

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-77
	Pieczywo mieszane Chleb kaszubski i chleb pomorski	8073-10
		W
Grupa katalogowa XII 32		

1. WSTEP3.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb kaszubski i pomorski.

1.2. Określenia. Chleb kaszubski i pomorski - chleb produkowany na kwasie i drożdżach z mąki żytniej typ 800 w ilości 50% i mąki pszennej typ 650 w ilości 50% z dodatkiem mleka odtłuszczonego w proszku, smalcu i soli.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od użytych surowców różni się dwa rodzaje chleba:

chleb kaszubski,
chleb pomorski.

2.2. Przykład oznaczenia chleba kaszubskiego:

CHLEB KASZUBSKI BN-77/8073-10

3. WYMAGANIA3.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 2

Wymagania				
rodzaj chleba	kwasowość, stopnie, nie większa niż	wilgotność po 8 godz od chwili wypieku, %, nie większa niż	objętość 100 g chleba, cm ³ , nie mniejsza niż	zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniejsza niż
chleb kaszubski	5	46	280	2,8
chleb pomorski		47		3,5

Tablica 1

Wymagania								
rodzaj chleba	kształt	skórka			miękiśz		zapach	smak
		powierzchnia	barwa	grubość	porowatość	elastyczność		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Chleb kaszubski	podłużny lub okrągły	gładka lub lekko chropowata	jasnobrązowa do brązowej, której intensywność zabarwienia maleje w kierunku miękiśzu	górnej nie mniejsza niż 3 mm, ściśle połączona z miękiśzem	dość równomierna	miękiśz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury	swoisty dla danego rodzaju chleba	właściwy dla danego rodzaju chleba
Chleb pomorski	nadany formą		górnej nie mniejsza niż 3 mm w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5 mm, ściśle połączona z miękiśzem					

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 15 lutego 1977 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 sierpnia 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1977 poz. 20)

3.3. Masa chleba i tolerancje wagowe – wg tabl. 3.**Tablica 3**

Rodzaj chleba	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 wagi niższej podanej, g		do 8 godz po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, g
	wypiekany na trzonie	wypiekany w formach	
1	2	3	4
Chleb kaszubski	510	-	500
Chleb pomorski	-	410	400

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany /płaski, rozlany, porozrywany/,
 - mechanicznie uszkodzony /zgnieciony 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 dla danego rodzaju chleba,
 - ze śladami pleśni lub objawami zakażenia laseczką ziemniaczaną
- należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. Chleb kaszubski i pomorski powinien być znakowany etykietami o wymiarach 2X3 cm z nadrukiem zawierającym co najmniej następujące dane:

- nazwa i adres zakładu produkcyjnego,
- rodzaj chleba,

- masa jednostkowa,
- cena detaliczna,
- numer lub symbol zmiany produkcyjnej.

Nadruk powinien być wykonany jednostronnie na zewnętrznej stronie farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

4.2. Przechowywanie. Chleb powinien być przechowywany w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonnej 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 dostarczany do sklepów w skrzynkach powinien być z nich bezpośrednio sprzedawany.

4.3.2. Przewożenie. Chleb powinien być przewożony środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, z wyposażeniem do ustawiania skrzynek lub do 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 wymaganom podanym w 3.1, 3.2, 3.3 i w rozdz. 4 oraz 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 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

PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb

3. Autorzy projektu normy – dr inż. M. Kowalczyk, mgr inż. K. Węgiełek, B. Krasnowska SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.