

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-85
	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	8098-03
	Półprodukty	Zamiast BN-75/8098-03
	do wykańczania wyrobów	Grupa katalogowa 1242
	Wymagania wspólne	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące półproduktów do wykańczania wyrobów ciastkarskich.

1.2. Określenia — wg BN-80/8070-02.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział — wg BN-80/8070-01.

2.2. Rodzaje. W zależności od użytych surowców i sposobu wykonania rozróżnia się następujące rodzaje półproduktów do wykańczania wyrobów ciastkarskich:

- polewa kakaowa,
- polewa kawowa,
- pomada,

- masa karmelowa,
- cukier palony,
- syrop cukrowy,
- glazura,
- galaretka,
- kruszonka,
- owoce w syropie cukrowym.

2.3. Przykład oznaczenia polewy kakaowej:

POLEWA KAKAOWA — BN-85/8098-03, numer receptury

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce użyte do produkcji powinny być zgodne z odpowiednimi normami przedmiotowymi.

3.2. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Rodzaj półproduktu		Wygląd zewnętrzny	Struktura	Barwa	Smak i zapach
1	2		3	4	5	6
1	Polewa kakaowa		w postaci — bloków bryły zachowujące swój kształt w temperaturze do 25°C	na przełomie matowa, dopuszczalne uwarstwienia	ciemnobrązowa, dopuszczalne nieznaczne szare naloty z oddzielonych cząstek tłuszczu	właściwy, typowy dla masy czekoladowej, bez obcych zapachów i smaków
			— sproszkowanej	drobny granulat		
2	Polewa kawowa		bryły zachowujące swój kształt w temperaturze do 25°C	na przełomie matowa, jednolita	beżowa do jasnobrązowej	właściwy, typowy wyczuwalny smak i zapach kawy, bez obcych zapachów i smaków
3	Pomada	wodna	plastyczna masa cukrowa powolnie rozlewająca się	niejednorodna z występowaniem fazy drobnokrystalicznej	biała	słodki, bez obcych zapachów i smaków
		mleczna	plastyczna masa cukrowa powolnie rozlewająca się	niejednorodna z występowaniem fazy drobnokrystalicznej	kremowa	słodki, wyczuwalny smak mleka, bez obcych zapachów i smaków
4	Masa karmelowa		szklista masa, plastyczna w temperaturze 65 ÷ 80°C	jednolita, gładka	biała lub inna w zależności od użytych dodatków i barwników	słodki, właściwy dla użytych dodatków, bez obcych zapachów i smaków
5	Cukier palony		gęsta ciecz	półpłynna lub płynna	ciemnobrązowa do brunatnej	słodki o posmaku gorzkiego, bez obcych zapachów i smaków

Zgłoszona przez SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców
Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego

Ustanowiona przez Dyrektora Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 14 października 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1985 poz. 31)

cd. tabl. 1

Lp.	Rodzaj półproduktu		Wygląd zewnętrzny	Struktura	Barwa	Smak i zapach
1	2		3	4	5	6
6	Syrop cukrowy		przezroczysta ciecz	płynna	słomkowa	słodki, wyczuwalny smak i zapach użytych dodatków bez obcych zapachów i smaków
7	Glazura	pomadowa	półpłynna masa	drobnokrystaliczna	biała, kremowa lub inna w zależności od użytych dodatków	słodki, wyczuwalny smak i zapach użytych dodatków, bez obcych zapachów i smaków
		syropowa	ciecz zagęszczona	płynna	biała, słomkowa lub inna w zależności od użytych dodatków	słodki, wyczuwalny smak i zapach użytych dodatków, bez obcych zapachów i smaków
		białkowa	plastyczna masa	puszysta, napowietrzona	biała lub inna w zależności od użytych dodatków	słodki, wyczuwalny smak i zapach użytych dodatków, bez obcych zapachów i smaków
8	Galaretka	agarowa	masa o konsystencji elastycznego żelu, przezroczysta, z połyskiem	galaretowata o przełomie muszlowym	bezbarwna lub inna w zależności od użytych dodatków	słodko-kwaskowy wyczuwalny smak i zapach użytych dodatków, bez obcych zapachów i smaków
		żelatynowa	masa o konsystencji elastycznego żelu, przezroczysta, z połyskiem	galaretowata	bezbarwna lub inna w zależności od użytych dodatków	słodko-kwaskowy wyczuwalny smak i zapach użytych dodatków, bez obcych zapachów i smaków
9	Kruszonka		drobne, nierównomierne grudki	stała, niejednolita	kremowa	właściwy, typowy dla surowego, tłustego ciasta, zapach waniliowy, bez obcych zapachów i smaków
10	Owoce w syropie cukrowym		owoce całe lub ich części zawieszone w syropie	niejednorodna	właściwa dla użytych owoców	kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych zapachów i smaków

