

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-86
	Koncentraty ciast	8133-06
		Zamiast BN-77/8133-06
		Grupa katalogowa 1233

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są koncentraty ciast w proszku.

1.2. Określenia

1.2.1. koncentraty ciast — produkty spożywcze w proszku otrzymane przez wymieszanie takich podstawowych składników, jak: przetwory zbożowe, ziemniaczane, jajeczne i mleczarskie, cukier, środki spulchniające, naturalne lub syntetyczne substancje smakowo-zapachowe oraz innych składników spożywczych w zależności od rodzaju ciasta.

Koncentraty ciast po przyrządzeniu stanowią pieczywo lub wyroby kulinarne nietrwałe o konsystencji i smaku charakterystycznym dla deklarowanej nazwy ciasta.

1.2.2. Pozostałe określenia — wg PN-74/A-94000.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Typ	Rodzaj	Wyroby
1	2	3	4
1	Ciasta biszkopowe	babki	—
		torty	—
		ciasteczka	—
		pozostałe	Biszkopt
2	Ciasta biszkopowo-tłuszczowe (ucierane)	babki	Babka faworytka Babka cytrynowa Babka koktajlowa Babka kakaowa — Mulatka Babka piaskowa Babka kawowa Babka brydżowa Babka makowa
		torty	—
		ciasteczka	—
		pozostałe	—

cd. tabl. 1

Lp.	Typ	Rodzaj	Wyroby
1	2	3	4
3	Ciasta drożdżowe	babki	Babka drożdżowa
		placki	—
		bułki	—
		chleby	Chleb w proszku
		pozostałe	Rogaliki drożdżowe
4	Ciasta piernikowe	—	Piernik kujawski
5	Ciasta półfrancuskie	ciasteczka	—
		paszteciki	Ciasto półfrancuskie na paszteciki
		pozostałe	—
6	Ciasta bezowe	ciasteczka	Bezy — ciasteczka piankowe
		pozostałe	—
7	Ciasta kruche	ciasteczka	Ciasteczka kruche
		placki	—
		pozostałe	—
8	Ciasta uniwersalne	—	Babka gdańska
		—	Ciasto gdańskie. Koncentrat do wypieku ciast domowych
9	Ciasta kulinarne	naleśniki	Naleśniki w proszku
		racuszki	Racuchy drożdżowe
		pozostałe	—
10	Pozostałe ciasta	—	Gofry deserowe

2.2. Przykład oznaczenia

a) babki faworytki:

BABKA FAWORYTKA BN-86/8133-06

b) racuchów drożdżowych:

RACUCHY DROŻDŻOWE BN-86/8133-06

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych dnia 15 kwietnia 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 9/1986 poz. 18)

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne

3.1.1. Surowce. Jakość surowców stosowanych do produkcji koncentratów ciast w proszku powinna odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm lub wymaganiom technicznym lub importowym na poszczególne produkty.

3.1.2. Koncentraty ciast

3.1.2.1. Wymagania organoleptyczne

— smak i zapachy obecne przed i po przyrządzeniu niedopuszczalne,

— konsystencja przed przyrządzeniem — sypka; dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się podczas przyrządzania.

3.1.2.2. Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, śladów pleśni, szkodników żywnościowych i ich pozostałości — niedopuszczalna.

3.1.2.3. Zawartość zanieczyszczeń organicznych dla koncentratów z dodatkiem maku, pochodzących z okrywy nasiennej maku, %, nie więcej niż 0,1.

3.1.2.4. Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych — ogólna ilość, mg/kg produktu — wg tabl. 3,
— wielkość liniowa jednostkowa, mm, nie większa niż 0,3,

— masa jednostkowa, mg, nie większa niż 0,4.

3.1.2.5. Zawartość zanieczyszczeń technicznych — **metali szkodliwych dla zdrowia**, mg/kg produktu, nie więcej niż:

— arsenu — 0,2,

— ołowiu — 0,5,

— miedzi — 5,

— cynku — 40.

