

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	<b>BN-82</b>
	Wyroby i półprodukty ciastkarskie <b>Ciasta</b> Wymagania wspólne	<b>8098-04</b>
		Zamiast BN-75/8098-04
		Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące półproduktów - ciast surowych i wypieczonych przeznaczonych do dalszej produkcji wyrobów gotowych lub do bezpośredniej sprzedaży.

1.2. Określenia - wg BN-80/8070-02.2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje ciast surowych oraz wypieczonych - wg tabl. 1.

Tablica 1

Ciasta		
surowe	wypieczone	
Drożdżowe	spody (blaty)	kruche
Półfrancuskie		francuskie
Francuskie		biskoptowe
Parzone		biskoptowo-tłuszczowe
Bezowe		piernikowe
Kruche		bezowe
Biskoptowe		i inne
Biskoptowo-tłuszczowe		
Zbijane	ranty i kapsle (biskopki tortowe)	biskoptowe
Piernikowe		biskoptowo-tłuszczowe
Wafle	korpusy	drożdżowe
Obgotowywane		francuskie
inne		parzone
		bezowe
		kruche
		biskoptowe
		biskoptowo-tłuszczowe
		i inne
	batony	drożdżowe
		piernikowe
		i inne
	wafle suche	
	i inne	

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego  
Ustanowiona przez Dyrektora Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 4 stycznia 1982 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 czerwca 1982 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1982 poz. 11)

2, 2. Dalszy podział - wg BN-80/8070-01.

## 3. WYMAGANIA

2, 3. Przykład oznaczenia ciasta kruchego surowego:

CIASTO KRUCHE SUROWE BN-82/8098-04

## 3, 1. Wymagania organoleptyczne

po symbolu normy należy umieścić numer receptury.

## 3, 1, 1. Ciasta surowe - wg tabl. 2.

Tablica 2

Rodzaj ciasta	Konsystencja, wygląd zewnętrzny	Struktura	Barwa	Smak i zapach
1	2	3	4	5
Drożdżowe	półstała, elastyczno-plastyczna	jednolita	kremowa do jasno-żółtej	swoisty, bez obcego posmaku i zapachu, charakterystyczny dla użytych dodatków
Półfrancuskie	półstała, elastyczno-plastyczna	niejednorodna, dostrzegalne warstwy ciasta rozdzielone tłuszczem	kremowa do jasno-żółtej	
Francuskie	półstała, plastyczna	niejednolita, na przekroju widoczne oddzielające się warstwy ciasta i tłuszczu	kremowa	
Parzone	plastyczno-lśniąca masa	jednolita, gładka	kremowożółta	
Bezowe	puszysta, napowietrzona, lekko lśniąca masa	jednolita, gładka	biała lub inna w zależności od użytych dodatków	
Kruche	półstała, plastyczna	jednolita	kremowa	
Biszkoptowe	puszysta masa	jednolita, gładka, charakterystyczna dla dobre napowietrzonych masy	jasnokremowa do żółtej lub inna w zależności od użytych dodatków	
Biszkoptowo-tłuszczowe	plastyczna, napowietrzona masa	jednolita, równomiernie napowietrzona	jasnokremowa do żółtej lub inna w zależności od użytych dodatków	
Zbijane	półstała, lekko lśniąca masa	jednolita, gładka	jasnokremowa do żółtej	
Piernikowe	plastyczna	jednorodna	jasnobrązowa do ciemnobrązowej	
Wafłowe	półpłynna masa	jednorodna	jasnokremowa do jasnożółtej	
Obgotowywane	elastyczno-plastyczna, półstała	jednolita	kremowa do jasno-żółtej	

3, 1, 2. Ciasta wypieczone - wg tabl. 3.

Tablica 3

Rodzaj ciasta		Wygląd zewnętrzny	Kształt	Struktura przekroju ciasta i inne jego właściwości	Barwa	Smak i zapach
1	2	3	4	5	6	7
Spody i blaty	kruche	powierzchnia gładka lub lekko pofałdowana, matowa	właściwy dla formy użytej do wypieku ciasta	drobnooporowata, krucha	powierzchni - złocista do jasnobrązowej, przekroju - jasnozłocista	swoisty, bez obcego posmaku i zapachu, charakterystyczny dla użytych dodatków
	francuskie	powierzchnia nierówna, matowa		listkowe uwarstwienie, łamliwa, krucha	powierzchni - złocista do ciemnozłocistej, przekroju - jasnozłocista	

