

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-77 8072-12
	Pieczywo pszenne dietetyczne niskosodowe	
		Grupa katalogowa 1232

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest pieczywo dietetyczne pszenne niskosodowe, zalecane dla chorych z nadciśnieniem tętniczym, niewydolnością krążenia i innymi schorzeniami, dla których wskazana jest dieta z ograniczoną zawartością sodu.

1.2. Określenia. Pieczywo dietetyczne pszenne niskosodowe - pieczywo produkowane z mąki pszennej typ 650 na drożdżach z dodatkiem 0,3% soli białej (chlorku sodu) i cukru.

2. OZNACZENIE

2.1. Rodzaje pieczywa pszennego wyszczególniono w tabl. 1.

2.2. Przykład oznaczenia chleba pszennego dietetycznego niskosodowego:

CHLEB PSZENNY DIETETYCZNY NISKOSODOWY

BN-77/8072-12

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Rodzaj pieczywa	Kształt	Skórka			Miękiśz		Zapach	Smak
		powierzchnia	barwa	grubość	porowatość	elastyczność		
	100 g	nieco spłaszczony wałek o długości nie mniejszej niż 10 cm, z poprzecznymi nacięciami na powierzchni górnej lub bez nacięć						
Bułki	200 g	nieco spłaszczony wałek o długości nie mniejszej niż 20 cm, z poprzecznymi nacięciami na powierzchni górnej lub bez nacięć	gładka lub skostkowana i w bułkach nacinanych po nacięciach chropowata	nie mniejsza niż 1,5 mm	skórka ściśle połączona z miękiszem	miękiśz przy lekkim nacisku powinien szybko wracać do stanu pierwotnego	aromatyczny, właściwy dla danego rodzaju pieczywa	mało słony, właściwy dla danego rodzaju pieczywa
	400 g	nieco spłaszczony wałek o długości nie mniejszej niż 28 cm, z poprzecznymi nacięciami na powierzchni górnej lub bez nacięć						
Chleb	wypiekany w formach	nadany formą	gładka lub skostkowana	nie mniejsza niż 3 mm, skórka ściśle połączona z miękiszem	średnia, dość równomierna			
	koszyczkowy	podłużny						

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 20 kwietnia 1977 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1977 poz. 42)

3.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

f) termin przydatności do spożycia,

g) określenie zastosowania.

3.3. Masa pieczywa i tolerancje wagowe w gramach - wg tabl. 3.

Nadruk powinien być wykonany jednostronnie farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika		Określenie zawartości wg
	bułki	chleb	
Wilgotność po 6 h od wypieku dla pieczywa o masie powyżej 200 g oraz po 4 h o masie 200 g, % nie większa niż	44	koszyczkowy 45 wypiekany w formach 46	PN-79/A-74108
Kwasowość, stopnie, nie większa niż	3		PN-79/A-74108
Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniej niż	1,2		PN-79/A-74108
Zawartość soli (chlorku sodu) w suchej masie, %, nie więcej niż	0,4		PN-79/A-74108
Objętość 100 g pieczywa, cm ³ , nie mniej niż	260	220	PN-79/A-74108

Tablica 3

Rodzaj pieczywa	Tolerancja masy poszczególnych sztuk pieczywa w okresie do 30 min po wypieku dla pieczywa o masie 200 g $\pm 4\%$, dla pieczywa o masie ponad 200 g (i poniżej) $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa o masie jednostkowej 200 g lub 10 sztuk pieczywa o masie jednostkowej ponad 200 g nie powinna być mniejsza od masy niżej podanej		Tolerancja masy poszczególnych sztuk pieczywa	
	wypiekane na trzonie	wypiekane w formach	do 4 h po wypieku $\pm 4\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa do 4 h po wypieku nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej podanej niżej	do 6 h po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa do 6 h po wypieku nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej podanej niżej
Bułki	102, 205, 409	-	100, 200	400
Chleb	510	515		500

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Pieczywo:

- mechanicznie uszkodzone (zgniecione, odłamane itp.),
- o skórce oddzielającej się od mięksiszu, zabrudzonej lub przypalonej,
- mięksiszu niedopieczonym lub zanieczyszczonym,
- smaku obcym,
- zapachu stęchłym lub innym obcym,
- ze śladami pleśni lub objawami zakażenia laseczką ziemniaczaną

należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. Chleb i bułki powinny być zawinięte w banderolę (opaskę) nie węższą niż 60 mm. Banderola powinna zawierać co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- oznaczenie wg 2,
- masę jednostkową,
- cenę detaliczną,
- wykaz surowców i dodatków,

4.2. Przechowywanie. Pieczywo powinno być przechowywane w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonne i wolnych od szkodników. Pieczywo powinno być układane w skrzynkach, na półkach lub ruchomych wózkach w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem i zdeformowaniem.

4.3. Transport

4.3.1. Przenoszenie. Pieczywo powinno być przenoszone z piekarni do środków transportowych oraz ze środków transportowych do punktów odbioru - w skrzynkach. Niedopuszczalne jest przenoszenie pieczywa w workach lub na rękach.

4.3.2. Przewożenie. Pieczywo powinno być przewożone środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, suchymi z wyposażeniem do ustawiania skrzynek lub układania bochenków w pojedynczych warstwach zabezpieczających bochenki przed zgnieceniem lub zabrudzeniem.

5. BADANIA

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

5.2. Wykonanie badań - wg PN-79/A-74108. Wynik 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 pieczywa należy uznać za zgodną z normą, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

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 - dr inż. Maria Kowalczyk,
Barbara Krasnowska - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy
Przemysłu Piekarskiego, dr inż. Barbara Secomska - Instytut Żywności i Żywienia.

4. Wydanie 2 - stan aktualny: marzec 1982 - uaktualniono normy związane oraz wprowadzono zmiany:
zmiana 1 - Biuletyn PKNiM nr 10/1978.