

PRODUKTY SPOŻYWCZE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-87
	Przetwory zbożowe	8062-06
	Mąka pszenna D typ 1750	
		Grupa katalogowa 1231

1. WSTĘP

Przedmiotem normy jest mąka pszenna typ 1750 otrzymana z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy durum, przeznaczona do produkcji chleba jako zamiennik mąki pszennej typ 850.

2. OZNACZENIE

MAKA PSZENNA D 1750 BN-87/8062-06

3. WYMAGANIA I BADANIA

Wymagania jakościowe i metody badań — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań wg
1	2	3	4
1	Barwa	żółtawa	PN-64/A-74013
2	Smak	swoisty; smak inny niedopuszczalny	
3	Zapach	swoisty; zapach inny niedopuszczalny	
4	Wilgotność, %, nie więcej niż	15,5	PN-86/A-74011
5	Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	6	PN-60/A-74007
6	Zawartość popiołu całkowitego, %, nie więcej niż	1,75	PN-68/A-74014
	Biel, % odbicia światła, nie mniej niż ¹⁾	60	BN-84/8061-01
7	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	PN-68/A-74014
8	Ilość glutenu, %, nie mniej niż	30	PN-77/A-74041
	Rozpływalność glutenu, mm, nie więcej niż	13	
9	Stopień rozdrobnienia — przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu (μm), %, nie mniej niż — przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu (μm), %, nie więcej niż	180 90 105 80	PN-73/A-74015
10	Obecność zanieczyszczeń organicznych lub nieorganicznych	niedopuszczalna	PN-74/A-74016
11	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
12	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż — arsenu — ołowiu — miedzi — cynku	0,2 0,3 6,0 40,0	PN-59/A-04010 PN-80/A-04011 PN-80/A-04012 PN-59/A-04013

¹⁾ Oznaczanie bieli mąki w zamian za oznaczanie zawartości popiołu całkowitego dopuszcza się po uprzednim uzgodnieniu między producentem i odbiorcą.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Technologii Przetwórstwa i Przechowywania Zbóż
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Technologii Przetwórstwa o Przechowywania Zbóż
dnia 16 listopada 1987 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1988, poz. 2)

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-71/A-74017.

4.2. Przechowywanie — wg PN-74/A-74017, z tym że okres przechowywania mąki w warunkach podanych w PN-74/A-74017, w których jakość mąki powinna być zgodna z normą, wynosi 4 miesiące.

4.3. Transport — wg PN-71/A-74017.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Rodzaj badań	Zakres badań	
		pełne	niepełne
1	2	3	4
1	Ocena barwy, smaku i zapachu	+	+
2	Oznaczanie wilgotności	+	+
3	Oznaczanie kwasowości	+	-
4	Oznaczanie zawartości popiołu całkowitego lub bieli	+	+
5	Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym roztworze HCl	+	-
6	Oznaczanie ilości i jakości glutenu	+	+
7	Oznaczanie stopnia rozdrobnienia	+	-
8	Określanie obecności zanieczyszczeń organicznych lub nieorganicznych	+	+

cd. tabl. 2

Lp.	Rodzaj badań	Zakres badań	
		pełne	niepełne
1	2	3	4
9	Określanie obecności szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	+	+
10	Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia	+	-
11	Sprawdzenie wyglądu opakowania, znakowania oraz masy netto	+	+

Znak + oznacza, że badanie należy wykonać.
Znak - oznacza, że badanie nie musi być wykonane.

Badania pełne wykonuje producent co najmniej raz na pół roku oraz w przypadku zmian technologicznych, zmian surowca, przy nowo uruchamianej produkcji i przy zmianach lub remontach urządzeń produkcyjnych z tym, że oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia co najmniej raz w roku. W przypadkach spornych należy badać przynajmniej cechy kwestionowane.

Badania niepełne wykonuje producent dla każdej wyprodukowanej partii mąki.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-72/A-74001.

5.3. Opis badań. Badania należy wykonywać wg norm podanych w tabl. 1.

5.4. Ocena partii. Partia mąki oceniana na podstawie badań powinna być uznana za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań objętych programem badań wg 5.1, wykonanych wg 5.2 i 5.3 są zgodne z wymaganiami podanymi w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Technologii Przetwórstwa i Przechowalnictwa Zbóż.

2. Normy 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-72/A-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek

PN-60/A-74007 Przetwory zbożowe. Oznaczanie kwasowości

PN-86/A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności

PN-64/A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy

PN-68/A-74014 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Oznaczanie popiołu

PN-73/A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia

PN-74/A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

PN-71/A-74017 Przetwory zbożowe i makaron. Pakowanie, przechowywanie i transport

PN-77/A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Oznaczanie ilości i jakości glutenu

BN-84/8061-01 Przetwory zbożowe. Mąka. Oznaczanie bieli

3. Symbol wg SWW — 2411-29.

4. Autor projektu normy — dr inż. R. Jurga.