

Wyp. 2.5.98
N. 4/98
Zast. PN-A-88107:98

ob

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-79 8096-05
	Wyroby cukiernicze trwałe Wyroby gryłażowe Wymagania wspólne	Zamiast BN-73/8096-05
		Grupa katalogowa XII 42

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wspólne wymagania dotyczące wyrobów gryłażowych z grupy wyrobów wschodnich.

1.2. Określenia

1.2.1. Wyroby gryłażowe - wyroby uformowane z mieszaniny jąder nasion oleistych (sezamu, orzechów, migdałów, maku lub innych) i skarmelizowanej masy cukrowo-syropowej.

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

2. PODZIAŁ

2.1. Rodzaje. Rozróżnia się następujące rodzaje wyrobów gryłażowych:

- makowe,
- migdałowe,
- orzechowe,
- sezamowe,
- z jąder innych nasion oleistych.

2.2. Odmiany. W poszczególnych rodzajach rozróżnia się odmiany wyrobów gryłażowych wg tabl. 1.

Tablica 1

Rodzaje	Odmiany
Wyroby gryłażowe makowe, migdałowe, sezamowe	bez dodatków z dodatkami
Wyroby gryłażowe orzechowe	z orzechów arachidowych z orzechów laskowych z orzechów włoskich z orzechów nanerczowych z orzechów innych

3. WYMAGANIA

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

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Wymagania	
a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo opakowań częściowo uszkodzonych w stopniu nie wpływającym na stan higieniczny wyrobu
b) Kształt	prawidłowy dla danej formy; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów gryłażowych nieznacznie zdeformowanych
c) Barwa	naturalna, właściwa dla użytych surowców i dodatków
d) Powierzchnia	chropowata, nie lepiała się, z widocznymi ziarenkami lub cząstkami rozdrobnionych nasion lub jąder nasion oleistych
e) Konsystencja	twarda, krucha
f) Smakowitość	słodkiej masy karmelowej i użytego nasienia lub jądra nasienia oleistego z wyczuwalnością ewentualnie użytych naturalnych dodatków smakowo-zapachowych (np. miodu); posmak przypalenia i zjełczenia niedopuszczalny

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 11 czerwca 1979 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 16/1979 poz. 83)

3. 2. 2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 3.

Tablica 3

Wyszczególnienie	Wyroby grylażowe		
	makowe	seza- mowe	migda- łowe, orze- chowe, inne
1	2	3	4
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	93, 5	96, 0	
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	wg norm przedmioto- wych na poszczególne sortymenty		
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	wg norm przedmioto- wych na poszczególne sortymenty		
d) Zawartość cukrów redu- kujących w suchej masie, %, nie więcej niż	22, 0	17, 0	
e) Zawartość popiołu nie- rozpuszczalnego w 4 N roztworze HCl, %, nie więcej niż	0, 1		
f) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0, 8		
g) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1, 0		
h) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	12, 0	15, 0	12, 0
i) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20, 0	40, 0	20, 0
j) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	50, 0		

3. 2. 3. Forma podania i liczba sztuk wyrobu w 1 kg - wg norm przedmiotowych na poszczególne sortymenty.

4. PAKOWANIE, PRZECZOWYWANIE I TRANSPORT

4. 1. Pakowanie, przechowywanie i transport - wg BN-76/8098-11.

4. 2. Dopuszczalne odchyłki masy dla wyrobów grylażowych o masie netto:

- do 100 g $\pm 5\%$,
- powyżej 100 do 500 g $\pm 3\%$,
- powyżej 500 do 1000 g $\pm 2\%$,
- powyżej 1000 g $\pm 1,5\%$.

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 3 miesiące, licząc od daty produkcji.

5. BADANIA5. 1. Program badań5. 1. 1. Badania pełne5. 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 smakowości.

5. 1. 1. 2. Badania fizykochemiczne

- a) oznaczanie zawartości suchej masy,
- b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,
- c) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- d) oznaczanie zawartości cukrów redukujących,
- e) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4 N roztworze kwasu solnego,
- f) oznaczanie zawartości arsenu,
- g) oznaczanie zawartości ołowiu,
- h) oznaczanie zawartości miedzi,
- i) oznaczanie zawartości cynku,
- j) oznaczanie zawartości cyny,
- k) oznaczanie odchyłek masy lub liczby sztuk w 1 kg.

Badanie 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. 2k).

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 cukrów redukujących - wg PN-61/A-88023.

5.3.6. Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 4 normalnym roztworze kwasu solnego - wg PN-61/A-88022.

5.3.7. Oznaczanie zawartości arsenu - wg PN-59/A-04010.

5.3.8. Oznaczanie zawartości ołowiu - wg PN-59/A-04011.

5.3.9. Oznaczanie zawartości miedzi - wg PN-59/A-04012.

5.3.10. Oznaczanie zawartości cynku - wg PN-59/A-04013.

5.3.11. Oznaczanie zawartości cyny - wg Roczników PZH.

5.3.12. Oznaczanie odchyłek masy. Należy zważyć kolejno zawartość 10 opakowań jednostkowych.

5.3.13. Oznaczanie liczby sztuk wyrobów w 1 kg - wg BN-70/8090-13.

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

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8096-05

a) zaktualizowano zawartość metali szkodliwych dla zdrowia,

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

3. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

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

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

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

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

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

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 1955. T. VI, nr 3, str. 243.

4. Symbol wg SWW - 2517-2.

5. Autorzy projektu normy - mgr inż. Jerzy Marcinek, Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, inż. Alicja Redlicka, Zakłady Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

23. **BN-79/8096-05 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby grylażowe. Wymagania wspólne**
1242

zmiana 1
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.

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/90 poz. 39)