

PRZETWORY ZBOŻOWE	NORMA BRANŻOWA		BN-76
	Przetwory zbożowe Zarodki pszenne i żytnie		8062-03
			Zamiast BN-64/8062-03 36
			Grupa katalogowa XII 34

1. WSTĘP

Przedmiotem normy są zarodki pszenne otrzymywane z przemiału pszenicy oraz zarodki żytnie otrzymane w czasie przygotowania żyta do przemiału.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE2.1. Podział

2.1.1. Typy. W zależności od użytego surowca rozróżnia się dwa typy zarodków:

- pszenne,
- żytnie.

2.1.2. Rodzaje. W zależności od przeznaczenia różni się dwa rodzaje zarodków pszennych:

- cukiernicze - przeznaczone do produkcji pieczywa lub bezpośredniej konsumpcji,
- przemysłowe - przeznaczone dla przemysłu paszowego, chemicznego itp.

2.2. Przykład oznaczenia zarodków pszennych cukierniczych:

ZARODKI PSZENNE CUKIERNICZE BN-76/8062-03

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania podstawowe wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania			Metody badań wg
	zarodki pszenne		zarodki żytnie	
	cukiernicze	przemysłowe		
Barwa	żółta do szarożółtej		żółta z odcieniem brązowym	PN-64/A-74013
Zapach	swoisty; stęchły, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny			
Stan	sypki			
Wilgotność, %, najwyżej	14,5	14,5	15	PN-70/A-74011
Kwasowość, stopnie, najwyżej	8,0	16		PN-60/A-74007
- przy odbiorze od producenta				
- w czasie użycia do przetwórstwa lub konsumpcji	12,0			
Zawartość białka surowego w suchej substancji, %, co najmniej	25	28,5	35,0	PN-75/A-04018
Zawartość substancji tłuszczowych w suchej substancji, %, co najmniej	9,0	10,0	9,5	PN-64/A-74039
Zawartość substancji mineralnych, ogółem /popiołu/ w suchej substancji, %, co najmniej	4,5	nie normalizuje się		PN-68/A-74014
Zawartość zanieczyszczeń organicznych /mąki i otrąb/, %, najwyżej	nie normalizuje się	17,0	12,0	PN-74/A-74016

Zgłoszona przez Centralę Przemysłu Zbożowo-Młynarskiego PZZ

Ustanowiona przez Dyrektora Centrali Przemysłu Zbożowo-Młynarskiego PZZ dnia 29 kwietnia 1976 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 stycznia 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 14/1976 poz. 48)

cd. tabl. 1

Cechy	Wymagania			Metoda oznaczania
	zarodki pszenne		zarodki żytnie	
	cukiernicze	przemysłowe		
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym roztworze HCl w suchej substancji, ‰, najwyżej	0, 1	0, 2	0, 7	PN-68/A-74014
Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna			PN-74/A-74016
Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna			

3.2. Tolerancje. Dla zarodków pszennych przemysłowych i dla zarodków żytnich dopuszcza się tolerancje wy magań - wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania minimalne	
	zarodki pszenne przemysłowe	zarodki żytnie
Zawartość białka surowego w suchej substancji, %	23	25
Zawartość substancji tłuszczowych w suchej substancji, %	8,0	6,0
Zawartość zanieczyszczeń organicznych ¹⁾ /mąki i otrąb/, %	40,0	40,0
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym HCl, w suchej substancji, %	0,5	1,0
¹⁾ Jeżeli w zarodkach żytnich lub pszennych przemysłowych zawartość zanieczyszczeń organicznych przekroczy 40% należy je przeklasyfikować do odpowiednich otrąb.		

4. PAKOWANIE, PRZECHEWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie wg PN-71/A-74017 rozdz. 3. Zarodki pszenne cukiernicze należy pakować do nowych worków papierowych trzy- lub pięciowarstwowych pojemności 25 kg lub innej, według umowy stron. Znakowanie - wg PN-71/A-74017 p. 3.2.3.

