

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-82 8073-01
	Pieczywo Chleb rembertowski, piski i gliwicki	Zamiast BN-66/8073-03 BN-69/8073-01
		Grupa katalogowa 1232

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb rembertowski, piski i gliwicki.

1.2. Określenia. Chleb rembertowski, piski i gliwicki produkowany jest na kwasie z dodatkiem soli, z tym, że:

a) chleb rembertowski - z mąki żytniej typ 1400 w ilości 40 % i mąki pszennej typ 800 w ilości 60 %,

b) chleb piski - z mąki żytniej typ 1400 w ilości 70 % i mąki pszennej typ 800 w ilości 30 %,

c) chleb gliwicki - z mąki żytniej typ 1400 w ilości 70 % i mąki pszennej typ 800 w ilości 30 % z dodatkiem mleka odtłuszczonego w proszku i drożdży.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od użytych surowców różni się trzy rodzaje chleba:

- rembertowski,
- piski,
- gliwicki.

2.2. Przykład oznaczania chleba gliwickiego:

CHLEB GLIWICKI BN-82/8073-01

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

Wymagania organoleptyczne								
rodzaj chleba	kształt	skórka			mięgisz		zapach	smak
		powierzchnia	barwa	grubość	porowatość	elastyczność		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Chleb rembertowski	podłużny lub okrągły	gładka lub skostkowana, lekko chropowata, dla chleba kosszyczkowego dopuszcza się nieznaczne ilości mąki	jasnobrązowa do brązowej, której intensywność zabarwienia na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu	górnej - nie mniejsza niż 3 mm, ściśle połączona z miękiszem	dość równomierna, cienkościenna	mięgisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego	aromatyczny, lekko kwasowy	właściwy dla danego rodzaju chleba
Chleb piski								
Chleb gliwicki							lekko kwasowy, swoisty	

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego (O)
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 4 stycznia 1982 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 czerwca 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1982 poz. 11)

3.3. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Wymagania fizykochemiczne			
rodzaj chleba	kwasowość stopnie, nie większa niż	wilgotność po 8 h od chwili wypieku, %, nie większa niż	objętość 100 g chleba, cm ³ , nie mniejsza niż
1	2	3	4
Chleb rembertowski	8	48	195
Chleb piski	9	49	190
Chleb gliwicki		48	195

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

Tablica 3

Rodzaj chleba	Deklarowana masa 1 sztuki g	Tolerancja 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 wagi niżej podanej, g	do 24 h po wypieku, $\pm 3\%$ z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, g
1	2	3	4
Chleb rembertowski	1600	1640	1600
Chleb piski			
Chleb gliwicki			

3.5. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany (płaski, rozlany, porozrywany),
- mechanicznie uszkodzony (zgnieciony lub odłamany),

- o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzonej, spalonej,
 - o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
 - o smaku gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym, lub innym obcym,
 - o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym dla danego rodzaju chleba,
 - ze śladami pleśni lub objawami zakażenia laseczką ziemniaczaną,
- należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

4. ZNAKOWANIE, PRZECZOWYWANIE

I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. Chleb powinien być znakowany etykietami o wymiarach 2x3 cm z nadrukiem zawierającym następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- nazwę rodzaju chleba,
- masę jednostkową,
- symbol zmiany produkcyjnej

lub znakownikiem bezpośrednio na bochenku, zawierającym znak zakładu, rodzaj chleba i symbol zmiany produkcyjnej:

4.2. Przechowywanie - wg BN-79/8070-09 p. 4.5.1

i 4.5.2.

4.3. Transport - wg BN-79/8070-09 p. 4.6.

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 pieczywa należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 i rozdz. 4 oraz nie wykazuje cech dyskwalifikujących, wyszczególnionych w 3.5. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzać z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-66/8073-03 i BN-69/8073-01

- skorygowano wskaźnik wilgotności,
- włączono do BN chleb mieszany gliwicki.

3. Normy i dokumenty 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

BN-79/8070-09 Pieczywo, Pakowanie, przechowywanie i transport

Systematyczny Wykaz WYROBÓW (SWW). Główny Urząd Statystyczny. Warszawa; Wydawnictwo Katalogów i Cenników 1975

4. Symbol wg SWW - 2421-211 i 2421-221.

5. Autorzy projektu normy - dr inż. M. Kowalczyk

SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa, dr inż. I. Waśkiewicz - Wojskowy Ośrodek Naukowo-Badawczy Służby Żywnościowej, Warszawa.