

WYC. 18. 11. 98 (IV. 5198)
 dost. PN-A-94017: 98

UKD 664.643

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Proszki do pieczenia	
	BN-89 8133-08	
	Zamiast BN-79/8133-08	
Grupa katalogowa 1293		

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są proszki do pieczenia.

1.2. Określenia

1.2.1. proszki do pieczenia — produkty spożywcze otrzymywane przez wymieszanie, zgodnie z recepturą, składnika gazotwórczego będącego źródłem dwutlenku węgla (CO₂) z substancjami kwaśnymi, z dodatkiem środków oddzielająco-stabilizujących oraz, w zależności od sortymentu, z dodatkiem lub bez dodatku waniliny, etylowaniliny względnie innych spożywczych składników smakowo-zapachowych.

1.2.2. proszki do pieczenia korzenne — proszki do pieczenia z udziałem zmielonych przypraw korzennych lub ziołowych.

1.2.3. składniki gazotwórcze — substancje stanowiące źródło dwutlenku węgla; jako składnik gazotwórczy głównie stosowany jest kwaśny węglan sodowy (NaHCO₃).

1.2.4. substancje kwaśne — substancje powodujące rozkład składnika gazotwórczego i uwolnienie dwutlenku węgla; jako substancje kwaśne stosowane są kryształiczne organiczne kwasy lub ich sole, względnie niektóre kwaśne sole mineralne (fosforany), głównie stosowane są: pirofosforan dwusodowy (Na₂H₂P₂O₇) oraz z kwasów organicznych — kwas adypinowy.

1.2.5. środki oddzielające — stabilizujące — składniki spełniające rolę wypełniacza ochronnego, rozdzielającego substancje kwaśne od składnika gazotwórczego w celu ograniczenia do minimum wzajemnego oddziaływania podczas przechowywania proszku; głównie sto-

sowane są skrobie, np.: ziemniaczana, pszenna, kukurydziana, ryżowa oraz mąki, np. mąka pszenna.

1.2.6. Pozostałe określenia — wg PN-86/A-94000.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Podbranza, grupa — wg PN-86/A-94000.

2.1.2. Rodzaje. W zależności od składu surowcowego proszki dzieli się na następujące rodzaje:

- proszki do pieczenia,
- proszki do pieczenia korzenne.

2.2. Przykłady oznaczenia

a) proszku do pieczenia:

PROSZEK DO PIECZENIA BN-89/8133-08 lub
GDAŃSKI PROSZEK DO PIECZENIA BN-89/8133-08 itp.

b) proszku do pieczenia korzennego:

KORZENNY PROSZEK DO PIECZENIA BN-89/8133-08 lub
KORZENNY PROSZEK DO PIERNIKÓW BN-89/8133-08 itp.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Jakość surowców stosowanych do produkcji proszków do pieczenia powinna odpowiadać wymaganiom wg obowiązujących norm przedmiotowych na te produkty.

Importowane surowce, dla których nie ma norm krajowych, pod względem zdrowotnym powinny odpowiadać wymaganiom ujętym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej¹⁾.

3.2. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

¹⁾ Patrz Informacje dodatkowe p. 3.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania	
		proszki do pieczenia	proszki do pieczenia korzenne
1	2	3	4
1	Konsystencja	Wymagania przed przyrządzeniem sypka, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palca	
2	Barwa	biała do żółtej, z dopuszczalnymi pstroninami pochodzącymi z zastosowanych składników	jasnobrunatna

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych
 Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 25 października 1989 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1990 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 11/1989, poz. 28)

cd. tabl. 1

Lp.	Cechy	Wymagania	
		proszki do pieczenia	proszki do pieczenia korzenne
1	2	3	4
3	Zapach	swoisty niedopuszczalne zapachy obce	ostry, korzenny
4	Konsystencja ciasta po wypieku	Wymagania po przyrządzeniu porowata, charakterystyczna dla ciast proszkowych	
5	Smak i zapach ciasta po wypieku	swoisty dla ciast proszkowych niedopuszczalne zapachy i posmaki obce	korzenny

3.3. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		proszki do pieczenia	proszki do pieczenia korzenne
1	2	3	4
1	Zawartość wody, %, nie więcej niż	8	13
2	Zawartość CO ₂ ogólnego w ilości proszku deklarowanej na 500 g mąki, g, nie mniej niż	2,5	
3	Zawartość CO ₂ czynnego w ilości proszku deklarowanej na 500 g mąki, g, nie mniej niż	2,3	
4	Zawartość CO ₂ nieczynnego (w przeliczeniu na NaHCO ₃) w ilości proszku deklarowanej na 500 g mąki, g, nie więcej niż	0,5	
5	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości	niedopuszczalna	
7	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg proszku, nie więcej niż		
	— arsenu	0,5	
	— ołowiu	1,0	
	— miedzi	20,0	
	— cynku	50,0	
	— cyny	20,0	
	— kadmu	0,1	
	— rtęci	0,01	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg BN-87/8130-01 z tym, że dopuszczalne odchylenia masy, w zależności od masy netto opakowań jednostkowych wynoszą:

- do 100 g — $\pm 5\%$,
- od 101 do 500 g — $\pm 3\%$,
- od 501 do 2500 g — $\pm 2\%$,
- powyżej 2500 g — $\pm 1\%$.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania — wg BN-87/8130-01.

