wycof 1.03.91
13/90 poz 30
ob. 90 8095-02

6711

UKD 663.918.4

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Wyroby cukiernicze trwałe **Czekolada pełna** Wymagania ogólne	**BN-80** **8095-02** Zamiast BN-73/8095-02 BN-74/8095-03 Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wspólne wymagania dotyczące czekolady pełnej bez dodatków i z dodatkami.

1.2. Określenia

1.2.1. czekolada pełna bez dodatków — czekolada składająca się z masy czekoladowej naturalnej lub masy czekoladowej mlecznej.

1.2.2. czekolada pełna z dodatkami — czekolada składająca się z masy czekoladowej naturalnej lub masy czekoladowej mlecznej w ilości nie mniejszej niż 60% i substancji smakowo-zapachowych.

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

2. PODZIAŁ

2.1. Typy. Rozróżnia się cztery typy czekolady pełnej:
— naturalną bez dodatków,
— naturalną z dodatkami,
— mleczną bez dodatków,
— mleczną z dodatkami.

2.2. Rodzaje. Rozróżnia się następujące rodzaje czekolady pełnej bez dodatków i z dodatkami:
a) z masy czekoladowej naturalnej:
— słodką,
— półsłodką,
— deserową,
— gorzką.
b) z masy czekoladowej mlecznej:
— mleczną,
— pełnomleczną,
— pełnomleczną wyborową,
— śmietankową.

2.3. Odmiany. W zależności od użytych substancji smakowo-zapachowych rozróżnia się następujące odmiany czekolady pełnej z dodatkami:
— z jądrami nasion oleistych,
— z owocami,
— z esencjami smakowo-zapachowymi,
— z innymi dodatkami.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Wymagania dotyczące surowców podano w normach przedmiotowych na poszczególne sortymenty czekolady.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wymagania	
a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu
b) Kształt	prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań; dopuszcza się do 5% ilościowo czekolady niedokładnie uformowanej

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 15 października 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 marca 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 28/1980 poz. 113)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1981. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 0,65 Nakł. 2300 + 55 Zam. 3263/80 Cena zł. 3,60

cd. tabl. 1

Wymagania	
c) Barwa	
— czekolady naturalnej bez dodatków	brązowa
— czekolady naturalnej z dodatkami	brązowa, z ewentualnymi widocznymi dodatkami
— czekolady mlecznej bez dodatków	jasnobrązowa
— czekolady mlecznej z dodatkami	jasnobrązowa, z ewentualnymi widocznymi dodatkami
d) Powierzchnia	
— górna	błyszcząca, gładka, o wyraźnym wzorze nadanym przez formę; dopuszcza się dla czekolady mlecznej powierzchnię lekko matową
— czekolady bez dodatków i czekolady z dodatkami	
— dolna	
— czekolady bez dodatków	gładka, matowa
— czekolady z dodatkami	gładka lub nierówna, z wypukłościami powstałymi od użytych dodatków, matowa nie uważa się za wadę niewielkich ilości drobnych okruszków czekolady nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu oraz niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową

cd. tabl. 1

Wymagania	
e) Konsystencja	
— czekolady bez dodatków	gładka, jednolita, w temperaturze do 25°C — twarda, łamliwa
— czekolady z dodatkami	w temperaturze do 20°C — twarda, łamliwa
f) Przełom	
— czekolady bez dodatków i z dodatkami roztartymi oraz esencjami	matowy, jednorodny
— czekolady z dodatkami całymi lub częściowo rozdrobnionymi	matowy, niejednorodny z widocznymi dodatkami
g) Smakowitość (smak i zapach)	
— czekolady pełnej bez dodatków	charakterystyczna dla czekolady naturalnej
— czekolady naturalnej z dodatkami	charakterystyczna dla czekolady naturalnej i użytych dodatków
— czekolady mlecznej bez dodatków	charakterystyczna dla czekolady mlecznej
— czekolady mlecznej z dodatkami	charakterystyczna dla czekolady mlecznej i użytych dodatków

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Czekolada pełna bez dodatków								Czekolada pełna z dodatkami	
	z masy czekoladowej naturalnej[1])				z masy czekoladowej mlecznej[1])				z masy czekoladowej naturalnej[1])	z masy czekoladowej mlecznej[1])
	słodkiej	półsłodkiej	deserowej	gorzkiej	mlecznej	pełno mlecznej	pełnomlecznej wyborowej	śmietankowej		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	98,5				97,5				wg norm zakładowych na poszczególne sortymenty	
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	65,0	56,0	50,0	40,0	60,0					
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	19,0	22,0	26,0	28,0	25,0	28,0		25,0		
d) Zawartość dodatków, %, nie mniej niż	—								w sortymentach, do których wprowadzone są dodatki nie rozdrobnione, procent ich określają normy zakładowe na te sortymenty	
e) Kwasowość czekolady w stopniach normalnych	5,0 ÷ 7,0				3,5 ÷ 5,5				nie normalizuje się	
f) Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego, w stopniach normalnych, nie więcej niż	8,0								nie normalizuje się	

cd. tabl. 2

Wyszczególnienie	Czekolada pełna bez dodatków								Czekolada pełna z dodatkami	
	z masy czekoladowej naturalnej[1])				z masy czekoladowej mlecznej[1])				z masy czekoladowej naturalnej[1])	z masy czekoladowej mlecznej[1])
	słodkiej	półsłodkiej	deserowej	gorzkiej	mlecznej	pełnomlecznej	pełnomlecznej wyborowej	śmietankowej		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
g) Rozdrobnienie — ilość cząstek o wymiarach powyżej 30 μ, nie więcej niż, % — ilość cząstek o wymiarach powyżej 75 μ, % nie więcej niż	5,0 0,2								nie normalizuje się	
h) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego, %, nie więcej niż	0,05								0,1	
i) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,2									
j) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0									
k) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	12,0									
l) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0									
ł) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	10,0									

[1]) Wskaźniki fizykochemiczne dla mas czekoladowych są takie same jak dla czekolady pełnej bez dodatków (kol. 2 ÷ 9).

