

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-76
	Wyroby z ciasta drożdżowego Dietetyczne sucharki skrobiowe bezsolne	8098-13
		Grupa katalogowa XII 42

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są sucharki dietetyczne skrobiowe bezsolne, przeznaczone dla osób wymagających stosowania diet niskobiałkowych, bezsolnych.

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

2. OZNACZENIE

DIETETYCZNE SUCHARKI SKROBIOWE
BN-76/8098-13

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

Cechy	Wymagania
Kształt	półokrągły, prawidłowy, o grubości nie większej niż 12 mm; dopuszcza się 20% nadłamań
Barwa	złocista do jasnobrązowej, bez śladów przypalenia, charakterystyczna dla danego rodzaju sucharków
Przełom	równomiernie porowaty
Konsystencja	krucho
Smak i zapach	właściwy, charakterystyczny dla danego pieczywa

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika	Określenie zawartości wg
Wilgotność, %, nie więcej niż	9	PN-75/A-74251
Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniej niż	5	PN-75/A-74251
Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniej niż	3	PN-75/A-74251
Zawartość białka surowego w suchej masie, %, nie więcej niż	1,5	PN-64/A-74040
Zawartość soli (chloru sodu) w suchej masie, %, nie więcej niż	0,2	PN-74/A-74108
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 ma-

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)

teriału opakowaniowe powinny być nieuszkodzone, czyste, suche bez obcych zapachów dopuszczalne przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych.

4.1.2. Pakowanie do opakowań jednostkowych. Sucharki skrobiowe należy pakować w torebki polietylenowe, papieropodobne, pergaminowe lub tomofofanowe 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 podstawowych surowców,
- 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 skrobiowe 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

- dla 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 skrobiowe 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 zawartości białka,
- e) oznaczanie zawartości soli (chlorku sodu),
- f) oznaczanie odchyłek masy,
- g) oznaczanie zawartości arsenu,
- h) oznaczanie zawartości ołowiu,
- i) oznaczanie zawartości miedzi,
- j) oznaczanie zawartości cynku.

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

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1.1 oraz wg 5.1.1.2f).

Producent powinien wykonywać 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. Sprawdzanie kształtu, barwy i przełomu należy wykonać przez oględziny.

5.3.1.2. Sprawdzanie konsystencji, smaku i zapachu wykonać organoleptycznie

5.3.2. Badania fizykochemiczne — wg 3.2.2.

5.3.2.1. Oznaczanie odchyłek masy dla poszczególnych opakowań jednostkowych. Należy 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.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Normy 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-64/A-74040 Produkty zbożowe. Oznaczanie białka surowego

PN-71/A-74108 Pieczywo. Metody badań i ocena punktowa

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

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

3. Autorzy projektu normy — dr inż. Maria Kowalczyk, Barbara Krasnowska — Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.