cd. tabl. 3

Rodzaj ciasta		Wygląd zewnętrzny	Kształt	Struktura przekroju ciasta i inne jego właściwości	Barwa	Smak i zapach
1	2	3	4	5	6	7
Spody i blaty	biskoptowe	powierzchnia nierówna, matowa	właściwy dla formy użytej do wypieku ciasta	drobnooporowata, elastyczna	powierzchni - złocista do jasnobrązowej lub inna w zależności od użytych dodatków, przekroju - kremowa do żółtej lub inna w zależności od użytych dodatków	swoisty, bez obcego posmaku i zapachu, charakterystyczny dla użytych dodatków
	biskoptowo-tłuszczowe	powierzchnia nierówna, matowa		drobnooporowata, miękisz spoisty	powierzchni - złocista do jasnobrązowej lub inna zależna od użytych dodatków, przekroju - kremowa do żółtej lub inna w zależności od użytych dodatków	
	piernikowe	powierzchnia nierówna, matowa		porowata	brązowa do ciemnobrązowej	
	bezowe	powierzchnia lekko pofalowana lub gładka, błyszcząca		niejednorodna, łamliwa	biała do kremowej lub inna w zależności od użytych dodatków	
Ranty i kapsle	biskoptowe	powierzchnia nierówna, matowa		drobnooporowata, miękisz elastyczny	powierzchni - złocista do jasnobrązowej lub inna w zależności od użytych dodatków, przekroju - kremowa do żółtej lub inna w zależności od użytych dodatków	
	biskoptowo-tłuszczowe	powierzchnia nierówna		drobnooporowata, miękisz spoisty	powierzchni - złocista do jasnobrązowej lub inna w zależności od użytych dodatków, przekroju - kremowa do żółtej lub inna w zależności od użytych dodatków	
Korpusy	drożdżowe	powierzchnia matowa lub błyszcząca	formy użytej do wypieku	porowata, miękisz elastyczny	powierzchni - złocista do jasnobrązowej, przekroju - kremowa do żółtej	
	francuskie	powierzchnia matowa lub błyszcząca pofalowana	dowolny	niejednorodna, wielowarstwowa, łamliwa, krucha	złocista	
	parzone	powierzchnia lekko błyszcząca pokarbowana	dowolny	niejednorodna, krucha z widocznymi na przekroju komorami powietrznymi	złocista do jasnobrązowej	
	bezowe	powierzchnia lekko chropowata lub gładka błyszcząca	dowolny	niejednorodna, łamliwa, krucha	biała do kremowej lub inna w zależności od użytych surowców	
	kruche	powierzchnia matowa,	dowolny, zależny od użytych formek i wycinaków	drobnooporowata, krucha	złocista do jasnobrązowej	
	biskoptowe	powierzchnia nierówna, matowa	użytej formy lub innej	drobnooporowata, miękisz elastyczny	powierzchni - złocista do jasnobrązowej lub inna w zależności od użytych dodatków, przekroju - kremowa do żółtej lub inna, w zależności od użytych dodatków	

cd. tabl. 3

Rodzaj ciasta		Wygląd zewnętrzny	Kształt	Struktura przekroju ciasta i inne jego właściwości	Barwa	Smak i zapach
1	2	3	4	5	6	7
Korpusy	biskoptowo-tłuszczowe	powierzchnia nierówna, matowa	użytej formy lub inny	drobnoporowata, miękkisz spoisty	powierzchni - złocista do jasnobrązowej lub inna zależna od użytych dodatków, przekroju - kremowa do żółtej lub inna w zależności od użytych dodatków	swoisty, bez obcego posmaku i zapachu, charakterystyczny dla użytych surowców
	drożdżowe	powierzchnia gładka, lekko błyszcząca	podłużny	porowata, miękkisz elastyczny	powierzchni - złocista, przekroju - kremowa do jasnozłocistej	
Batony	piernikowe	powierzchnia nierówna, matowa	podłużny	porowata	brązowa do ciemnobrązowej	
	wafle suche	powierzchnia lekko błyszcząca	formy użytej do wypieku	drobnoporowata, łamliwa	kremowa do jasnozłocistej	

Nie dopuszcza się do produkcji i obrotu ciast o obcym zapachu i posmaku.

3.2. Wymagania fizykochemiczne dla poszczególnych ciast surowych wymienionych w 3.1.1 i ciast wypieczonych wg 3.1.2 podane są w recepturach zakładowych w przeliczeniu na suchą masę.