3.2.3. Forma podania — wg norm przedmiotowych na poszczególne sortymenty.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla czekolad pełnych o masie netto:

— do 50 g ±5%,
— powyżej 50 do 100 g ±4%,
— powyżej 100 do 500 g ±3%,
— powyżej 500 do 1000 g ±2%,
— powyżej 1000 g ±1,5%,

nie więcej jednak niż 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 czekolady pełnej:

a) naturalnej bez dodatków
— zawijanej w folię aluminiową — 10 miesięcy,
— zawijanej w inne tworzywa — 6 miesięcy,
— nie zawijanej — 4 miesiące,
b) naturalnej z dodatkiem:
— jąder nasion oleistych
— zawijanej w folię aluminiową — 4 miesiące,
— zawijanej w inne tworzywa — 3 miesiące,
— owoców, esencji smakowo-zapachowych i innych dodatków
— zawijanej w folię aluminiową — 10 miesięcy,
— zawijanej w inne tworzywa — 6 miesięcy,
c) mlecznej bez dodatków
— zawijanej w folię aluminiową — 6 miesięcy,
— zawijanej w inne tworzywa — 4 miesiące,
— nie zawijanej — 3 miesiące,
d) mlecznej z dodatkiem:
— jąder nasion oleistych
— zawijanej w folię aluminiową — 4 miesiące,
— zawijanej w inne tworzywa — 3 miesiące,
— owoców, esencji smakowo-zapachowych i innych dodatków
— zawijanej w folię aluminiową — 6 miesięcy,
— zawijanej w inne tworzywa — 4 miesiące,

licząc od daty produkcji.

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 suchej masy,
b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,
c) oznaczanie zawartości tłuszczu,
d) oznaczanie zawartości dodatków,
e) oznaczanie kwasowości czekolady,
f) oznaczanie kwasowości wyekstrahowanego tłuszczu,
g) oznaczanie stopnia rozdrobnienia,
h) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego,
i) oznaczanie zawartości arsenu,
j) oznaczanie zawartości ołowiu,
k) oznaczanie zawartości miedzi,
l) oznaczanie zawartości cynku,
ł) oznaczanie zawartości cyny,
m) oznaczanie odchyłek masy.

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

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2. Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej ilości wyrobów wyprodukowanych na każdej zmianie. Numer normy na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na pozostałe cechy.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne należy wykonywać wg BN-70/8090-13.

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

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

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

5.3.5. Oznaczanie zawartości dodatków — wagowo.

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

5.3.7. Oznaczanie rozdrobnienia — wg BN-79/8094-04.

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

5.3.9. Oznaczanie zawartości arsenu — PN-59/A-04010.

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

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

5.3.12. Oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/04013.

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

5.3.14. 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.

5.4. 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 — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8095-03 i BN-74/8095-02

a) zamiast dwóch oddzielnych norm na czekoladę pełną bez dodatków i z dodatkami opracowano jedną normę wspólną,

b) w zakresie określeń powołano PN-76/A-88000,

c) klasyfikację czekolad przeprowadzono wg PN-75/A-88001,

d) skorygowano wskaźniki fizykochemiczne dotyczące zawartości cukrów ogółem, kwasowości, rozdrobnienia i metali szkodliwych dla zdrowia,

e) wprowadzono oznaczanie rozdrobnienia metodą sitową zamiast lanametrycznej,

f) pakowanie, przechowywanie i transport podano wg BN-76/8098-11,

g) wprowadzono określenie formy podania.

3. Normy i dokumenty 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-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne
BN-79/8094-04 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
BN-76/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie, transport

4. Symbol wg SWW — 2513-1.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Renata Gasparska — Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego — Warszawa, mgr inż. Ewa Szwedowska — ZPC WAWEL — Kraków.

Zmiana ustanowiona:
przez Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej

1 **BN-80/8095-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Czekolada pełna. Wymagania ogólne** **zmiana 1**
1242 **89.03.21**

W punkcie **3.2.1**, tabl. 1, poz. d) powierzchnia dolna czekolady bez dodatków, po wyrazie: gładka, dopisuje się: lub punktowo falista wynikająca z techniki formowania.

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/89 poz. 69)

17. **BN-80/8095-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Czekolada pełna. Wymagania ogólne** **zmiana 2**
1242 89.11.24

W punkcie **5.1.1.2**, ostatni akapit, treść zmienia się następująco:

Badaniami pełnymi należy objąć co najmniej jeden raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobów. Ponadto badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchamianej, przy zmianach aparatury lub remontach kapitalnych, w przypadku wymiany części bezpośrednio stykających się z wyrobami oraz na żądanie jednostek kontrolujących i w przypadkach spornych.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/89 poz. 8 (Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)