wycof 1.01.87 7/86 p 15 ob. 86/8134-05 6698

UKD 664.87:664.23

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA **Odżywki specjalne dla niemowląt** **Kleiki zbożowe**	**BN-78** **8134-05** Grupa katalogowa XII 34

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są kleiki zbożowe w płatkach.

1.2. Zakres stosowania przedmiotu normy. Kleik ryżowy i gryczano-ryżowy przeznaczony jest dla niemowląt od 3 miesiąca życia, kleik owsiany od 4 miesiąca życia, dla dzieci starszych i żywienia dietetycznego.

1.3. Określenia. Kleiki zbożowe są to produkty spożywcze otrzymane w zależności od asortymentu z mąki ryżowej, owsianej i gryczanej, zawierające w wyniku zastosowania odpowiedniej technologii łatwo przyswajalną skrobię; służą do szybkiego przygotowania posiłku na mleku i wodzie.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Grupa — odżywki sypkie.

2.1.2. Podgrupa — zbożowe.

2.1.3. Rodzaj — bez dodatków.

2.1.4. Sortymenty

— kleik ryżowy,
— kleik owsiany,
— kleik gryczano-ryżowy.

2.2. Przykład oznaczenia kleiku ryżowego:

KLEIK RYŻOWY BN-78/8134-05

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Jakość surowców stosowanych do produkcji kleików zbożowych powinna odpowiadać wymaganiom zawartym w obowiązujących normach jakościowych na dane surowce:

mąka ryżowa — wg ZN-MPSS/Z-32/59,
mąka gryczana — wg ZN-MPSS/Z-69,
mąka owsiana — wg ZN-MPSS/Z-68,
proces technologiczny — według Instrukcji technologicznej.

3.2. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

3.3. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2 na str. 2.

3.4. Wymagania mikrobiologiczne — wg tabl. 3 na str. 2.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania		
		kleik ryżowy	kleik owsiany	kleik gryczano-ryżowy
1	2	3	4	5
1	Stan opakowania jednostkowego	nieuszkodzone, estetycznie zadrukowane, dokładnie zamknięte, prawidłowo oznakowane; dopuszcza się 4% opakowań jednostkowych wadliwych, nie wpływających na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu		
	Przed przyrządzeniem			
2	Wygląd	płatki sypkie, bez zbryleń		
3	Barwa	biała	kremowa	kremowa z odcieniem szarym
	Po przyrządzeniu			
4	Zapach i smak	swoisty, charakterystyczny zbożowy, czysty		
		bez wad ryżowy	owsiany	gryczano-ryżowy
5	Konsystencja i wygląd	jednolita, lekko płynna, zawiesista		
			z widocznymi ciemniejszymi cząstkami pochodzącymi z zastosowanych surowców	

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Koncentratów Spożywczych
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Koncentratów Spożywczych
dnia 20 czerwca 1978 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1979 r. (Dz. Norm. i Miar nr 15/1978 poz. 67)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1978. Wpływ do WN 14.7.78. Oddano do składu 31.8.78. Cena zł 3,60
Druk ukończono w listopadzie 78. Obj. 0,55 a.w. Nakład 2300+42 egz. KDA w Kaliszu, zam. 6368

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania		
		kleik ryżowy	kleik owsiany	kleik gryczano-ryżowy
1	2	3	4	5
1	Zawartość wody, %, nie więcej niż	6		
2	Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	3,5	5	4
3	Zawartość popiołu ogólnego, %, nie więcej niż	0,7	2	1,7
4	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym HCl, %, nie więcej niż	0,1		
5	Stopień skleikowania skrobi, nie mniej niż	85		
6	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/na 1 kg produktu, nie więcej niż — arsenu — ołowiu — miedzi — cynku	 0,5 0,2 5,0 25,0		
7	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	niedopuszczalna		
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości			
9	Masa netto, g, dopuszczalne odchylenia, g	250 ±5	200 ±5	250 ±5