4.2.2. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-87/8130-01, licząc od daty produkcji, wynosi:

- dla proszków do pieczenia — 6 miesięcy,
- dla proszków do pieczenia korzennych — 5 miesięcy.

4.3. Transport — wg BN-87/8130-01.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzenie stanu i prawidłowości oznakowania opakowań,
- b) sprawdzenie cech organoleptycznych przed i po przyrządzeniu,
- c) sprawdzenie masy netto opakowań jednostkowych,
- d) sprawdzenie obecności zanieczyszczeń mechanicznych,
- e) sprawdzenie obecności szkodników żywnościowych i ich pozostałości,
- f) oznaczanie zawartości wody,
- g) oznaczanie zawartości CO₂ ogólnego,
- h) oznaczanie zawartości CO₂ czynnego,
- j) oznaczanie zawartości CO₂ nieczynnego,
- k) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

Badania pełne należy wykonywać w przypadku:

- uruchomienia lub wznowienia produkcji,
- zmiany procesu technologicznego,
- zmiany aparatury lub jej remontu,
- sporu oraz na żądanie instytucji kontrolujących i nadzoru,
- okresowej kontroli przeprowadzanej co najmniej raz w miesiącu, z wyjątkiem badań zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, które należy oznaczać co najmniej raz w roku.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1 a) i b) (przed przyrządzeniem) oraz c), d), e) i g).

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii wyrobu.

5.2. Pobieranie próbek — wg BN-80/8133-03.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie stanu i prawidłowości oznakowania opakowań, cech organoleptycznych przed i po przyrządzeniu, masy netto opakowań jednostkowych, obecności zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników żywnościowych i ich pozostałości oraz oznaczanie zawartości wody, CO₂ ogólnego, czynnego i nieczynnego — wg BN-80/8133-03.

5.3.2. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

- arsenu — wg PN-59/A-04010,
- ołowiu — wg PN-80/A-04011,
- miedzi — wg PN-80/A-04012,
- cynku — wg PN-59/A-04013,
- cyny — wg PN-80/A-04014,
- rtęci — wg Wydawnictw Metodycznych Państwowego Zakładu Higieny 1981 r.,
- kadmu — wg Wydawnictw Metodycznych Państwowego Zakładu Higieny 1984 r.

5.4. Ocena partii. Partię proszków do pieczenia należy uznać za zgodną z postanowieniami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

Dopuszcza się 5% wyrobów w opakowaniach wadliwych pod względem estetyki wykonania i oznakowania w stopniu nie wpływającym na zmiany ilościowe i jakościowe oraz stan higieniczny produktu.

Numer normy podany na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na zgodność wyrobu z wymaganiami normy.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Dopuszcza się stosowanie opakowań z nieaktualnym numerem normy do czasu wyczerpania zapasów opakowań, jednak nie dłużej niż 2 lata od daty obowiązywania normy.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-79/8133-08

- a) wyeliminowano asortymenty ustalając wymagania dla poszczególnych rodzajów proszków do pieczenia,
- b) zaktualizowano i poszerzono określenia,
- c) rozszerzono wymagania o zawartość CO₂ czynnego,
- d) uściślono dopuszczalne zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- e) w zakresie pakowania i znakowania powołano BN-87/8130-01.

3. Normy i dokumenty związane

- PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
- PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu
- PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi
- PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku
- PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

PN-86/A-94000 Koncentraty spożywcze. Klasyfikacja, nazwy i określenia

BN-87/8130-01 Koncentraty spożywcze. Pakowanie, przechowywanie i transport

BN-80/8133-03 Koncentraty ciast, deserów, napojów i przypraw do ciast. Pobieranie próbek i metody badań

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 18 października 1985 r., w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i użytkowych oraz na ich powierzchni (Mon. Pol. nr 39, poz. 259)

Wydawnictwa Metodyczne Państwowego Zakładu Higieny, rocznik 1981 i 1984.

4. Symbol wg SWW — 2524-5.

5. Autorzy projektu normy: mgr inż. Maria Rutkowska — Kujawskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, mgr inż. Bogumiła Tietz — Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań.