

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-80 8099-04
	Półprodukty cukiernicze Miazga sezamowa	Zamiast BN-65/8099-04
		Grupa katalogowa 1244

## 1. WSTĘP

1.1. **Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest miazga sezamowa.

1.2. **Określenia.** Miazga sezamowa — gładka, jednolita masa otrzymana przez roztrzcienie odłuszczonej i uprażonych jąder ziarna sezamowego.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. **Podział.** Rozróżnia się dwa rodzaje miazgi sezamowej:

N — niedotłuszczona, otrzymana z jąder ziarna sezamowego, bez dodatku rafinowanych olejów jadalnych,

D — dotłuszczona, otrzymana z jąder ziarna sezamowego, z dodatkiem rafinowanych olejów jadalnych.

2.2. **Przykład oznaczenia** miazgi sezamowej dotłuszczonej:

MIAZGA SEZAMOWA D BN-80/8099-04

## 3. WYMAGANIA

3.1. **Surowce.** Ziarno sezamowe — bez oznak zarobczywienia, pleśni i zjełczenia.

Rafinowane oleje roślinne — wg PN-75/A-86908.

## 3.2. Wyrób

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

Tablica 1

Cechy	Wymagania
a) Barwa	od zocistej do szarej
b) Konsystencja	gęsta, półpłynna; wymieszana miazga powinna spływać z łopatki tworząc równomierny film
c) Smakowitość (smak i zapach)	słodkawa, charakterystyczna dla roztrzygniętych jąder ziarna sezamowego; smak i zapach gorzki, kwaśny, stęchlizny i inny obcy — niedopuszczalny

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

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika miazgi sezamowej	
	N	D
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	98,0	
b) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %	nie mniej niż 60,0	62,0 ÷ 64,0
c) Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, nie więcej niż	2,5	
d) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	
e) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,2	
f) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,5	
g) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	20,0	
h) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	80,0	
i) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	20,0	

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

## 4.1. Pakowanie

4.1.1. **Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych.** Opakowanie i materiały opakowaniowe powinny być nie uszkodzone, czyste, suche, bez obcych zapachów, dopuszczone do pakowania artykułów spożywczych. Druk na opakowaniach powinien być wyraźny i trwały. Opakowania transportowe powinny być wielkością i kształtem dopasowane do palety ładunkowej 800 × 1200 wg PN-75/M-78216 i mieć konstrukcję zabezpieczającą wyrób przed uszkodzeniem podczas transportu i przechowywania.

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 15 grudnia 1980 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1981 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1981 poz. 15)

#### 4.1.2. Materiały opakowaniowe i opakowania

- a) bębny metalowe wg BN-76/5046-01 lub BN-76/5046-03,
- b) etykiety (nalepki) z papieru wg PN-59/P-95007 lub PN-76/P-50452 albo z taśmy samoprzylepnej,
- c) inne materiały opakowaniowe i opakowania uznane przez upoważnione instytucje jako równorzędne lub lepsze pod względem zabezpieczenia wyrobu, spełniające wymagania p. 4.1.1.

**4.1.3. Sposób pakowania.** Opakowania transportowe dla miazgi sezamowej stanowią bębny metalowe (wg 4.1.2a) pojemności około 180 kg netto. Po napełnieniu miazgą bębny powinny być trwale zamknięte. Uszczelnienie wieka bębna stanowi sznur pleciony lub taśma flanelowa. Zamknięte bębny należy zaopatrzyć w etykiety wg 4.1.2b) z tym, że etykiety papierowe należy zabezpieczyć powłoką ze szkła wodnego lub bezbarwnym lakierem wodoodpornym.

**4.1.4. Znakowanie.** Bębny z miazgą wg 4.1.3 powinny mieć co najmniej następujące oznaczenia:

- a) oznaczenie wg 2.2.
- b) znak firmowy oraz nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- c) masę netto i brutto,
- d) datę produkcji,
- e) znak ochronny wg PN-76/O-79252 rys. 17,
- f) numer pakującego.

**4.1.5. Dopuszczalne odchyłki masy** wynoszą nie więcej niż  $\pm 0,2\%$  dostarczonej partii.

**4.2. Formowanie jednostek ładunkowych.** W przypadku stosowania paletyzacji, jednostki ładunkowe należy formować na paletach o wymiarach  $800 \times 1200$  wg PN-75/M-78216.

Bębny należy ustawiać w pozycji stojącej, w sposób umożliwiający wykorzystanie powierzchni palety w największym stopniu. Dopuszcza się wystawianie bębnowo poza powierzchnię palety do 40 mm łącznie na dwie strony palety.

Ładunek na paletach należy zabezpieczyć przed przesuwaniem się i deformacją.

#### 4.3. Przechowywanie

**4.3.1. Okręś przechowywania,** przy zachowaniu warunków podanych w 4.3.2 i 4.4, w którym miazga sezamowa powinna być zgodna z normą wynosi 1 miesiąc licząc od daty produkcji.

**4.3.2. Warunki przechowywania.** Miazgę sezamową należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, wolnych od szkodników i ich pozostałości na podkładach lub paletach, w oddaleniu od ścian co najmniej 50 cm, z dala od grzejników i przewodów kanalizacyjno-wodociągowych. Optymalna temperatura przechowywania — poniżej  $12^{\circ}\text{C}$ .

Dopuszcza się przechowywanie bębnowo z miazgą na wolnym powietrzu, pod warunkiem zabezpieczenia przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi.

