wyl. 2.I .98
N 4/98
zast. PN-A-88116:98

UKD 664.145 SWW 2519-5

| WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO | NORMA BRANŻOWA<br>Wyroby cukiernicze trwałe<br>**Marcepan i pokrewne**<br>Wymagania wspólne | BN-76<br>8099-08<br>Zamiast BN-65/8099-08<br>Grupa katalogowa XII 42 |
|---|---|---|

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące wyrobów z marcepanu i mas pokrewnych.

**1.2. Określenia**

**1.2.1. Surowa masa marcepanowa i masa z innych nasion oleistych** — masa składająca się z dwóch części wagowych czystych, odłuszczonych migdałów lub innych jąder nasion oleistych i z jednej części wagowej cukru.

**1.2.2. Wyroby z marcepanu i mas pokrewnych** — wyroby o konsystencji miękkiej lub półmiękkiej z lekko wyczuwalnymi kryształkami cukru, wyprodukowane z mieszaniny surowej masy marcepanowej lub surowej masy otrzymanej z innych jąder nasion oleistych i cukru pudru oraz ewentualnie:

— cukru inwertowanego w ilości do 5% w stosunku do dodanego cukru,

— syropu skrobiowego w ilości do 5% w stosunku do dodanego cukru,

— gorzkich migdałów w ilości nie więcej niż 10% ogólnej ilości wagowej migdałów,

— inwertazy dopuszczonej przez władze sanitarne,

— substancji smakowo-zapachowych,

— substancji barwiących.

**1.2.3. Wyroby z marcepanu i mas pokrewnych bez dodatków** — wyroby wg 1.2.2.

**1.2.4. Wyroby z marcepanu i mas pokrewnych z dodatkami** — wyroby wg 1.2.2 z dodatkiem owoców, kakao lub innych dodatków.

**1.2.5. Pozostałe określenia** — wg PN-76/A-88000.

## 2. PODZIAŁ

**2.1. Rodzaje.** W zależności od użytych jąder nasion oleistych rozróżnia się następujące rodzaje:

— marcepan,

— percepan,

— arachipan,

— keszupan,

— pozostałe.

**2.2. Odmiany.** W każdym rodzaju marcepanu i pokrewnych rozróżnia się dwie odmiany:

— bez dodatków,

— z dodatkami.

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Surowce.** Wymagania dotyczące surowców podano w normach przedmiotowych na poszczególne wyroby.

**3.2. Wyrób**

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

**Tablica 1**

| Wyróżniki jakościowe (cechy) | Wymagania |
|---|---|
| a) Stan opakowania | Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 4% ilościowo opakowań częściowo uszkodzonych w stopniu nie wpływającym na stan higieniczny wyrobu |
| b) Kształt | różnorodny; wyroby uformowane w określone kształtne sztuki (np. owoców, warzyw, zwierząt itp.); dopuszcza się do 5% wyrobów częściowo zdeformowanych |
| c) Barwa | kremowa do szarokremowej, w przypadku barwienia — zbliżona do naturalnej |
| d) Powierzchnia | sucha, nie lepiąca się, ewentualnie dekorowana |

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
dnia 30 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)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1976. Wpływ do WN 1.9.76. Oddano do składu 8.10.76. Cena zł 2,40
Druk ukończono w grudniu 76. Obj. 0,45 a. w. Nakład 2500+42 egz. ZGT-3 - 3396

cd. tabl. 1

| Wyróżniki jakościowe (cechy) | Wymagania |
|---|---|
| e) Konsystencja | półmiękka, lekko wyczuwalne kryształki cukru |
| f) Smakowitość (smak i zapach) | właściwa — charakterystyczna dla użytych surowców i ewentualnych dodatków smakowo-zapachowych |

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

**Tablica 2**

| Wyszczególnienie | Wartość wskaźnika | |
|---|---|---|
| | marcepan | pokrewne |
| a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż | 88,0 | |
| b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż | 76,0 | 81,0 |
| c) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N roztworze HCl, %, nie więcej niż | 0,1 | |
| d) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż | 1,0 | |
| e) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż | 1,0 | |
| f) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż | 12,0 | |
| g) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż | 20,0 | |
| h) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż | 50,0 | |

**3.2.3. Forma podania lub liczba sztuk wyrobu w 1 kg** — wg norm przedmiotowych na poszczególne sortymenty.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-76/8098-11.