3.2. Wymagania szczegółowe

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dla koncentratów ciast przed i po przyrządzeniu — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Nazwa wyrobu	Przed przyrządzeniem	Po przyrządzeniu			
		zapach	smak	zapach	barwa	konsystencja
1	2	3	4	5	6	7
1	Biskopt	mączno-jajeczny	słodki, zbliżony do ciasta biskoptowego	swoisty, zbliżony do ciasta biskoptowego	jasnożółta	porowata, charakterystyczna dla ciasta biskoptowego z udziałem jaj w proszku
2	Babka faworytka	mączny, śmietankowo-waniliowy	słodki, charakterystyczny dla ciasta proszkowego	swoisty dla ciasta proszkowego z lekkim zapachem śmietankowo-waniliowym	kremowa do jasnożółtej	porowata, właściwa dla ciasta proszkowego
3	Babka cytrynowa	delikatny, cytrynowy		swoisty dla ciasta proszkowego z lekkim zapachem cytrynowym		
4	Babka koktajlowa	delikatny, mączno-jajeczny, arakowy		swoisty dla ciasta proszkowego z lekkim zapachem arakowym		
5	Babka kakaowa Mulatka	jajeczno-kakaowy		kakaowy	brązowa	
6	Babka piaskowa	delikatny, mączno-jajeczny	słodki, charakterystyczny dla ciasta proszkowego	swoisty dla ciasta proszkowego	kremowa do jasnożółtej	porowata, charakterystyczna dla ciasta proszkowego
7	Babka kawowa	mączno-jajeczny z delikatnym zapachem ekstraktu kawy zbożowej	słodki, charakterystyczny dla ciasta proszkowego z dodatkiem ekstraktu kawy zbożowej	swoisty dla ciasta proszkowego z dodatkiem ekstraktu kawy zbożowej	brązowa	
8	Babka brydżowa	mączny	słodki, charakterystyczny dla ciasta proszkowego	swoisty dla ciasta proszkowego	jasnożółta	
9	Babka makowa	mączny, z wyczuwalnym zapachem migdałów	słodki, charakterystyczny dla ciasta proszkowego z makiem	swoisty dla ciasta proszkowego z lekkim zapachem migdałów	kremowa do żółtej z widocznymi ciemnymi ziarnkami maku	

cd. tabl. 2

Lp.	Nazwa wyrobu	Przed przyrządzeniem	Po przyrządzeniu			
		zapach	smak	zapach	barwa	konsystencja
1	2	3	4	5	6	7
10	Babka drożdżowa	delikatny, mączno-jajeczny, drożdżowy	słodki, charakterystyczny dla ciasta drożdżowego	swoisty dla ciasta drożdżowego	kremowa do jasnożółtej	porowata, charakterystyczna dla ciasta drożdżowego
11	Chleb w proszku	mączny	lekko słony, charakterystyczny dla pieczywa drożdżowego	charakterystyczny dla chleba, drożdżowy	szarokremowa	porowata, dość elastyczna
12	Rogaliki drożdżowe	mączno-drożdżowy	lekko słodki, charakterystyczny dla ciasta drożdżowego z udziałem drożdży suszonych	swoisty dla ciasta drożdżowego	jasnokremowa	charakterystyczna dla rogalików drożdżowych
13	Piernik kujawski	delikatny, korzenny	słodki, korzenny	korzenny	brązowa	porowata, charakterystyczna dla ciasta piernikowego
14	Ciasto półfrancuskie na paszteciki	mączno-jajeczny, drożdżowy	charakterystyczny dla ciasta półfrancuskiego	swoisty dla ciasta półfrancuskiego	jasnożółta	krucha, charakterystyczna dla ciasta półfrancuskiego
15	Bezy — ciastka piankowe	swoisty dla bezów	słodki, charakterystyczny dla bezów	swoisty dla bezów	biała do kremowej z odcieniem brązowym	krucha, charakterystyczna dla bezów
16	Ciasteczka kruche	delikatny, waniliowy	słodki, lekko waniliowy	swoisty, waniliowy	jasnożółta	chrupka, twarda
17	Babka gdańska po przyrządzeniu jako: — babka — naleśniki	delikatny, mączno-jajeczny, cytrynowy	słodki, charakterystyczny dla ciasta proszkowego	swoisty dla ciasta proszkowego z lekko wyczuwalnym zapachem cytrynowym	jasnożółta	porowata, charakterystyczna dla ciasta proszkowego
			lekko słodki, charakterystyczny dla ciasta naleśnikowego	swoisty dla naleśników	jasnożółta	charakterystyczna dla naleśników
18	Ciasto gdańskie Koncentrat do wypieku ciast domowych, przyrządzany z dodatkiem: — proszku do pieczenia	mączny	słodki, charakterystyczny dla ciasta proszkowego z wyczuwalnym dodatkiem aromatu	swoisty dla ciasta proszkowego	kremowa	porowata, charakterystyczna dla ciasta proszkowego z udziałem jaj w proszku
	— drożdży		słodki, charakterystyczny dla ciasta drożdżowego z wyczuwalnym dodatkiem aromatu	swoisty dla ciasta drożdżowego	kremowa	porowata, charakterystyczna dla ciasta drożdżowego z udziałem jaj w proszku
19	Racuchy drożdżowe	mączno-jajeczny	charakterystyczny dla racuchów drożdżowych	swoisty dla racuchów drożdżowych	kremowa	porowata, charakterystyczna dla racuchów drożdżowych smażonych na tłuszczu
20	Naleśniki w proszku	mączno-jajeczny	charakterystyczny dla naleśników	swoisty dla naleśników	kremowa	elastyczna, charakterystyczna dla naleśników
21	Gofry deserowe	delikatny, mączny, lekko waniliowy	lekko słodki, charakterystyczny dla ciasta gofrowego	swoisty dla ciasta gofrowego	kremowa do jasnożółtej	krucha