3.3. Wymagania fizykochemiczne. Wymagania fizykochemiczne dla poszczególnych półproduktów, w przeliczeniu na suchą masę, podane są w recepturach zakładowych, które powinny być udostępnione na żądanie władz kontrolujących.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

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

4.1.2. Pakowanie półproduktów przeznaczonych do kooperacji międzyzakładowej. Półprodukty przeznaczone do kooperacji międzyzakładowej powinny być pakowane w pojemniki dopuszczone do przechowywania artykułów spożywczych, na których należy umieścić co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- nazwę wyrobu,
- masę netto,
- datę produkcji,

- cenę detaliczną,
- warunki przechowywania.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Okres przechowywania. Półprodukty do wykańczania wyrobów takie jak: masa karmelowa, glazura syropowa, glazura białkowa i galaretka żelatynowa nie powinny być przechowywane. Okresy i temperatury przechowywania pozostałych półproduktów — wg tabl. 2.

Tablica 2

Rodzaj półproduktu	Okres i temperatura przechowywania	
	nie dłużej niż	temperatura do, °C
Polewa kakaowa	40 dni	18
Polewa kawowa	40 dni	18
Pomada wodna	30 dni	18
Pomada mleczna	30 dni	18
Cukier palony	12 miesięcy	18
Syrop cukrowy	24 h	6
Glazura pomadowa	3 dni	18
Galaretka agarowa	2 dni	18
Kruszonka	5 dni	6
Owoce w syropie cukrowym	12 miesięcy	18

4.2.2. Warunki przechowywania. Półprodukty do wykańczania wyrobów ciastkarskich należy przechowywać w warunkach określonych wg 4.2.1, w chłodniach lub w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości. Wilgotność względna powietrza nie powinna przekraczać 75%.

4.3. Transport. Półprodukty przeznaczone do kooperacji międzyzakładowej powinny być przewożone środkami transportu czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, zapewniającymi nieuszkodzenie wyrobu w czasie transportu.

5. BADANIA

5.1. Program badań

- a) sprawdzanie wyglądu zewnętrznego,
- b) sprawdzanie struktury,

- c) sprawdzanie barwy,
- d) sprawdzanie smaku i zapachu,
- e) sprawdzanie wskaźników fizykochemicznych.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-78/A-74250.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne

5.3.1.1. Sprawdzanie wyglądu zewnętrznego należy wykonać przez oględziny.

5.3.1.2. Sprawdzanie struktury, barwy, smaku i zapachu należy wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Badanie 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 wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim wymaganiom podanym w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8098-03

- a) zmieniono podział,
- b) wprowadzono polewę kawową,
- c) zweryfikowano okresy przechowywania.

3. Normy i dokumenty związane

PN-78/A-74250 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Pobieranie próbek i kontrola jakości

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

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

BN-80/8070-01 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Klasyfikacja

BN-80/8070-02 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Nazwy i określenia. Receptury zakładowe

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Irena Kucharczyk — SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Oddział Wojewódzki, Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Piekarsko-Ciastkarskiej, Warszawa, mgr inż. Zofia Miłosz — SPOŁEM Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.