

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-87
	Wyroby ciastkarskie z ciasta drożdżowego	8098-08
	Babki drożdżowe	Zamiast BN-72/8098-08
	Wymagania wspólne	Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące wyrobów z ciasta drożdżowego babek drożdżowych.

1.2. Określenia. Babki drożdżowe są to wyroby otrzymane z ciasta spulchnionego drożdżami z surowców wyszczególnionych w 3.1, wypiekane w formach.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział — wg BN-80/8070-01.

2.2. Rodzaje. W zależności od użytych surowców i stosowanej technologii rozróżnia się cztery rodzaje babek drożdżowych:

- a) bez dodatków — A,
- b) z dodatkami owoców — O,
- c) nasączone syropem — S,
- d) włoskie — W.

2.3. Przykład oznaczenia babki drożdżowej bez dodatków (A):

BABKA DROŹDŻOWA A — BN-87/8098-08

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców i półproduktów.

W zależności od rodzaju babek w skład wyrobu wchodzi: mąka pszenna, jaja, cukier, masło, margaryna, smalec, tłuszcz cukierniczy, drożdże, mleko, rodzynki, owoce z syropu cukrowego, przetwory owocowe, warzywne, orzechy, migdały, ekstrakt słodowy, syrop ziemniaczany, miód sztuczny, sól, emulgator, substancje zapachowe i inne, syrop do nakrapiania, glazura, polewa kakaowa, kawowa, mleczno-kakaowa i inne pochodne. Surowce i półprodukty używane do wyrobu babek powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych, a emulgator dopuszczony do stosowania przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tablicy.

Lp.	Rodzaje	Wygląd zewnętrzny	Struktura miękkiszu	Barwa	Kształt	Smak i zapach
1	2	3	4	5	6	7
1	Babki bez dodatków	bez wykończenia — powierzchnia górna gładka, lekko błyszcząca; dopuszcza się drobne pęknięcia, powierzchnie boczne i spód matowe, widocznie porowate posypane cukrem pudrem — powierzchnia górna i boczne pokryte cienką warstwą cukru pudru oblewane polewą kakaową, kawową lub innymi pochodnymi — powierzchnie górna i boczne pokryte polewą; dopuszcza się drobne prześwity wykańczane glazurą — powierzchnie górna i boczne pokryte glazurą; dopuszcza się drobne prześwity	równomierna, drobno porowata, elastyczna	powierzchni górnej i bocznych babek nie wykończonych — od złocistej do jasno brązowej, posypanych cukrem pudrem — biała z prześwitami, oblewanych polewą — jasno brązowa z lekkim połyskiem, zależna od zabarwienia polewy, wykańczanych glazurą — biała lub inna, w zależności od zabarwienia glazury, przekroju — kremowa do jasno żółtej, spodu — od złocistej jasnobrązowej	formy, w której została wypieczona babka z równymi brzegami, bez uszkodzeń i nadłamań	właściwy, typowy dla danego rodzaju, bez obcych zapachów i smaków

Zgłoszona przez SPOŁEM Centralny Zakład Spółdzielni Spożywców, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 8 stycznia 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1987, poz. 10)

cd. tablicy

Lp.	Rodzaje	Wygląd zewnętrzny	Struktura mięksizu	Barwa	Kształt	Smak i zapach
1	2	3	4	5	6	7
2	Babki z dodatkiem owoców	bez wykończenia — powierzchnia górna gładka lekko błyszcząca; dopuszcza się drobne pęknięcia, powierzchnie boczne i spód matowe, widocznie porowate, na całej powierzchni wyrobu widoczne użyte owoce posypane cukrem pudrem, polewą lub glazurą, jak w przypadku babek bez dodatków	równomierna, drobno porowata z widocznymi w mięksizu użytymi owocami	powierzchni górnej i bocznych babek nie wykańczanych od złocistej do jasnobrązowej, z widocznymi na powierzchni owocami, posypanych cukrem pudrem, polewą lub glazurą, jak w przypadku babek bez dodatków, przekroju — kremowa do jasnożółtej z widocznymi owocami, spodu — od złocistej do jasnobrązowej z widocznymi owocami	formy, w której została wypieczona babka z równymi brzegami, bez uszkodzeń i nadłamań	właściwy, typowy dla danego rodzaju, bez obcych zapachów i smaków
3	Babki nasączone syropem	bez wykończenia — powierzchnie górna i boczne oraz spody matowe; dopuszcza się drobne pęknięcia oblewane polewą kakaową, kawową lub innymi pochodnymi — powierzchnie górna i boczne pokryte polewą; dopuszcza się drobne prześwity	równomierna, drobno porowata, nasączona	powierzchni górnej i bocznych oraz spodu babek nie wykańczanych — od złocistej do jasnobrązowej, oblewanych polewą — jasnobrązowa, lekko błyszcząca, przekroju — kremowa do jasnożółtej, spodu — od złocistej do jasnobrązowej		
4	Babki włoskie	powierzchnia górna gładka, lekko błyszcząca; dopuszcza się drobne pęknięcia; na całej powierzchni widoczne użyte owoce	elastyczna, o cienkościennych nierównomiernych porach, nierównomiernie rozmieszczonych, z widocznymi w mięksizu użytymi owocami	powierzchni górnej od złocistej do jasnobrązowej, z widocznymi na powierzchni owocami	formy w której została wypieczona babka	

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne. Wskaźniki fizykochemiczne podano w recepturach na poszczególne półprodukty.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być nie uszkodzone, czyste, suche, bez obcych zapachów, dopuszczane przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych.

