

wycof 1.05.89
4/89 poz 8

6770

ob. 89/8094-09

UKD 664.144

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-82
	Wyroby cukiernicze trwałe	8094-09
	Cukierki w polewie kakaowej	
	Wymagania wspólne	Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

cd. tabl. 1

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące cukierków w polewie kakaowej.

1.2. Określenia

1.2.1. cukierki w polewie kakaowej — wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane i drażetki, a zewnętrzną warstwę stanowi polewa kakaowa w ilości nie mniejszej niż 15 %.

1.2.2. Pozostałe określenia — wg PN-76/A-88000.

2. PODZIAŁ

Typ, rodzaje i odmiany cukierków w polewie kakaowej — wg PN-75/A-88001.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Wymagania dotyczące surowców podają normy przedmiotowe na poszczególne sortymenty cukierków w polewie kakaowej. Do polewy kakaowej przeznaczonej do oblewania cukierków należy stosować tłuszcz kakaopodobny. Dopuszcza się stosowanie tłuszczu cukierniczego o temperaturze mięknięcia $34 \div 37^\circ\text{C}$ w I i IV kwartale.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
a) Stan opakowania	opakowanie dokładnie pokrywające wyrób; dopuszcza się do 5 % opakowań częściowo uszkodzonych w stopniu nie wpływającym na stan higieniczny wyrobu
b) Kształt	różnorodny, prawidłowy dla danego sortymentu, bez uszkodzeń; dopuszcza się do 5 % ilościowo wyrobów zdeformowanych; dla drażetek w polewie kakaowej o rdzeniu z owoców dopuszcza się do 10 % ilościowo wyrobów zlepionych

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
c) Barwa — powierzchni polewy kakaowej naturalnej — powierzchni polewy kakaowej mlecznej — rdzenia	brązowa, charakterystyczna dla polewy kakaowej jasnobrązowa właściwa dla danego rdzenia, w przypadku barwienia równomierna w całej masie
d) Powierzchnia	lekko matowa, bez plam; dopuszcza się do 5 % wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie
e) Konsystencja — pokrywy — korpusu z: cukierków i drażetek w polewie kakaowej o rdzeniu: — miękkim z jąder nasion oleistych oraz pralinowych — z marcepanu i pokrewnych — z marmolady, marmoladki i galaretki — z pomady — z likieru i likworu — z owoców — piankowym	jednolita, w temperaturze 20°C stała, niemazista półmiękka, mazista, ewentualnie z wyczuwalnością użytych dodatków stała, półmiękka, w przetomie kaszkowata, z ewentualną wyczuwalnością drobnych części użytych dodatków miękka, żelowa półmiękka, jednorodna, drobnokrystaliczna, z ewentualną wyczuwalnością użytych dodatków wnętrze korpusu płynne; skorupka krucha, cienka, drobnokrystaliczna miękka lub półmiękka, właściwa dla użytych owoców lub ich przetworów puszysta, drobnoporowata

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 29 grudnia 1982 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1983 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1983 poz. 6)

cd. tabl. 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
z karmelków nadziwanych — wielowarstwowym i mieszanym	właściwa dla użytej masy
f) Smakowitość (smak i zapach)	właściwa dla użytej polewy kakaowej i użytego rdzenia
g) Przełom — pokrywy — rdzenia	matowy, jednorodny zgodny z normą przedmiotową na dany sortyment
h) Dopuszczalna suma wad, %, nie więcej niż	10,0 (dla drażetek w polewie kakaowej o rdzeniu z owoców 15,0)

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne

3.2.2.1. Polewa kakaowa — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika
Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	99,0
Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	49,5
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	35,0

3.2.2.2. Rdzeń (korpus). Wymagania fizykochemiczne dla korpusów i całego wyrobu zgodne z normą zakładową na dany sortyment.

W zależności od rodzaju korpusu należy podawać wskaźniki wg tabl. 3.