Dopuszczalne odchyłki masy wyrobów w opakowaniach o masie netto:

— do 100 g ± 4%,
— powyżej 100 do 500 g ± 2%,
— powyżej 500 g ± 1%,

nie więcej jednak niż ± 0,2% dostarczonej partii.

Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-76/9098-11 rozdz. 5 i 6, w którym wyroby powinny być zgodne z normą, wynosi 1 miesiąc, licząc od daty produkcji.

## 5. BADANIA

**5.1. Program badań**

**5.1.1. Badania pełne**

**5.1.1.1. Badania organoleptyczne** obejmują:

a) sprawdzanie prawidłowości oznakowania i stanu opakowania,
b) sprawdzanie kształtu,
c) sprawdzanie barwy,
d) sprawdzanie powierzchni,
e) sprawdzanie konsystencji,
f) sprawdzanie smakowitości (smaku i zapachu).

**5.1.1.2. Badania fizykochemiczne** obejmują:

a) oznaczanie zawartości suchej masy,
b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,
c) oznaczanie odchyłek masy,
d) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4 normalnym 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 przy produkcji nowo uruchomionej oraz przy zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badaniom pełnym należy poddać co najmniej raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobów.

**5.1.2. Badania niepełne** obejmują badania wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2 c). Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej ilości wyrobu wyprodukowanego na każdej zmianie. Numer normy na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na pozostałe cechy.

**5.2. Pobieranie próbek** — wg PN-73/A-74858.

**5.3. Opis badań**

**5.3.1. Badania organoleptyczne** należy wykonywać wg BN-70/8090-13.

**5.3.2. Oznaczanie zawartości suchej masy** — wg PN-63/A-88027.

**5.3.2.2. Oznaczanie zawartości cukrów ogółem** — wg PN-61/A-88023.

**5.3.2.3. Oznaczanie odchyłek masy**

a) dla poszczególnych opakowań jednostkowych — zważyć kolejno zawartość 10 opakowań, każde z osobna,

b) dla partii wyrobu — obliczyć po zważeniu (netto) próbki przygotowanej wg PN-73/A-74858 p. 2.4.4.

**5.3.2.4. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4 normalnym 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-59/A-04011.

**5.3.2.7. Oznaczanie zawartości miedzi** — wg PN-59/A-04012.

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

**5.3.2.9. Oznaczanie zawartości cyny** wykonywać metodą ditiolową podaną w Roczniku PZH 1954, t. V, str. 245 i 312, oraz 1955 t. VI, str. 243.

**5.4. Ocena wyników badań.** Partię wyrobów należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagnia podane w rozdz. 3 i 4.

KONIEC

## INFORMACJE DODATKOWE

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

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-65/8099-08**

a) określono zakres badań pełnych i niepełnych,

b) sposób wykonywania badań organoleptycznych podano wg BN-70/8090-13,

c) pakowanie, przechowywanie i transport podano wg BN-76/8098-11.

**3. 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-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek

PN-76/A-88000 Wyroby cukiernicze trwałe. Nazwy i określenia

PN-75/A-88001 Wyroby cukiernicze trwałe. Klasyfikacja

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

PN-61/A-88023 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie cukrów

PN-63/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy

BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne

BN-76/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1954, t. V nr 3 oraz 1955, t. VI nr 3

**4. Autorzy projektu normy** — mgr Bożena Grzybek — Wielkopolsko-Lubuskie Zakłady Przemysłu Cukierniczego Poznań, Zdzisław Niewiadomski — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego Warszawa.

42. **BN-76/8099-08 Wyroby cukiernicze trwałe. Marcepan i pokrewne. Wymagania wspólne** **zmiana 1**
1241 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)