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania		
		kleik ryżowy	kleik owsiany	kleik gryczano-ryżowy
1	2	3	4	5
1	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż	50 000		
2	Obecność bakterii z grupy pałeczki okrężnicy	niedopuszczalna w 0,1 g		
3	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczyny w 10 g, nie więcej niż	40		

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania		
		kleik ryżowy	kleik owsiany	kleik gryczano-ryżowy
1	2	3	4	5
4	Obecność gronkowców koagulazododatnich	niedopuszczalna w 0,1 g		
5	Obecność enterokoków	niedopuszczalna w 0,001 g		
6	Obecność pałeczek Salmonella	niedopuszczalna w 25 g		
7	Liczba przetrwalników Bacillus cereus w 1 g, nie więcej niż	100		
8	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	100		

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. **Opakowania jednostkowe** (bezpośrednie) dla kleików zbożowych stanowią torebki z laminatu — papier (polietylen) wg BN-67/7326-09, spawane termicznie i umieszczone w pudełkach kartonowych wg PN-73/O-79401 lub same torebki wykonane z następujących tworzyw:

— papier (polietylen) diofan,
— papier (folia aluminiowa) polietylen,
— celofan (polietylen),
— poliester (polietylen),

Opakowania jednostkowe powinny zawierać co najmniej następujące dane:

a) oznaczenie wyrobu wg 2.2,
b) nazwa, siedziba i znak firmowy zakładu,
c) termin przydatności do spożycia,
d) składniki,
e) skład chemiczny, kaloryczność,
f) masa netto,
g) cena detaliczna,
h) napis: Zezwolenie Min. Zdrowia i Opieki Społ. nr .....,
i) sposób przyrządzania, dawkowania,
j) sposób przechowywania.

Opakowania jednostkowe powinny mieć atest władz sanitarnych, zezwalający na stosowanie wytypowanego opakowania do pakowania produktów spożywczych.

4.1.2. **Opakowania transportowe** (wysyłkowe) dla kleików zbożowych stanowią folie termokurczliwe o grubości 0,08 mm i wymaganiach wg ZN-71/MPCH-TS-6531 lub pudła z tektury falistej o wymiarach — wg PN-71/O-79033, jakość tektury —

wg PN-68/P-50527, wykonane — wg PN-73/O-79402. Pudła powinny być oklejone taśmą powlekaną klejem wg PN-75/P-50551. Na opakowaniu transportowym powinny być następujące dane:

a) nazwa produktu wg 2.2,
b) nazwa i adres zakładu,
c) liczba sztuk opakowań jednostkowych,
d) masa netto opakowań jednostkowych,
e) cena detaliczna,
f) sposób przechowywania,
g) termin przydatności do spożycia.

Pudło wewnątrz powinno zawierać kartkę kontrolną z numerem pakowacza.

4.2. **Przechowywanie**

4.2.1. **Warunki przechowywania** — wg PN-68/A-86024.

4.2.2. **Okres przechowywania** kleiku ryżowego, owsianego i gryczano-ryżowego, przy zachowaniu warunków wg 4.2.1, wynosi 6 miesięcy.

4.3. **Transport** — wg BN-72/8130-01.

5. BADANIA

5.1. **Program badań**

5.1.1. **Badania pełne** obejmują:

a) określanie cech organoleptycznych przed przyrządzeniem (stan opakowania jednostkowego, wygląd i barwa) i po przyrządzeniu (zapach, smak, konsystencja),
b) oznaczanie zawartości wody,
c) oznaczanie kwasowości,
d) oznaczanie zawartości popiołu ogólnego,
e) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym HCl,
f) oznaczanie stopnia skleikowania skrobi,
g) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
h) sprawdzanie zawartości zanieczyszczeń mechanicznych,
i) sprawdzanie obecności szkodników zbożowo-mącznych,
j) sprawdzanie masy netto opakowania jednostkowego,
k) badania mikrobiologiczne.