Tablica 3

Rodzaj korpusu	Wymagane wskaźniki
Z jąder nasion oleistych Z praliny Z tłuszczu i cukru Piankowy	zawartość: suchej masy, cukrów ogółem, tłuszczu
Z marcepanu i pokrewnych	zawartość: suchej masy, cukrów ogółem
Z marmolady, z galaretki lub marmoladki	zawartość: suchej masy, cukrów redukujących
Z owoców	zawartość suchej masy
Z pomady	zawartość: suchej masy, cukrów ogółem, cukrów redukujących oraz tłuszczu w przypadku jego stosowania
Z likieru	zawartość: suchej masy, cukrów redukujących, alkoholu oraz tłuszczu w przypadku jego stosowania
Z likworu	zawartość: suchej masy, cukrów redukujących
Wielowarstwowy	należy oznaczyć wskaźniki przewidziane dla każdego typu masy wchodzącej w skład korpusu
Z karmelków nadziwanych	wg BN-77/8092-02

W korpusach, w których stosuje się dodatek kwasu cytrynowego, należy podawać kwasowość.

Wskaźniki fizykochemiczne dotyczące polewy kakaowej i korpusu należy oznaczać w sferze produkcji, natomiast dla całego wyrobu — w sferze produkcji i obrotu towarowego.

3.2.2.3. Dopuszczalne zanieczyszczenia — wg tabl. 4.

Tablica 4

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1
Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,5
Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0
Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	12,0
Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0
Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	30,0

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-76/8098-11, p. 4.3.9.

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla wyrobów o masie netto:

- do 50 g ± 5 %,
- powyżej 50 do 500 g ± 4 %,
- powyżej 500 do 1000 g ± 2 %,
- powyżej 1000 g $\pm 1,5$ %,

nie więcej jednak niż $\pm 0,2$ % dostarczonej partii.

4.3. Okres przechowywania, przy zachowaniu warunków podanych w BN-76/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym wyroby powinny być zgodne z normą, wynosi dla cukierków w polewie kakaowej o rdzeniu:

- piankowym — 1 miesiąc,
- likworowym i likierowym — 6 tygodni,
- pozostałych — 2 miesiące.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne

a) sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,

b) sprawdzanie kształtu,

c) sprawdzanie barwy,

d) sprawdzanie powierzchni,

e) sprawdzanie konsystencji,

f) sprawdzanie przełomu,

g) sprawdzanie smakowitości

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne

a) oznaczanie zawartości polewy kakaowej,

b) oznaczanie zawartości suchej masy,

- c) oznaczanie zawartości cukrów,
- d) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- e) oznaczanie liczby sztuk w 1 kg,
- f) oznaczanie odchyłek masy,
- g) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCl,
- h) oznaczanie zawartości arsenu,
- i) oznaczanie zawartości ołowiu,
- j) oznaczanie zawartości miedzi,
- k) oznaczanie zawartości cynku,
- l) oznaczanie zawartości cyny,
- m) oznaczanie kwasowości.

Badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchomionej oraz przy zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobu.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz wg 5.1.1.2 a), e), f).

Producent powinien przeprowadzać badania niepełne dla każdej ilości wyrobów wyprodukowanych na każdej zmianie. Numer normy na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta dla pozostałych cech.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN—73/A-74858.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne — wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Badania fizykochemiczne

5.3.2.1. Oznaczanie zawartości pokrywy — wg BN-77/8090-11.

5.3.2.2. Oznaczanie zawartości suchej masy — wg PN-63/A-88027.

5.3.2.3. Oznaczanie zawartości cukrów — wg PN-61/A-88023.

5.3.2.4. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-71/A-88021.

5.3.2.5. Oznaczanie liczby sztuk w 1 kg — wg BN-70/8090-13.

5.3.2.6. Oznaczanie odchyłek masy

a) dla poszczególnych opakowań jednostkowych zważyć kolejno zawartość 10 opakowań — każde z osobna,

b) dla partii wyrobu obliczyć po zważeniu (netto) próbki przygotowanej wg PN-73/A-74858 p. 2.4.4.

5.3.2.7. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego — wg PN-59/A-88022.

5.3.2.8. Oznaczanie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010.

5.3.2.9. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-80/A-04011.

