

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA		BN-77
	Pieczywo żytnie Chleb polski		8071-07
			Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP2. OZNACZENIE

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb polski.

CHLEB OPOLSKI BN-77/8071-07

1.2. Określenia. Chleb polski - chleb produkowany na kwasie i drożdżach z mąki żytniej typ 580 z dodatkiem mleka odtłuszczonego, smalcu, kminku i soli.

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Kształt		okrągły, podłużny lub nadany formą
Skórka	powierzchnia	gładka lub lekko chropowata, błyszcząca
	barwa	złocista do jasnobrązowej, której intensywność zabarwienia na przekroju bochenka maleje w kierunku mięksiszu
	grubość	chleba koszyczkowego nie mniejsza niż 2,5 mm, formowego nie mniejsza niż 3 mm w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5 mm, ściśle połączona z mięksiszem
Mięksisz	porowatość	dość równomierna, cienkościenna
	elastyczność	mięksisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury
Zapach		kminku, swoisty dla danego rodzaju chleba
Smak		właściwy dla danego rodzaju chleba

3.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Kwasowość, stopnie, nie większa niż	6
Wilgotność po 8 godz od chwili wypieku, %, nie większa niż	47 koszyczkowy 48 formowy
Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniej niż	1,8
Objętość 100 g chleba, cm ³ , nie mniejsza niż	220

3.3. Masa chleba i tolerancje wagowe w gramach - wg tabl. 3.

Tablica 3

Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba		
do 30 min po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy niżej podanej		do 8 godz po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej
wypiekany na trzonie	wypiekany w formach	
715	720	700

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 20 kwietnia 1977 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1977 poz. 42)

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany (płaski, rozlany),
 - mechanicznie uszkodzony (zanieczyszczony lub odłamany),
 - o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony,
 - o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym z obecnością grudek mąki lub soli,
 - o smaku gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym,
 - o zapachu obcym, ze śladami pleśni
- należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. Chleb powinien być znakowany etykietami o wymiarach 2 × 3 cm z nadrukiem zawierającym co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) oznaczenie wg 2,
- c) masę jednostkową,
- d) cenę detaliczną,
- e) numer lub symbol zmiany produkcyjnej.

4.2. Przechowywanie. Chleb powinien być przechowywany w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonnych i wolnych od szkodników. Chleb powinien być układany w skrzynkach, na półkach lub ruchomych wózkach w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem i zdeformowaniem.

4.3. Transport

4.3.1. Przenoszenie. Chleb powinien być przenoszony z piekarni do środków transportowych oraz ze środków transportowych do punktów sprzedaży detalicznej w skrzynkach. Niedopuszczalne jest przenoszenie chleba w workach lub na rękach. Chleb dostarczony do sklepów w skrzynkach powinien być z nich bezpośrednio sprzedawany.

4.3.2. Przewożenie. Chleb powinien być przewożony środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewożenia pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi i suchymi, z możliwością ustawiania skrzynek lub układania bochenków w pojedynczych warstwach zabezpieczających bochenki przed zgnieceniem i zabrudzeniem. Układanie chleba bezpośrednio na podłodze środków transportowych jest niedopuszczalne.

5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek - wg PN-70/A-74104.

5.2. Wykonanie badań - wg PN-71/A-74108. Wyniki badań należy podawać z dokładnością wymaganą w normie przedmiotowej, zaokrąglając liczby zgodnie z PN-70/N-02120 p. 3.3.2. Metoda Z.

5.3. Ocena partii. Partię pieczywa należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3.1, 3.2, 3.3 i roz. 4 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących, wyszczególnionych w 3.4. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzać z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - SPOŁEM CZSS PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

2. Normy związane
PN-70/A-74104 Pieczywo. Pobieranie próbek
PN-71/A-74108 Pieczywo. Metody badań i ocena punktowa

3. Autorzy projektu normy - dr inż. Maria Kowalczuk,
mgr inż. Kazimierz Węgiełek - SPOŁEM CZSS Zakład
Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.