

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	
	Wyroby cukiernicze trwałe Wyroby czekoladopodobne nienadziewane Wymagania wspólne	
	BN-76 8097-11	
	Zamiast BN-71/8097-11	
Grupa katalogowa XII 42		

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wspólne wymagania dotyczące wyrobów czekoladopodobnych nienadziewanych.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. Wyroby czekoladopodobne nienadziewane** — wyroby otrzymane z masy czekoladopodobnej.

**1.2.2. Wyroby czekoladopodobne nienadziewane deserowe** — wyroby otrzymane z masy czekoladopodobnej deserowej.

**1.2.3. Wyroby czekoladopodobne nienadziewane mleczne** — wyroby otrzymane z masy czekoladopodobnej mlecznej.

**1.2.4. Wyroby czekoladopodobne bez dodatków** — wyroby składające się z masy czekoladopodobnej deserowej lub masy czekoladopodobnej mlecznej i ewentualnie zawierające chemiczne substancje smakowo-zapachowe.

**1.2.5. Wyroby czekoladopodobne z dodatkami** — wyroby składające się z masy czekoladopodobnej deserowej lub masy czekoladopodobnej mlecznej oraz naturalnych dodatków (np.; orzechów, migdałów, skórki pomarańczowej) i ewentualnie zawierające chemiczne substancje smakowo-zapachowe.

**1.2.6. Masa czekoladopodobna deserowa** — gładka, jednolita masa otrzymana z kakao, tłuszczu kakaopodobnego, cukru pudru, waniliny lub etylowaniliny oraz lecytyny w ilości nie większej niż 1%, zawartość cukru nie większa niż 55%.

**1.2.7. Masa czekoladopodobna mleczna** — gładka, jednolita masa otrzymana z kakao, tłuszczu kakaopodobnego, cukru pudru, mleka w proszku, waniliny lub etylowaniliny oraz lecytyny w ilości

nie większej niż 1%, zawartość suchej substancji pochodzącej z mleka nie mniej niż 8%.

**1.2.8. Pozostałe określenia** — wg PN-76/A-88000.

## 2. PODZIAŁ

**2.1. Rodzaje.** Rozróżnia się dwa rodzaje wyrobów czekoladopodobnych nienadziewanych:

- deserowe,
- mleczne.

**2.2. Odmiany.** W wyrobach czekoladopodobnych nienadziewanych deserowych i mlecznych różni się następujące odmiany:

- bez dodatków,
- z dodatkami.

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Surowce** — wg norm przedmiotowych na poszczególne asortymenty wyrobów czekoladopodobnych nienadziewanych.

### 3.2. Wyrób

**3.2.1. Wymagania organoleptyczne** — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyszczególnienie	Wymagania
a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów w częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu, w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu

Zgłoszona przez Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw  
Przemysłu Cukierniczego dnia 22 września 1976 r. jako norma obowiązująca  
w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 kwietnia 1977 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 25/1976 poz. 106)

cd. tabl. 1

Wyszczególnienie	Wymagania
b) Kształt	właściwy dla danej formy, bez nadłamań; dopuszcza się do 5% wyrobów niedokładnie uformowanych
c) Powierzchnia — górna	lekko błyszcząca, gładka o wyraźnym wzorze nadanym przez formę
— dolna	gładka lub nierówna z wypukłościami powstałymi od użytych dodatków, matowa
d) Barwa	od kremowej do ciemnobrązowej, z ewentualnie widocznymi dodatkami
e) Konsystencja	w temperaturze do 20°C stała, niemazista
f) Smakowość (smak i zapach)	charakterystyczna dla masy czekoladopodobnej deserowej lub mlecznej i użytych dodatków
g) Przełom wyrobów deserowych i mlecznych — bez dodatków i z dodatkami roztartymi — z dodatkami	matowy, jednorodny  matowy, niejednorodny z widocznymi dodatkami lub cząstkami dodatków

