglądu zewnętrznego,
b) sprawdzanie struktury,
c) sprawdzanie barwy,
d) sprawdzanie smaku i zapachu,
e) badania fizykochemiczne.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-69/A-74250.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne

5.3.1.1. Sprawdzanie wyglądu zewnętrznego (konsystencji) wykonać przez oględziny.

5.3.1.2. Sprawdzanie struktury, barwy, smaku i zapachu wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Badania fizykochemiczne - wg PN-75/A-74251 Wyniki badań należy podać z dokładnością wymaganą w normie, zaokrąglając liczby zgodnie z PN-70/N-02120 p.3.3.2. Metoda Z.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli odpowiada wszystkim wymaganiom podanym w 3 i 4.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-67/8098-02

a) wprowadzono podział i nazwy półproduktów zgodnie z BN-74/8070-01 Wyroby i półprodukty ciastkarskie,

b) zweryfikowano wymagania organoleptyczne,

c) wprowadzono sposób pakowania i znakowania półproduktów przeznaczonych do kooperacji międzyzakładowej,

d) zweryfikowano okresy przechowywania.

3. Normy i dokumenty związane

PN-69/A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Pobieranie próbek

PN-75/A-74251 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Metody badań fizykochemicznych

PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb

BN-74/8070-01 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Klasyfikacja

BN-74/8070-02 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Nazwy i określenia

Recepty zakładowe

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Irena Kucharczyk - SPPP Zakłady Ciastkarskie, Halina Lipińska - CRS, dr inż. Maria Kowalczuk ZBPP, Kazimierz Kołodziejski - CZSS SPOŁEM

6 **BN-75/8098-02 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Półprodukty. Masy. Wymagania wspólne** **zmiana 1**
XII 42 8.3.77 r.

Treść punktu **4.1.3.1** f); **4.1.3.2** g) zmienia się na: datę produkcji.

(Biuletyn PKNiM nr 6/77 poz. 54)