5.3.2.10. Oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-80/A-04012.

5.3.2.11. Oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013.

5.3.2.12. Oznaczanie zawartości cyny — wg PN-80/A-04014.

5.3.2.13. Oznaczanie kwasowości — wg PN-79/A-88024.

5.4. Ocena wyników badań. Partię wyrobu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

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-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

PN-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek

PN-76/A-88000 Wyroby cukiernicze trwałe. Nazwy i określenia

PN-75/A-88001 Wyroby cukiernicze trwałe. Klasyfikacja

PN-71/A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości tłuszczu

PN-59/A-88022 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie zawartości popiołu

PN-61/A-88023 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie cukrów

PN-79/A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie kwasowości

PN-63/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy

BN-77/8092-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Karmelki nadziewane i małonadziewane. Wymagania wspólne

BN-77/8090-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie procentowej zawartości nadzienia lub korpusu oraz pokrywy wyrobu

BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne

BN-76/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport

3. Symbol wg SWW — 2518-6.

4. Autorzy projektu normy — inż. Edmund Linke, mgr inż. Krystyna Szalbierz — Zakłady Przemysłu Cukierniczego, Poznań.

- 3 **BN-82/8094-09 Wyroby cukiernicze trwałe. Cukierki w polewie kakaowej. Wymagania wspólne**
1242

zmiana 3
87.08.14

1. W punkcie 3.2.1, tabl. 1, poz. e) Konsystencja — korpusu z, na końcu rubryki dopisuje się wyraz: — innym.

2. W punkcie 3.2.2.2, tabl. 3, w kol. Rodzaj korpusu, w rubr. Z karmelków nadziewanych dopisuje się wyraz: Inny; zdanie: W zależności od rodzaju korpusu należy podawać wskaźniki wg tabl. 3 zastępuje się zdaniem: Wskaźniki należy podawać w zależności od składu korpusu.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/85 poz. 39
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/88 poz. 24)

- 36 **BN-82/8094-09 Wyroby cukiernicze trwałe. Cukierki w polowie kakaowej. Wymagania wspólne**
1242

zmiana 1
8.1.85 r.

W punkcie 3.2.2.1, tabl. 2 otrzymuje brzmienie:

Tablica 2

Wyszczególnienie	Polewa kakaowa	
	naturalna	mleczna i śmietankowa
Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	98,5	98,0
Zawartość tłuszczów w suchej masie, %, nie mniej niż	28,0	

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/85 poz. 39)

- 4 **BN-82/8094-09 Wyroby cukiernicze trwałe. Cukierki w polewie kakaowej. Wymagania wspólne**
1242

zmiana 2
86.04.21

1. W punkcie 3.1 wykreśla się: o temperaturze mięknięcia 34—37°C w I i IV kwartale, a dopisuje się: lub soffrytu o temperaturze topnienia 34—37°C lub mieszaniny 50% tłuszczu cukierniczego i 50% soffrytu o temperaturze topnienia 34—37°C.

2. W punkcie 4.1, po: wg BN-76/8098-11, p. 4.3.9 — dodaje się: z tym, że opakowania jednostkowe należy oznakować ukośnym żółtym paskiem.

3. Dodaje się rozdział:

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Obowiązek znakowania opakowań jednostkowych ukośnym żółtym paskiem wg p. 4.1. nie dotyczy cukierków w polewie kakaowej wprowadzonych do obrotu przed rokiem 1986.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/85 poz. 39

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80)

zmiana ustanowiona:
przez Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej

- 1 **BN-82/8094-09 Wyroby cukiernicze trwałe. Cukierki w polewie kakaowej**
1242

zmiana 4
88.12.20

1. W punkcie 4.3, po: 2 miesiące, dopisuje się: z tym, że dla wyrobów oblanых polewą kakaową z zastosowaniem tłuszczu kakaopodobnego wynosi dla cukierków o rdzeniu:

- miękkim pozostałym — 3 miesiące,
- z karmelków nadziewanych — 3 miesiące,
- z drażetek — 3 miesiące.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/85 poz. 39
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/86 poz. 80
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/88 poz. 24

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/89 poz. 40)