4.2. Przechowywanie wg PN-71/74017. Okres przechowywania zarodków pszennych cukierniczych - w warunkach podanych w PN-71/A-74017 p. 8.3 - wg tabl. 3.

4.3. Transport wg PN-71/A-74017.

Tablica 3

Okres, w którym zarodki zostały wyprodukowane	Okres przechowywania	
	u producenta, dni, nie dłuższy niż	w którym produkt powinien być zgodny z normą, dni
Od 1 stycznia do 31 marca	14	60
Od 1 kwietnia do 30 czerwca i od 1 października do 31 grudnia	10	40
Od 1 lipca do 30 września	6	20

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a/ określenie cech organoleptycznych,
- b/ oznaczanie wilgotności,
- c/ oznaczanie kwasowości,
- d/ oznaczanie białka surowego,
- e/ oznaczanie zawartości tłuszczu,
- f/ oznaczanie zanieczyszczeń organicznych dla zarodków pszennych przemysłowych i dla zarodków żytnich,
- g/ oznaczanie zawartości popiołu ogółem dla zarodków pszennych cukierniczych,
- h/ oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym roztworze HCl,
- i/ oznaczanie obecności szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości,
- j/ określenie obecności cząstek metali i szkła,
- k/ sprawdzanie wyglądu opakowania i znakowania oraz masy netto.

Badania pełne wykonuje producent przynajmniej raz na kwartał oraz w wypadku zmian technologicznych lub zmian surowca. W wypadkach spornych należy badać co najmniej cechy kwestionowane.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1 a/, b/, f/, g/, h/, i/ oraz k/. Badania niepełne wykonuje producent dla każdej partii wyprodukowanych zarodków, deklarując w wystawionym zaświadczeniu, na podstawie 5.1.1, że pozostałe cechy odpowiadają wymaganiom normy.

5.2. Pobieranie próbek wg PN-72/A-74001.

5.3. Opis badań. Badania wykonać wg norm podanych w tabl. 1.

5.4. Ocena partii

5.4.1. Partia oceniana na podstawie badań pełnych powinna być uznana za zgodną z normą, jeżeli wszystkie wyniki badań wymienionych w 5.1.1 i wykonanych wg 5.2 i 5.3 są zgodne z wymaganiami rozdz. 3 i p. 4.1.

5.4.2. Partia oceniana na podstawie badań niepełnych powinna być uznana za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań wymienionych w 5.1.2 i wykonanych wg 5.2 i 5.3 są zgodne z wymaganiami rozdz. 3 i p. 4.1.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Centrala Przemysłu Zbożowo-Młynarskiego PZZ, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-64/8062-03 i ZN-74/MPSS/Z-2/44

- a/ wprowadzono zarodki pszenne cukiernicze,
- b/ zlikwidowano klasy, wprowadzając wymagania podstawowe i tolerancje niektórych wymagań,
- c/ wykreślono parametr - smak,
- d/ wprowadzono program badań.

3. Normy związane

PN-75/A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe. Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
 PN-72/A-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek
 PN-60/A-74007 Przetwory zbożowe. Oznaczanie kwasowości
 PN-70/A-74011 Ziarno zbóż, nasiona strączkowe jadalne

i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
 PN-64/A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
 PN-68/A-74014 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Oznaczanie popiołu
 PN-74/A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
 PN-71/A-74017 Przetwory zbożowe i makaron. Pakowanie, przechowywanie i transport
 PN-64/A-74039 Przetwory zbożowe. Oznaczanie tłuszczu

4. Normy zagraniczne

NRD TGL 88-024 Weizenkeime
 CSRS ČSN 560657 Žitné klicky cistirenske
 ČSN 560641 Psenicne klicky. Norma jakosti
5. Autor projektu normy. - mgr inż. Małgorzata Tarnawska - Centrala PZM PZZ.

6. Wydanie 3 — stan aktualny: kwiecień 1980 — poprawiono oczywiste błędy.