Badania pełne należy wykonać raz w miesiącu, z wyjątkiem metali szkodliwych dla zdrowia, które oznaczać należy 2 razy w roku w odstępach 6-miesięcznych, oraz w przypadku:

— uruchomienia lub wznowienia produkcji,
— zmian metod technologicznych,
— zmiany aparatury lub jej remontu,
— na żądanie odbiorcy oraz organów kontroli i nadzoru.

5.1.2. **Badania niepełne** obejmują badania wg 5.1.1. a), b), i), j), h).

Badania niepełne należy wykonać dla każdej partii wyrobu.

5.2. **Kontrola jakości** — wg BN-76/8130-04.

5.3. **Opis badań**

5.3.1. **Sprawdzanie estetyki i prawidłowości oznakowania, masy netto opakowania jednostkowego, cech organoleptycznych przed przyrządzeniem, zawartości zanieczyszczeń mechanicznych i obecności szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości oraz oznaczenie zawartości wody, kwasowości, stopnia skleikowania skrobi, zawartości popiołu ogólnego i nierozpuszczalnego w 10-procentowym HCl** — wg BN-76/8130-04.

5.3.2. **Sprawdzenie cech organoleptycznych kleików po przyrządzeniu.** Odważyć z dokładnością do 0,01 g 3 g kleiku ryżowego, owsianego lub gryczano-ryżowego oraz 5 g cukru, wsypać do 100 ml mleka i gotować około 1 min.

Określanie smaku, zapachu i konsystencji po przyrządzeniu wykonać organoleptycznie wg BN-76/8130-04.

5.3.3. **Badania mikrobiologiczne** — wg PN-77/A-86031 oraz wg PN-75/A-04024.

5.3.4. **Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia**

— arsenu — wg PN-59/A-04010,
— ołowiu — wg PN-59/A-04011,
— miedzi — wg PN-59/A-04012,
— cynku — wg PN-59/A-04013.

5.4. **Ocena wyników badań.** Partię kleiku należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli spełnia wszystkie jej postanowienia.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Dopuszcza się stosowanie opakowań z nieaktualnym oznakowaniem do 31 grudnia 1979 r.

Zgodnie z zezwoleniem na produkcję, wydanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego, tolerancje dla metali szkodliwych dla zdrowia są tymczasowe.

KONIEC

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań.

2. Dotychczasowe normy. Niniejsza norma zastępuje ZN-77/MPSS-H-6-516.

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-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych

PN-68/A-86024 Mleko w proszku

PN-77/A-86031 Mleko i przetwory mleczarskie. Badania mikrobiologiczne

PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadłościenne. Szereg wymiarowy

PN-73/O-79401 Opakowania jednostkowe kartonowe i tekturowe. Pudełka. Wspólne wymagania i badania

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła. Wspólne wymagania i badania

PN-68/P-50527 Tektura falista

PN-75/P-50551 Taśmy papierowe powleczone klejem

BN-67/7326-09 Papiery i kartony pakowe powlekane polietylenem

BN-72/8130-01 Koncentraty spożywcze. Pakowanie, przechowywanie, transport. Wymagania podstawowe

BN-76/8130-04 Odżywki sypkie. Pobieranie próbek i metody badań

ZN-71/MPCH-IS-6531 Termokurczliwa folia polietylenowa

ZN-MPSS/Z-32/59 Mąka ryżowa

ZN-MPSS/Z-69 Mąka gryczana

ZN-MPSS/Z-68 Mąka owsiana

Kleiki zbożowe — Instrukcja technologiczna. Opolskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, 1977

Systematyczny Wykaz Wyrobów (SWW). GUS. Warszawa: Wydawnictwo Katalogów i Cenników 1975

4. Symbol wg SWW — 2525.

5. Autor projektu normy — mgr Małgorzata Kwiatkiewicz — Opolskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, Opole.