## 3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wyroby czekoladopodobne nienadzwane bez dodatków		Wyroby czekoladopodobne nienadzwane deserowe i mleczne z dodatkami
	dese- rowe	mle- czne	
1	2	3	4
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	98,0	97,5	
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż	55,0		wg norm zakładowych na poszczególne sortymenty
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	28,0		

cd. tabl. 2

Wyszczególnienie	Wyroby czekoladopodobne nienadzwane bez dodatków		Wyroby czekoladopodobne nienadzwane deserowe i mleczne z dodatkami
	dese- rowe	mle- czne	
1	2	3	4
d) Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, nie więcej niż			2,0
e) Zawartość dodatków, %, nie mniej niż	—		w sortymentach, dla których są przewidziane dodatki nierozdrobnione, procent ich określały normy zakładowe na te sortymenty
f) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl, %, nie więcej niż			0,05
g) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż			1,0
h) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż			2,0
i) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż			15,0
j) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż			20,0
k) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż			100,0

3.2.3. Forma podania oraz liczba sztuk w 1 kg — wg norm zakładowych na poszczególne sortymenty.

3.2.4. Okres produkcji. Wyroby czekoladopodobne nienadzwane mogą być produkowane w okresie jesienno-zimowym (od 1 października do 31 marca) i znajdować się w obrocie po tym terminie w okresie przechowywania podanym w 4.2.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

**4.2. Okres przechowywania**, przy zachowaniu warunków podanych w BN-76/8098-11 rozdz. 5 i 6 dla wyrobów czekoladopodobnych, w którym wyroby powinny być zgodne z wymaganiami normy, wynosi 2 miesiące, licząc od daty produkcji.

**4.3. Dopuszczalne odchyłki masy** dla wyrobów czekoladopodobnych nienadziejanych w opakowaniach mogą wynosić:

- do 50 g  $\pm 5,0\%$ ,
- powyżej 50 do 100 g  $\pm 4,0\%$ ,
- powyżej 100 do 250 g  $\pm 3,0\%$ ,
- powyżej 250 do 1000 g  $\pm 2,0\%$ ,
- powyżej 1000 g  $\pm 1,5\%$ ,

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

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań

#### 5.1.1. Badania niepełne

**5.1.1.1. Badania organoleptyczne** obejmują:

- a) sprawdzenie prawidłowości oznaczeń i stanu opakowania jednostkowego,
- b) sprawdzenie kształtu,
- c) sprawdzenie powierzchni,
- d) sprawdzenie barwy,
- e) sprawdzenie konsystencji,
- f) sprawdzenie smakowości (smaku i zapachu),
- g) sprawdzenie przełomu.

**5.1.1.2. Badania fizykochemiczne** obejmują:

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

Badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchomionej oraz zmianach lub remon-

tach 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 5.1.1.2 l).

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. Badania fizykochemiczne

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

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

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

**5.3.2.4. Oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu** — wg PN-67/A-88024.

**5.3.2.5. Oznaczanie zawartości dodatków** wykonać wagowo.

**5.3.2.6. Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 4 N kwasie solnym** — wg PN-59/A-88022.

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

**5.3.2.8. Oznaczanie zawartości ołowiu** — wg PN-59/A-04011.

**5.3.2.9. Oznaczanie zawartości miedzi** — wg PN-59/A-04012.

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

**5.3.2.11. Oznaczanie zawartości cyny** wykonać metodą ditiolową podaną w Rocznikach PZH 1954 t. V str. 245 i 312 oraz 1955 t. VI str. 243.

#### 5.3.2.12. 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.** Wyrób należy uznać za zgodny 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-71/8097-11**

a) podział klasyfikacyjny dostosowano do PN-75/A-88001,

b) określono wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dla wyrobów czekoladopodobnych nienadzwyczajnych deserowych i mlecznych,

c) pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-76/8098-11.

**3. Normy i dokumenty związane**

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

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

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

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

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. Oznaczenie zawartości tłuszczu

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

PN-61/A-88023 Wyroby cukiernicze. Oznaczenie cukrów  
PN-67/A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczenie kwasowości ogólnej i liczby kwasowej

PN-63/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczenie 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 1954 t. V nr 3 oraz 1955 t. VI nr 3.

**4. Autorzy projektu normy** — Jolanta Momot — Zarząd Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr Janusz Rutkowski — Wielkopolsko-Lubuskie Zakłady Przemysłu Cukierniczego, Poznań.

8 **BN-76/8097-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Wyroby czekolado-podobne nienadzi- zmiana 1**  
**wane. Wymagania wspólne 29.4.83 r.**  
1242

Wykreśla się punkt 3.2.4 Okres produkcji.

(Biuletyn PKNMIJ nr 8/83 poz. 55)