4.1.2. Opakowania jednostkowe dla babek drożdżowych rodzaju A, O, S stanowią: tofoman, folie aluminiowe, foremki z folii aluminiowej oraz folie z tworzyw sztucznych. Dopuszcza się do obrotu babki drożdżowe bez opakowań jednostkowych.

4.1.3. Opakowania jednostkowe dla babek drożdżowych rodzaju W stanowią: foremki papierowe „pirottino” ze specjalnego papieru powlekanego obustronnie karboksymetylocelulozą i klejonych specjalnym klejem z polioctanu winylu z dodatkiem skrobi modyfikowanej, torebki z folii zamykane na klips oraz kartoniki z barwnym nadrukiem. Dopuszcza się do obrotu babki z torebkach z folii bez kartoników. Na opakowaniach

jednostkowych należy umieścić co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) nazwę wyrobu,
- c) masę netto,
- d) cenę detaliczną,
- e) datę produkcji,
- f) podstawowe surowce.

4.1.4. Opakowania zbiorcze transportowe stanowią: skrzynki aluminiowe lub z tworzyw sztucznych, kartony. Opakowania zbiorcze transportowe powinny zabezpieczać wyroby przed zabrudzeniem, zniekształceniem. Wymiary opakowań zbiorczych transportowych, a szczególnie ich wysokość powinna być dostosowana do wysokości wyrobu.

Na kartonach transportowych należy umieścić co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) nazwę wyrobu,
- c) masę netto,
- d) liczbę opakowań jednostkowych,
- e) datę produkcji.

4.2. Masa jednostkowa i dopuszczalne odchylenia wagowe. Babki drożdżowe mogą być produkowane o masie jednostkowej 250 i 500 g lub innej, wynikającej z za-

stosowanych dodatków i procesu technologicznego. Dopuszczalne odchylenia wagowe dla poszczególnych sztuk babek mogą wynosić $\pm 10\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk babek nie powinna być mniejsza od deklarowanej. Dopuszcza się sprzedaż babek na wagę.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Warunki przechowywania. Babki drożdżowe należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości. Wilgotność względna powietrza w pomieszczeniach nie powinna przekraczać 75%, a temperatura 18°C.

Babki drożdżowe powinny być ułożone jedną warstwą na półkach regałów, na deskach, w gablotach zamkniętych lub w skrzynkach określonych w 4.1.4, a babki pakowane jednostkowo mogą być ułożone w kartonach w dwóch warstwach.

4.3.2. Okres przechowywania babek drożdżowych, przy zachowaniu warunków podanych w 4.3.1, wynosi dla babek włoskich — 15 dni, licząc od daty wyprodukowania.

4.4. Transport. Babki drożdżowe powinny być przewożone środkami transportu czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, zapewniającymi nieuszkodzenie wyrobu w czasie transportu.

5. BADANIA

5.1. Program badań

- a) sprawdzanie masy netto,
- b) sprawdzanie wyglądu zewnętrznego,
- c) sprawdzanie struktury,
- d) sprawdzanie barwy,
- e) sprawdzanie kształtu,
- f) sprawdzanie smaku i zapachu,
- g) sprawdzanie wskaźników fizykochemicznych.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-78/A-74250.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzanie masy netto należy wykonać na wadze.

5.3.2. Badania organoleptyczne

5.3.2.1. Sprawdzanie wyglądu zewnętrznego należy wykonać przez oględziny

5.3.2.2. Sprawdzanie kształtu należy wykonać przez porównanie kształtu próbki z kształtem formy, w której została wypieczona babka.

5.3.2.3. Sprawdzanie struktury, barwy, smaku i zapachu należy wykonać organoleptycznie.

5.3.3. Badania fizykochemiczne — wg PN-75/A-74251. Wyniki badań należy podać z dokładnością wymaganą w normie, zaokrąglając liczby zgodnie z PN-70/N-02120 p. 3.3.2 metoda Z.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim wymaganiom podanym w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM Centralny Zakład Spółdzielni Spożywców, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8098-08. Wprowadzono babki drożdżowe włoskie produkowane za pomocą specjalnych urządzeń przemysłowych pracujących w systemie liniowym.

3. Normy związane

PN-78/A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Pobieranie próbek i kontrola jakości

PN-75/A-74251 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Metody badań fizykochemicznych

PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb

BN-80/8070-01 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Klasyfikacja

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Zofia Miłosz — Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, mgr inż. Irena Kucharczyk — SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Oddział Wojewódzki, Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Piekarsko-Ciastkarskiej.