

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-79
	Pieczywo żytnie Chleb staropolski	8071-10
		Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb żytni staropolski.

1.2. Określenia. Chleb staropolski jest to chleb produkowany na kwasie z mąki żytniej typ 800 w ilości 90% i mąki pszennej typ 850 w ilości 10%, z dodatkiem grysiku ziemniaczanego, drożdży i soli, wypiekany w formach.

2. OZNACZENIE

CHLEB STAROPOLSKI BN-79/8071-10

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Kształt		nadany formą
Skórka	powierzchnia	gładka lub lekko chropowata, błyszcząca
	barwa	jasnobrązowa do brązowej, której intensywność zabarwienia na przekroju maleje w kierunku miękiszu
	grubość	skórki górnej nie mniejsza niż 3 mm, w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5 mm, ściśle połączona z miękiszem
Mię- kisz	porowatość	dość równomierna
	elastyczność	miękisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury
Zapach		aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju chleba
Smak		właściwy dla danego rodzaju chleba

3.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Kwasowość, stopnie, nie większa niż	8
Wilgotność po 8 h, od chwili wypieku, %, nie większa niż	52
Objętość 100 g chleba, cm ³ , nie mniejsza niż	220

3.3. Masa chleba i tolerancje wagowe - wg tabl. 3.

Tablica 3

Tolerancje masy poszczególnych sztuk chleba	
do 30 min po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy niżej podanej	do 8 h po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej
g	g
820 i 1030	800 i 1000

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany, rozłany, zgnieciony lub porozrywany,
 - mechanicznie uszkodzony,
 - o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony lub spalony,
 - o wyrażnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, o niejednorodnym zabarwieniu miękiszu,
 - o smaku gorzkim, praśnym, zbyt kwaśnym, zbyt słonym lub niesłonym,
 - o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym,
 - ze śladami pleśni
- należy zdyskwalifikować i odrzucić jako artykuł spożywczy nie nadający się do obrotu i spożycia.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 26 marca 1979 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1979 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 11 /1979 poz. 60)

4. ZNAKOWANIE, PRZECHEWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. Chleb staropolski powinien być zawinięty w banderolę (opaskę) nie węższą niż 60 mm z nadrukiem zawierającym co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) oznaczenie wg rozdz. 2,
- c) masę jednostkową,
- d) cenę detaliczną,
- e) charakterystyczne surowce i dodatki,
- f) datę produkcji,
- g) numer lub symbol zmiany produkcyjnej.

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

4.2. Przechowywanie. Chleb powinien być przechowywany w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonnych i wolnych od szkodników. Chleb powinien być układany w skrzynkach, na półkach lub ruchomych wózkach w sposób zabezpieczający go przed zabrudzeniem i zdeformowaniem.

Okres przechowywania chleba staropolskiego w podanych warunkach, w którym produkt powinien być zgodny z wymaganiami normy, wynosi 4 dni, licząc od daty produkcji.

4.3. Transport

4.3.1. Przenoszenie. Chleb powinien być przenoszony z piekarni do środków transportowych oraz ze środków

transportowych do punktów sprzedaży detalicznej w skrzynkach. Niedopuszczalne jest przenoszenie chleba w workach lub na rękach. Chleb dostarczany do sklepów w skrzynkach powinien być z nich bezpośrednio sprzedawany.

4.3.2. Przewożenie. Chleb powinien być przewożony środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, z możliwością ustawiania skrzynek lub układania bochenków w pojedynczych warstwach, zabezpieczających bochenki przed zgnieceniem i zabrudzeniem.

Układanie chleba bezpośrednio na podłodze środków transportowych jest niedopuszczalne.

5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek - wg PN-70/A-74104.

5.2. Wykonanie badań - wg PN-79/A-74108. Wyniki badań należy podawać z dokładnością wymaganą w normie przedmiotowej, zaokrąglając liczby zgodnie z PN-70/N-02120 p. 3.3.2, metoda Z.

5.3. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3.1, 3.2, 3.3 i rozdz. 4 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących, podanych w 3.4. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzać z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - SPOŁEM CZSS, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

2. Normy związane

PN-70/A-74104 Pieczywo. Pobieranie próbek

PN-79/A-74108 Pieczywo. Metody badań i ocena punktowa

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

3. Autorzy projektu normy - mgr inż. Romualda Januszyk, mgr inż. Wiesława Tomkiewicz, Teresa Sas - SPOŁEM WSS Oddział w Białymstoku, mgr inż. Stanisław Czarnecki, mgr inż. Swietłana Surajska - SPOŁEM CZSS ZPP-C.