

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-77
	Pieczywo mieszane <b>Chleb mieszany miodowy, chleb mieszany sojowy, chleb beskidzki, chleb mieszany z otrąbkami</b>	8073-13
		Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb mieszany miodowy, sojowy, beskidzki i chleb mieszany z otrąbkami.

1.2. Określenia. Chleby mieszane: miodowy, sojowy, beskidzki i z otrąbkami – chleby produkowane na kwasie z dodatkiem soli, z tym że:

a) chleb mieszany miodowy z mąki żytniej typ 2000 i mąki pszennej typ 850 z dodatkiem cukru, miodu sztucznego i syropu ziemniaczanego,

b) chleb mieszany sojowy z mąki żytniej typ 2000 i mąki pszennej wysokoglutenuowej z dodatkiem mąki sojowej, mleka odtłuszczonego w proszku, lecytyny, margaryny i drożdży,

c) chleb mieszany beskidzki z mąki żytniej typ 1400 i mąki pszennej typ 850 wzbogacony mlekiem odtłuszczone w proszku z dodatkiem ekstraktu słodowego,

d) chleb mieszany z otrąbkami z mąki żytniej typ 1400 i mąki pszennej typ 850 wzbogacony mączką pszenną niskokaloryczną, zarodkami pszennymi, mlekiem odtłuszczone w proszku z dodatkiem ekstraktu słodowego.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

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

- chleb mieszany miodowy,
- chleb mieszany sojowy,
- chleb beskidzki,
- chleb mieszany z otrąbkami.

2.2. Przykład oznaczenia chleba mieszanego miodowego:

CHLEB MIESZANY MIODOWY BN-77/8073-13

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne – wg tabl. 1 na str. 2.

3.2. Masa chleba i tolerancje wagowe w gramach – wg tabl. 2 na str. 3.

3.3. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany (rozłany, zgnieciony lub porozrywany),
  - mechanicznie uszkodzony,
  - o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzonej lub spalonej,
  - 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, niestonym lub innym obcym,
  - o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym dla danego rodzaju chleba,
  - ze śladami pleśni
- należy zdyskwalifikować jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

4. ZNAKOWANIE PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT4.1. Znakowanie

a) Chleb beskidzki powinien być znakowany etykietami o wymiarach 2 x 3 cm z nadrukiem zawierającym następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- oznaczenie wg 2,2,
- masę jednostkową,
- cenę detaliczną,
- numer lub symbol zmiany produkcyjnej.

b) Chleb mieszany miodowy powinien być pakowany w tofian, a pod tofianem powinna znajdować się etykieta o wymiarach 4 x 6,5 cm z nadrukiem zawierającym dane wg a) oraz charakterystyczne surowce i dodatki. Do pakowania chleba mieszanego miodowego może być stosowana folia polietylenowa lub folia papieropodobna dopuszczona do pakowania środków spożywczych z nadrukiem zawierającym dane jak na etykiecie.

c) Chleb mieszany sojowy i chleb mieszany z otrąbkami powinien być zawinięty w banderolę (opaskę) nie węższą niż 6 cm z nadrukiem zawierającym dane wg a) oraz charakterystyczne surowce i dodatki.

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)

Tablica 1

Rodzaj chleba	Kształt	Skórka			Miękiśz		Zapach	Smak	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	Wilgotność po 8 godz od wypieku, % nie większa niż	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniej niż	Zawartość cukru ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniej niż	Objętość 100 g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniej niż
		powierzchnia	barwa	grubość	porowatość	elastyczność							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Chleb mieszany miodowy	nadany formę								10	51	-	8	190
Chleb mieszany słodowy									10	51	5	-	170
Chleb beskidzki	okrągły, podłużny lub nadany formę	błyszcząca gładka lub chropowata, dopuszcza się nieznacznie pęknięcia i ślady mąki	jasnobrązowa do ciemnobrązowej	skórki górnej chleba deskowego i koszyczkowego nie mniejsza niż 2,5 mm, formowanego nie mniejsza niż 3 mm w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 2 mm	dość równomierna	miękiśz przy lekkim nacisku powietrza wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury	aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju chleba	właściwy dla danego rodzaju chleba	9	$\frac{48}{49}$	-	3	200
Chleb mieszany z otrąbkami	nadany formę								10	50	-	3	190

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, bezwonnym i wolnych od szkodników i ich pozostałości. 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.

**4.3.2. Przewożenie.** Chleb powinien być przewożony środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do

przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi i suchymi, z możliwością ustawiania skrzynek lub układania bochenków w pojedynczych warstwach, zabezpieczających bochenki przed zgnieciem i zabrudzeniem.

### 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 chleba należy uznać za zgodną z normą, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3.1, 3.2 i roz. 4 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących, wyszczególnionych w 3.3. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzać z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.1.

Tablica 2

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 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	
Chleb mieszany miodowy	-	520, 1030	500, 1000
Chleb mieszany sojowy	-	520, 1030	500, 1000
Chleb beskidzki	510, 1020	520, 1030	500, 1000
Chleb mieszany z otrąbkami	-	520, 1030	500, 1000

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. Zofia Żelazowska-Major, mgr inż. Kazimierz Węgiełek - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

przez Dyrektora „Społem” CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego

- 66 **BN-77/8073-13 Pieczywo mieszane. Chleb mieszany miodowy, chleb mieszany sojowy, chleb beskidzki, chleb mieszany z otrąbkami XII 32** zmiana 1  
17.3.80 r.

W punkcie 3.2 w tabl. 2 dla chleba mieszanego z otrąbkami w kol. 3 po 520 dodaje się: 815 i wkol. 4 po 500 dodaje się: 800.

(Biuletyn PKNMIJ nr 6-7/80 poz. 45)

przez Dyrektora „Społem” CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego

- 20 **BN-77/8073-13 Pieczywo mieszane. Chleb mieszany miodowy, chleb mieszany sojowy, chleb bezkidzki, chleb mieszany z otrąbkami 1232** zmiana 2  
1.12.81 r.

Dotychczasowy tytuł normy zmienia się następująco:

**Pieczywo mieszane. Chleb razowy na miodzie, chleb mieszany sojowy, chleb beskidzki, chleb mieszany z otrąbkami.**

W treści normy, zamiast nazwy: chleb mieszany miodowy, powinno być: chleb razowy na miodzie, a zamiast nazwy: chleb mieszany z otrąbkami, powinno być: chleb z otrąbkami.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMIJ nr 6-7/80 poz. 45

(Biuletyn PKNMIJ nr 3/82 poz. 41)