

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-76
	Wyroby ciastkarskie z ciasta drożdżowego	8098-12
	<b>Sucharki dietetyczne wzbogacone w żelazo</b>	
		Grupa katalogowa XII 42

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są sucharki wzbogacone w żelazo o stopniu czystości w FP zalecane do spożycia dla niemowląt, małych dzieci i osób anemicznych.

**1.2. Określenia.** Sucharki — wyroby otrzymane z pieczywa pszennego drożdżowego, pokrojone na kromki i wysuszone.

## 2. OZNACZENIE

SUCHARKI DIETETYCZNE WZBOGACONE W ŻELAZO  
BN-76/8098-12

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Surowce** użyte do produkcji sucharków powinny być zgodne z obowiązującymi wymaganiami norm przedmiotowych.

### 3.2. Wyrób

#### 3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania
Kształt	półokrągły, o grubości nie większej niż 12 mm, dopuszcza się 10% nadłamań
Barwa	złocista do jasnobrązowej, bez śladów przypalenia, charakterystyczna dla danego rodzaju sucharków
Przełom	równomiernie porowaty
Konsystencja	krucha
Smak i zapach	właściwy dla wysuszonego pieczywa drożdżowego

#### 3.2.2. Wymagania fizykochemiczne wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika	Określenie zawartości wg
Wilgotność, %, nie więcej niż	10	PN-75/A-74251
Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniej niż	12	PN-75/A-74251
Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniej niż	5,5	PN-75/A-74251
Zawartość żelaza w przeliczeniu na suchą masę, mg/100 g	12÷16 mg	PN-59/A-04015
Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	1,0	PN-59/A-04010
Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	2,0	PN-59/A-04011
Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	30,0	PN-59/A-04012
Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	50,0	PN-59/A-04013

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

### 4.1. Pakowanie

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

**4.1.2. Pakowanie do opakowań jednostkowych.** Sucharki dietetyczne wzbogacone w żelazo należy pakować w torebki polietylenowe, papieropodobne,

Zgłoszona przez Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego

Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 10 sierpnia 1976 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 kwietnia 1977 r. (Dz. Norm i Miar nr 23/1976 poz. 89)

pergaminowe lub tomofanowe pojemności do 100 g lub 250 g. Opakowania jednostkowe należy zabezpieczyć przed otwarciem w czasie transportu i przechowywania. Na opakowaniach należy umieścić co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) oznaczenie wg rozdz. 2,
- c) wykaz użytych surowców i dodatków,
- d) masę netto,
- e) cenę detaliczną,
- f) termin przydatności do spożycia,
- g) zastosowanie,
- h) wartość odżywczą.

**4.1.3. Pakowanie do opakowań zbiorczych transportowych.** Sucharki dietetyczne wzbogacone w żelazo w opakowaniach jednostkowych 100 g lub 250 g należy pakować do kartonów o masie 10 kg lub 20 kg netto wyrobu lub skrzynek do pieczywa przy dostawach miejscowych. Opakowanie zbiorcze należy zabezpieczyć przed otwarciem się w czasie transportu i przechowywania.

Na kartonach transportowych należy umieścić co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- oznaczenie wg rozdz. 2,
- masę netto,
- liczbę opakowań jednostkowych oraz cenę detaliczną,
- termin przydatności do spożycia.

Nadruk na opakowaniach powinien być wyraźny, trwały, wykonany jednostronnie na zewnętrznej stronie.

**4.1.4. Dopuszczalne odchyłki masy sucharków w opakowaniach jednostkowych o masie netto**

- do 100 g  $\pm$  5%,
- powyżej 100 g do 250 g  $\pm$  4%.

## 4.2. Przechowywanie

**4.2.1. Okres przechowywania** przy zachowaniu warunków podanych w 4.2.2 i 4.3, w którym sucharki dietetyczne wzbogacone w żelazo powinny być zgodne z postanowieniami normy, wynosi 1 miesiąc licząc od daty produkcji.

**4.2.2. Warunki przechowywania.** Sucharki należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, wolnych od szkodników i ich pozostałości. Względna wilgotność powietrza w pomieszczeniach nie może przekraczać 75%, a temperatura 18°C.

Należy unikać raptownych zmian temperatury i wilgotności, chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

**4.3. Transport.** Opakowane sucharki należy przewozić środkami transportowymi, czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości. W czasie transportu należy zabezpieczyć przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi.

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań

#### 5.1.1. Badania pełne

**5.1.1.1. Badania organoleptyczne** obejmują:

- a) sprawdzanie kształtu,
- b) sprawdzanie barwy,
- c) sprawdzanie przełomu,
- d) sprawdzanie konsystencji,
- e) sprawdzanie smaku i zapachu.

**5.1.1.2. Badania fizykochemiczne** obejmują

- a) oznaczanie zawartości wody,
- b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,
- c) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- d) oznaczanie odchyłek masy,
- e) oznaczanie zawartości żelaza,
- f) oznaczanie zawartości arsenu,
- g) oznaczanie zawartości ołowiu,
- h) oznaczanie zawartości miedzi,
- i) oznaczanie zawartości cynku.

Badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchomionej, w przypadku zmiany procesu technologicznego, zmiany aparatury lub jej remontu. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć wyrób co najmniej raz w roku.

**5.1.2. Badania niepełne** obejmują badania wg 5.1.1.1 oraz wg 5.1.1.2d).

Producent powinien wykonać badania niepełne dla każdej ilości wyrobu wyprodukowanego na jednej zmianie.

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

#### 5.3. Opis badań

##### 5.3.1. Badania organoleptyczne

**5.3.1.1. Sprawdzenie kształtu, barwy i przełomu** wykonać przez oględziny.

**5.3.1.2. Sprawdzenie konsystencji smaku i zapachu** wykonać organoleptycznie.

**5.3.2. Badania fizykochemiczne** — wg PN podanych w 3.2.2.

**5.3.3. Oznaczanie odchyłek masy.** Dla poszczególnych opakowań jednostkowych zważyć 10 opakowań, każde z osobna.

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

KONIEC

**INFORMACJE DODATKOWE**

**1. Instytucja opracowująca normę** — Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

**2. Normy i dokumenty związane**

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-59/A-04015 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości żelaza

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

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

Farmakopea Polska IV. Tom II, str. 771-772, PZWL, W-wa 1970

**3. Autorzy projektu normy** — dr inż. Maria Kowalczyk, Barbara Krasnowska — Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, dr inż. Barbara Secomska — Instytut Żywności i Żywienia.