Bębny należy składować w pozycji stojącej w jednej lub kilku warstwach.

W przypadku niestosowania palet, warstwy powinny być przełożone deskami o grubości co najmniej 25 mm.

**4.4. Transport.** Miazgę sezamową należy przewozić środkami transportowymi czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, bez szkodników i ich pozostałości, zapewniającymi nieuszkodzenie towaru, które może być spowodowane przez wystające części konstrukcji w środku transportowym lub zły stan techniczny środka transportowego.

Towar w czasie transportu należy zabezpieczyć przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi. Bębny z miazgą należy ustawić w pozycji pionowej i zabezpieczyć przed przemieszczaniem się w środku transportowym.

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań

#### 5.1.1. Badania pełne

##### 5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

- a) sprawdzenie barwy,
- b) sprawdzanie konsystencji,
- c) sprawdzanie smakowitości (smaku i zapachu),

##### 5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

- a) oznaczanie zawartości suchej masy,
- b) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- c) oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu,
- d) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego,
- e) oznaczanie zawartości arsenu,
- f) oznaczanie zawartości ołowiu,
- g) oznaczanie zawartości miedzi,
- h) oznaczanie zawartości cynku,
- i) oznaczanie zawartości cyny.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku, z tym że konieczne jest wykonanie badań po zmianie lub remoncie aparatury.

**5.1.2. Badania niepełne** obejmują badania wg 5.1.1.1. Producent powinien wykonywać badania niepełne miazgi sezamowej, wyprodukowanej podczas każdej zmiany. Numer normy na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na pozostałe cechy.

#### 5.2. Pobieranie próbek — wg PN-76/A-86910.

#### 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-73/A-86912.**

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

**5.3.2.3. Oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu — wg PN-60/A-86921.**

**5.3.2.4. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego — wg PN-59/A-88022.**

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

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

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

**5.3.2.8. Oznaczenie zawartości cynku** — wg PN-59/A-04013.

**5.3.2.9. Oznaczenie zawartości cyny** — wg PN-80/A-04014.

**5.4. Ocena wyników badań.** Partię miazgi sezamowej 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

**1. Instytucja opracowująca normę** — Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-65/8099-04**

a) wprowadzono zmiany wielkości wskaźników fizykochemicznych,

b) określono zakres badań pełnych i niepełnych.

**3. Normy i dokumenty związane**

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

PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczenie zawartości ołowiu

PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczenie zawartości miedzi

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

PN-80/A-04014. Produkty spożywcze. Oznaczenie zawartości cyny

PN-75/A-86908 Tłuszcze roślinne jadalne. Rafinowane oleje roślinne

PN-76/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek i przygotowanie próbek laboratoryjnej

PN-73/A-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczenie zawartości wody i substancji lotnych

PN-60/A-86921 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczenie liczby kwasowej

PN-71/A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczenie zawartości tłuszczu

PN-59/A-88022 Wyroby cukiernicze. Oznaczenie zawartości popiołu

PN-75/M-78216 Palety ładunkowe płaskie jednopłytowe czterowieściowe bez skrzydeł drewniane 800 × 1200-EUR

PN-76/O-79252 Transportowe jednostki opakowaniowe. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-76/P-50452 Papiery pakowe parafinowane oraz podłoże do parafinowania

PN-59/P-95007 Wytwory papiernicze. Papier i karton offsetowy

BN-76/5046-01 Opakowania transportowe metalowe. Bębny ciężkie z obręczami wytłaczanymi

BN-76/5046-03 Opakowania transportowe metalowe. Bębny ciężkie z obręczami nasadzonymi

BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne Systematyczny Wykaz Wyrobów (SWW), Główny Urząd Statystyczny, Warszawa.

Wydawnictwo Katalogów i Cenników, 1975

Obowiązujące przepisy kolejowe: przepisy o ładowaniu i wyładunku wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej — Załącznik nr 10 DKP (Dz.T i Z.K. 1968 nr 4 poz. 10 wraz z późniejszymi zmianami)

**4. Symbol wg SWW** — 2511-42.

**5. Autorzy projektu normy** — inż. Henryka Barlińska, mgr inż. Jerzy Marcinek — Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

**zmiana 2**  
86.06.17

5 **BN-76/8099-09 Wyroby cukiernicze trwałe. Guma do żucia**  
1242

Punkt 3.2.3, tabl. 1 poz. a) b) zmienia się następująco:

- a) listki o masie 3 g do 3,3 g paczkowane po 5 sztuk, o masie 15,0 do 16,0 pakowane po 10 paczek, o masie 150 do 165 g lub po 20 paczek o masie 300 do 330 g,
- b) listki o masie 6,0 do 6,6 g pakowane w koperty razem z historyjką obrazkową.

zmiana 1 – Biuletyn PKNiM nr 4/78 poz. 36

(Biuletyn PKNMiJ nr 11/86 poz. 93)

39. **BN-80/8099-04 Półprodukty cukiernicze. Miazga sezamowa**  
1242

**zmiana 1**  
89.11.24

W punkcie 5.1.1.2, ostatni akapit, treść zmienia się następująco:

Badaniami pełnymi należy objąć co najmniej jeden raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobów. Ponadto badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchamianej, przy zmianach aparatury lub remontach kapitalnych, w przypadku wymiany części bezpośrednio stykających się z wyrobami oraz na żądanie jednostek kontrolujących i w przypadkach spornych.

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)