

WYROBY PIEKARSKIE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-81
	Pieczywo mieszane	8073-17
	Chleb mieszany sitkowy	Grupa katalogowa 1232

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb mieszany sitkowy.

1.2. Określenia. Chleb mieszany sitkowy jest to chleb produkowany na kwasie z mąki żytniej typ 1400 w ilości 50 % i mąki pszennej typ 1400 w ilości 50 % z dodatkiem soli.

2. OZNACZENIE

CHLEB MIESZANY SITKOWY BN-81/8073-17

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

Cechy		Wymagania
Kształt		okrągły, podłużny lub nadany formą
Skórka	powierzchnia	błyszcząca, gładka lub lekko chropowata, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki
	barwa	jasnobrązowa do ciemnobrązowej, której intensywność zabarwienia na przekroju bochenka maleje w kierunku miękkiszu
	grubość	skórki górnej chleba deskowego i koszyczkowego nie mniejsza niż 2,5 mm, chleba formowego skórki górnej nie mniejsza niż 3 mm, w miejscach przylegających do formy, nie mniejsza niż 1,5 mm, ściśle połączona z miękkiszem

cd. tabl. 1

Cechy		Wymagania
Miękkisz	porowatość	dość równomierna
	elastyczność	miękkisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury
Zapach		aromatyczny, swoisty dla tego rodzaju chleba
Smak		właściwy dla tego rodzaju chleba

3.3. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania
Kwasowość, w stopniach, nie większa niż	8
Wilgotność po 8 h od chwili wypieku, %, nie większa niż	49 koszyczkowy i deskowy 50 formowy
Objętość 100 g chleba, cm ³ , nie mniejsza niż	190

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

Tablica 3

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 masy niżej podanej, g		do 8 h po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, g
wypiekany na trzonie	wypiekany w formach	
1	2	3
510, 815, 1625	820, 1635	500, 800, 1600

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
 Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 15 kwietnia 1981 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1981 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 11/1981 poz. 55)

3.5. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany, płaski, rozlany,
 - mechanicznie uszkodzony (zgnieciony lub porzrywany),
 - o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony,
 - 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 obcym dla danego rodzaju chleba,
 - ze śladami pleśni
- należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

**4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE
I TRANSPORT**

4.1. Znakowanie — wg BN-79/8070-09 p. 4.4.1, 4.4.4 i 4.4.7.

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 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących wyszczególnionych w 3.5. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzić z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM CZSS.

2. 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

3. Symbol wg SWW — 2421-212.

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Stanisław Czarnecki, mgr inż. Maria Szabelska — „SPOŁEM” CZSS Zrzeszenie Produkcji, Warszawa.