

WYROBY PRZEMYSŁU PIEKARSKIEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-75
	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	8098-05
	Kremy Wymagania wspólne	Zamiast BN-67/8098-05
		Grupa katalogowa XII 42

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące półproduktów — kremów przeznaczonych do dalszej produkcji wyrobów gotowych lub do bezpośredniej sprzedaży.

1.2. Określenia — wg BN-74/8070-02.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od użytych surowców oraz stosowanych procesów technologicznych rozróżnia się następujące rodzaje kremów:

- russel,
- beza,
- russel beza,
- bita śmietana,
- śmietankowy,
- owocowy,
- szwedzki,
- półtusty.

2.2. Dalszy podział — wg BN-74/8070-01.

2.3. Przykład oznaczenia kremu russel beza:

KREM RUSSEL BEZA BN-75/8098-05

przy czym po symbolu normy należy umieścić numer receptury.

Zgłoszona przez Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 20 listopada 1975 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 lipca 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1976 poz. 7)

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Rodzaj kremu	Wygląd zewnętrzny (konsystencja)	Struktura	Barwa	Smak i zapach
Russel	plastyczna	napowietrzona, jednolita, gładka	kremowa lub inna w zależności od użytych dodatków	słodki, z wyczuwalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi
Beza	plastyczna	napowietrzona, puszysta	biała lub inna w zależności od użytych dodatków	bardzo słodki, właściwy dla użytych dodatków
Russel beza	plastyczna	napowietrzona, jednolita, gładka	jasnokremowa lub inna w zależności od użytych dodatków	słodki, właściwy dla użytych dodatków
Bitą śmietana	puszysta masa	silnie napowietrzona, jednolita	biała	właściwy dla słodkiej śmietany i stosowanych dodatków
Śmietankowy	półpłynna, mazista masa	jednolita	jasnożółta	lekko słodki, właściwy dla stosowanych dodatków
Owocowy	półpłynna, mazista masa	niejednolita	żółta	lekko słodki, pomarańczowy, właściwy dla użytych dodatków
Szwedzki	półstała, plastyczna, mazista masa	napowietrzona	jasnokremowa lub inna w zależności od użytych dodatków	słodki, charakterystyczny dla użytych dodatków
Półtłusty	plastyczna	jednolita	kremowa lub inna w zależności od użytych dodatków	słodki, owocowy, właściwy dla użytych dodatków

Niedopuszcza się do produkcji i obrotu kremów o obcym zapachu lub posmaku.

3.2. Wymagania fizykochemiczne dla poszczególnych kremów wymienionych w 2.1 w przeliczeniu na suchą masę podane są w recepturach zakładowych i powinny być udostępnione na żądanie władz kontrolujących.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

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

4.1.2. Opakowania. Kremy przeznaczone do dalszego przerobu w zakładzie produkcyjnym oraz kooperacji międzyzakładowej powinny być pakowane w pojemniki dopuszczone do przechowywania artykułów spożywczych. Kremy przeznaczone do sprzedaży detalicznej powinny być pakowane w opakowania jednostkowe, takie jak torebki i owinięcia z tomofanu, folii polietylenowej, aluminiowej lub inne opakowania dopuszczone do pakowania artykułów spożywczych.

4.1.3. Znakowanie. Kremy opakowane wg 4.1.2 przeznaczone do kooperacji międzyzakładowej powinny zawierać co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) nazwę kremu,
- c) numer receptury,
- d) masę netto,
- e) cenę,
- f) datę produkcji,
- g) warunki przechowywania,
- h) aromatyzowane.

Kremy opakowane wg 4.1.2 przeznaczone do sprzedaży detalicznej powinny zawierać co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- nazwę kremu,
- masę netto,
- cenę,
- wykaz podstawowych surowców,
- numer normy i numer receptury,
- datę produkcji,
- warunki przechowywania,
- napis aromatyzowane.

Nadruk na etykietach powinien być wyraźny, trwały, wykonany jednostronnie na zewnętrznej stronie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Okres i temperatury przechowywania. Temperatura i dopuszczalny okres przechowywania dla kremów — wg tabl. 2.

Tablica 2

Rodzaj kremu	Okres i temperatura przechowywania	
	dni, nie dłużej niż	temperatura, °C, najwyżej
Russel	4	6°C
Russel beza	4	6°C
Szwedzki	14	6°C
	7	18°C

Kremy ciastkarskie: bita śmietana, beza, śmietankowy, owocowy, półtłusty nie powinny być przechowywane.

4.2.2. Warunki przechowywania. Kremy należy przechowywać wg 4.2.1 w chłodniach, w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, bezwonych i wolnych od szkodników. Okna tych pomieszczeń powinny być zabezpieczone przed działaniem promieni słonecznych i zaopatrzone w siatki ochronne.

4.3. Transport. Opakowane kremy powinny być przewożone środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, zapewniającymi nieszkodzenie wyrobu w czasie transportu.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- sprawdzanie wyglądu zewnętrznego,
- sprawdzanie struktury,
- sprawdzanie barwy,
- sprawdzanie smaku i zapachu,
- badania fizykochemiczne.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-69/A-74250.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne

5.3.1.1. Sprawdzanie wyglądu zewnętrznego (konsystencja) wykonać przez oględziny.

5.3.1.2. Sprawdzenie struktury, barwy, smaku i zapachu wykonać organoleptycznie.

5.3.2. 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 normą, jeżeli odpowiada wszystkim wymaganiom podanym w 3 i 4.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-67/8098-05

a) wprowadzono podział i nazwy kremów zgodnie z BN-74/8070-01 oraz BN-74/8070-02,

b) zweryfikowano wymagania organoleptyczne,

c) wprowadzono sposób opakowania i znakowania kremów przeznaczonych do kooperacji międzyzakładowej,

d) zweryfikowano okresy i temperatury przechowywania.

3. Normy i dokumenty związane

PN-69/A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Pobieranie próbek

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

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

BN-74/8070-01 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Klasyfikacja

BN-74/8070-02 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Nazwy i określenia. Receptury zakładowe

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Irena Kucharczyk — Zakłady Ciastkarskie SPPP, Halina Lipińska — CRS, dr inż. Maria Kowalczyk — ZEPP, Kazimierz Kołodziejski — CZSS SPOŁEM.