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne dla koncentratów ciast przed i po przyrządzeniu, masa netto i dopuszczalne odchylenia oraz okresy przechowywania — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Nazwa wyrobu	Wymagania fizykochemiczne				Masa netto i dopuszczalne odchylenia g	Okres przechowywania, licząc od daty produkcji, miesiące
		przed przyrządzeniem			po przyrządzeniu		
		zawartość wody, %, nie więcej niż	zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym HCl, %, nie więcej niż	ogólna ilość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/kg produktu, nie więcej niż			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Biskopt	15	0,15	1	50	400 ±15	5
2	Babka faworytka	16	0,15	1,5	50	250 ±15	6
3	Babka cytrynowa	16	0,15	1,2	50	250 ±15	6
4	Babka koktajlowa	16	0,15	0,8	50	250 ±15	4
5	Babka kakaowa Mulatka	16	0,15	1,2	58	300 ±15	6
6	Babka piaskowa	16	0,15	1,2	58	400 ±15	6
7	Babka kawowa	16	0,15	1,2	50	400 ±15	6
8	Babka brydżowa	11	0,15	1,2	58	300 ±15	6
9	Babka makowa	12	0,20	1,5	40	350 ±20 450 ±20	4
10	Babka drożdżowa	16	0,15	nie normalizuje się	52	250 ±15	4
11	Chleb w proszku	15	0,10		40	300 ±15	6
12	Rogaliki drożdżowe	16	0,15		nie normalizuje się	300 ±15	5
13	Piernik kujawski	16	0,15	1,2	48	450 ±20	6
14	Ciasto półfrancuskie na paszteciki	16,5	0,15	nie normalizuje się	nie normalizuje się	500 ±20	6
15	Bezy — ciastka piankowe	5	nie normalizuje się	1,5	nie normalizuje się	80 ±3,5	6
16	Ciasteczka kruche	16	0,15	1,5	nie normalizuje się	400 ±15	5
17	Babka gdańska	16	0,15	1,2	50	300 ±15	5
18	Ciasto gdańskie. Koncentrat do wypieku ciast domowych	15	0,15	1	50	400 ±15	5
19	Racuchy drożdżowe	15	0,15	nie normalizuje się	nie normalizuje się	100 ±5 300 ±15	5
20	Naleśniki w proszku	15	0,15			100 ±5 300 ±5	5
21	Gofry deserowe	16	0,15			250 ±10 500 ±20	6

4. PAKOWANIE, PRZECHEWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być nie uszkodzone, suche, czyste,

bez zapachów, zabezpieczające właściwą jakość i trwałość wyrobu, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych.

Nadruk na opakowaniach powinien być wyraźny i trwały.

Dopuszcza się 5% opakowań z wadami nie rzutuącymi na zmiany ilościowe i jakościowe oraz stan higieniczny produktu.

4.1.2. Materiały opakowaniowe i opakowania

- a) papier pergaminowy — wg BN-67/7326-02,
- b) papier powlekany polietylenem — wg PN-80/P-50453,
- c) papier powlekany diofanem,
- d) pudełka kartonowe — wg PN-73/O-79401 z barwnym nadrukiem,
- e) pudła tekturowe — wg PN-73/O-79402 o wymiarach zgodnych z PN-78/O-79021,
- f) taśma papierowa powleczona klejem — wg PN-75/P-50551,
- g) inne materiały opakowaniowe i opakowania spełniające wymagania wg 4.1.1.

4.1.3. Sposób pakowania — wg BN-72/8130-01.**4.1.4. Opakowania jednostkowe** stanowią:

- a) torebki termozgrzewalne wykonane z materiałów wg 4.1.2 b) lub c),
- b) torebki wykonane z materiału wg 4.1.2a), umieszczone w pudełku wg 4.1.2d).

4.1.5. Opakowania transportowe stanowią pudła tekturowe składane wg 4.1.2e), zawierające deklarowaną liczbę opakowań jednostkowych.

Pudła powinny być zabezpieczone przed otwarciem przez oklejenie taśmą wg 4.1.2f), na styku klap lub krzyżowo.

4.1.6. Znakowanie

4.1.6.1. Znakowanie opakowań jednostkowych. Na opakowaniach jednostkowych powinny być umieszczone co najmniej następujące oznaczenia:

- a) nazwa, siedziba i znak firmowy producenta,
- b) oznaczenie wyrobu wg 2.2,
- c) masa netto,
- d) cena detaliczna,
- e) podstawowe surowce,
- f) data produkcji,
- g) sposób przyrządzania,
- h) sposób przechowywania,
- i) napis „aromatyzowane“ w przypadku stosowania syntetycznych substancji smakowo-zapachowych.