#### 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

##### 4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być nie uszkodzone, czyste, suche, bez obcych zapachów, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych.

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

Ciasta surowe i wypieczone przeznaczone do sprzedaży detalicznej powinny być pakowane w opakowania jednostkowe, takie jak torebki i owinięcia z folii polietylenowej, aluminiowej, tofianu lub inne opakowania dopuszczone do pakowania artykułów spożywczych.

4.1.3. Znakowanie. Ciasta opakowane przeznaczone do kooperacji międzyzakładowej powinny zawierać co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- nazwę półproduktu,
- numer receptury,
- masę netto,
- cenę,

- datę produkcji,
- warunki przechowywania,
- napis: aromatyzowane.

Ciasta opakowane przeznaczone do sprzedaży detalicznej powinny zawierać co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- nazwę półproduktu,
- masę netto,
- cenę detaliczną,
- wykaz podstawowych surowców,
- numer normy i numer receptury,
- datę produkcji,
- warunki przechowywania,
- napis: aromatyzowane.

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 dla ciast - wg tabl. 4.

Tablica 4

Rodzaj ciasta		Okres i temperatura przechowywania	
		nie dłużej niż	temperatura, °C
1		2	3
Surowe	drożdżowe	12 h	6
	półfrancuskie	12 h	6
	francuskie	24 h	6
	kruche	72 h	6

cd, tabl. 4

Rodzaj ciasta		Okres i temperatura przechowywania	
		nie dłużej niż	temperatura, °C
1		2	3
Surowe	zbijane	24 h	6
	piernikowe na zimno	7 dni	18
	piernikowe zaparzone	30 dni	18
Wypieczone	drożdżowe (batony, korpusy)	3 dni	18
	kruche (spody-błaty, korpusy)	7 dni	18
	francuskie (spody-błaty, korpusy)	24 h	18
	biszkoptowe (spody-błaty, ranty, kapsle, korpusy)	48 h	18
	biszkoptowo-tłuszczowe (spody-błaty, ranty, kapsle, korpusy)	48 h	18
	piernikowe (spody-błaty, batony) na zimno	7 dni	18
	zaparzone	30 dni	
	parzone (korpusy)	24 h	18
	bezowe (spody-błaty, korpusy)	10 dni	30
	wafle suche	30 dni	30

**4.2.2. Warunki przechowywania.** Ciasta należy przechowywać wg 4.2.1 w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, bezwonnych i wolnych od szkodników oraz ich pozostałości. Ciasta surowe należy przechowywać w chłodniach, z wyjątkiem ciast piernikowych. Okna tych pomieszczeń powinny być zabezpieczone przed działaniem promieni słonecznych i zaopatrzone w siatki ochronne. Nie

należy przechowywać ciast surowych: parzonych, bezowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, waflowych i obgotowywanych.

**4.3. Transport.** Opakowane ciasta 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. BADANIA

### 5.1. Program badań

- sprawdzanie wyglądu zewnętrznego,
- sprawdzanie kształtu,
- sprawdzanie struktury,
- sprawdzanie barwy,
- sprawdzanie smaku i zapachu,
- badania fizykochemiczne.

**5.2. Pobieranie próbek** - wg PN-78/A-74250.

### 5.3. Opis badań

#### 5.3.1. Badania organoleptyczne

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

**5.3.1.2. Sprawdzanie kształtu** należy wykonać przez porównanie kształtu próbki półproduktu z kształtem formy, w której została wykonana.

**5.3.1.3. 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 rozdz. 3 i 4.

KONIEC

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8098-04

- a) wprowadzono podział i nazwy półproduktów zgodnie z BN-80/8070-01 i BN-80/8070-02,
- b) zweryfikowano wymagania organoleptyczne,
- c) zweryfikowano okresy przechowywania dla ciasta piernikowego i wafli suchych.

3. Normy i dokumenty związane

PN-78/A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie, Pobieranie próbek i kontrola jakości

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

PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb  
BN-80/8070-01 Wyroby i półprodukty ciastkarskie, Klasyfikacja

BN-80/8070-02 Wyroby i półprodukty ciastkarskie, Nazwy i określenia

Receptury zakładowe.

4. Symbol wg SWW - 2422.

5. Autorzy projektu normy - mgr inż. Zofia Miłoś - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego,

Warszawa, mgr inż. Irena Kucharczyk - SPOŁEM WSS

Warszawa, mgr inż. Krystyna Barowa - SPOŁEM CZSS Zrzeszenie Produkcji ZPPC, Warszawa.