Wszystkie znaki na opakowaniach jednostkowych powinny być wykonane zgodnie z PN-76/O-79251.

4.1.6.2. Znakowanie opakowań transportowych. Na opakowaniach transportowych powinny być umieszczone co najmniej następujące oznaczenia:

- a) nazwa, adres i znak firmowy producenta,
- b) oznaczenie wyrobu wg 2.2,
- c) liczba sztuk opakowań jednostkowych,
- d) masa netto opakowania jednostkowego,
- e) data produkcji,
- f) okres przechowywania,
- g) cena detaliczna,
- h) sposób przechowywania.

Na opakowaniach transportowych lub wewnątrz powinna znajdować się kartka kontrolna lub stempel z numerem pakującego.

Wszystkie znaki na opakowaniach transportowych powinny być wykonane zgodnie z PN-76/O-79252.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania — wg BN-72/8130-01.

4.2.2. Okres przechowywania w warunkach podanych wg BN-72/8130-01, w których koncentraty ciast powinny być zgodne z normą — wg tabl. 3, kol. 8.

5. BADANIA**5.1. Program badań****5.1.1. Badania pełne** obejmują:

- a) sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,
- b) sprawdzanie masy netto opakowań jednostkowych,
- c) sprawdzanie obecności zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych,
- d) sprawdzanie obecności śladów pleśni oraz szkodników żywnościowych i ich pozostałości,
- e) sprawdzanie cech organoleptycznych przed przyrządzeniem (zapach, konsystencja),
- f) sprawdzanie cech organoleptycznych po przyrządzeniu (smak, zapach, barwa, konsystencja),
- g) oznaczanie zawartości wody,
- h) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym roztworze kwasu solnego,
- i) oznaczanie porowatości,
- j) oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych,
- k) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

Badania pełne należy wykonywać w przypadku:

- nowo uruchomionej produkcji,
- zmiany procesu technologicznego, zmiany aparatury lub jej remontu,
- sporu i na żądanie instytucji kontrolujących,
- okresowej kontroli przeprowadzanej nie rzadziej niż 1 raz w miesiącu dla badań wg poz. a) ÷ i) oraz co 24 miesiące dla badań wg poz. k) lub na bieżąco w przypadku istniejących zastrzeżeń.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1 a) ÷ f).

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii wyrobu.

5.2. Pobieranie próbek — wg BN-80/8133-03.**5.3. Opis badań**

5.3.1. Sprawdzanie stanu opakowań, znakowania opakowań, masy netto, obecności zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, śladów pleśni, szkodników żywnościowych i ich pozostałości, cech organoleptycznych oraz oznaczania zawartości wody, popiołu nierozpuszczalnego w 10-procentowym roztworze kwasu solnego, porowatości i zanieczyszczeń ferromagnetycznych — wg BN-80/8133-03.

5.3.2. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

- arsenu — wg PN-59/A-04010,
- ołowiu — wg PN-80/A-04011,
- miedzi — wg PN-80/A-04012,
- cynku — wg PN-59/A-04013.

5.4. Ocena partii. Partię koncentratów ciast należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Dopuszcza się stosowanie opakowań z nieaktualnym numerem normy do czasu wyczerpania zapasu opakowań.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8133-06

- a) włączono nowe wyroby, objęte dotychczas normami zakładowymi,
- b) wyeliminowano wyroby wycofane z produkcji,
- c) uaktualniono dopuszczalną zawartość metali szkodliwych dla zdrowia.

3. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu
PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi
PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku
PN-74/A-94000 Koncentraty spożywcze. Klasyfikacja, nazwy i określenia
PN-78/O-79021 Opakowania. System wymiarowy

PN-76/O-79251 Opakowania jednostkowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-76/O-79252 Transportowe jednostki opakowaniowe. Znaki i znakowanie

PN-73/O-79401 Opakowania jednostkowe kartonowe i tekturowe. Pudełka

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

PN-80/P-50453 Papier i tektura powlekana polietylenem

PN-75/P-50551 Taśma papierowa powleczona klejem

BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe

BN-72/8130-01 Koncentraty spożywcze. Pakowanie, przechowywanie, transport. Wymagania podstawowe

BN-80/8133-03 Koncentraty ciast, deserów, napojów i przypraw do ciast. Pobieranie próbek i metody badań

4. Symbol wg SWW — 2523-14.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Iwona Skorupska — Centralne Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Poznań, mgr inż. Ewa Kurzyca — Gdańskie Zakłady Środków Odżywczych.