

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Wyroby i półprodukty piekarskie	
	Nazwy i określenia	
	BN-80 8070-10	
		Grupa katalogowa 1240

1. WSTĘP

Przedmiotem normy są nazwy i określenia wyrobów i półproduktów piekarskich.

2. NAZWY I OKREŚLENIA

2.1. Nazwy i określenia ogólne

Nazwy		Określenia
2.1.1	pieczywo	— produkt spożywczy otrzymany w wyniku wypieku ciasta, spulchnionego przez fermentację naturalną, a w niektórych przypadkach mechanicznie (np. chleb chrupki) lub przez dodatek środków chemicznych (np. solinki)
2.1.2	półprodukty piekarskie	— poszczególne fazy procesu wytwarzania ciasta

2.2. Nazwy i określenia poszczególnych grup pieczywa

Nazwy grupy		Określenia
2.2.1	pieczywo żytnie	— pieczywo otrzymane z mąki żytniej, przy zastosowaniu wielofazowej fermentacji kwasowej, z dodatkiem soli, ekstraktu sódowego, syropu ziemniaczanego i innych, oraz różnego rodzaju surowców podnoszących wartość odżywczą, takich jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne, drożdże suszone spożywcze i inne; przy wytwarzaniu pieczywa żytniego można stosować dodatek mąki pszennej w ilości do 10%
2.2.2	pieczywo mieszane	— pieczywo otrzymane z mąki żytniej i pszennej przy zastosowaniu wielofazowej fermentacji kwasowej lub z dodatkiem drożdży do fermentacji, soli, ekstraktu słodowego, syropu ziemniaczanego i innych oraz różnego rodzaju surowców podnoszących wartość odżywczą, takich jak: mleko, przetwory mleczarskie, zarodki pszenne, drożdże suszone spożywcze, mączkę niskokaloryczną i inne
2.2.3	pieczywo pszenne	— pieczywo otrzymane z mąki pszennej z zastosowaniem do fermentacji drożdży, z dodatkiem soli, cukru, tłuszczu, mleka, przetworów mleczarskich, jaj, ekstraktu słodowego, zarodków pszennych, mączki niskokalorycznej, mąki wysoko glutenowej, lecytyny i innych dodatków
2.2.4	pieczywo i wyroby piekarskie pozostałe	— pieczywo o różnych kształtach, konsystencjach, różnych walorach organoleptycznych, wytworzone przy zastosowaniu specjalnych technologii produkcji
2.2.5	półprodukty piekarskie	wg 2.1.2

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
 Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 25 lipca 1980 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1981 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 28/1980 poz. 113)

2.3. Nazwy i określenia poszczególnych podgrup pieczywa

Nazwa podgrupy			Określenia
Pieczywo żytnie	2.3.1	ciemne	pieczywo żytnie otrzymane z mąki żytniej o popiołowości powyżej 1,0%
	2.3.2	jasne	pieczywo otrzymane z mąki żytniej o popiołowości poniżej 1,0%
Pieczywo mieszane	2.3.3	ciemne	pieczywo otrzymane z mąki żytniej i pszennej, których średnia ważona popiołowości wynosi ponad 1,0%
	2.3.4	jasne	pieczywo otrzymane z mąki żytniej i pszennej, których średnia ważona popiołowości wynosi poniżej 1,0%
	2.3.5	dietetyczne	pieczywo przeznaczone dla osób o ściśle określonych schorzeniach, wytworzone wg zatwierdzonej receptury i dopuszczone do produkcji przez Głównego Inspektora Sanitarnego
Pieczywo pszenne	2.3.6	ciemne	pieczywo otrzymane z mąki pszennej o popiołowości powyżej 1,0%
	2.3.7	jasne zwykłe	pieczywo pszenne wytworzone z mąki pszennej o popiołowości poniżej 1,0% z ewentualnym dodatkiem cukru i tłuszczu w ilości do 3% w przeliczeniu na mąkę
	2.3.8	jasne wyborowe	pieczywo pszenne z dodatkiem cukru i tłuszczu łącznie w ilości powyżej 3 do 15%, przy ewentualnym zastosowaniu dodatków mleka, jaj, ekstraktu słodowego i innych
	2.3.9	półcukiernicze	pieczywo pszenne z dodatkiem cukru i tłuszczu w łącznej ilości ponad 15%, mleka, jaj, rodzynek, miodu, substancji zapachowo-smakowych oraz jako składników nadzienia maku, twarogu, marmolady itp.; wyroby te mogą być nadziewane lub nienadziewane, smarowane jajem, mąką, posypane makiem, kruszonką itp.
	2.3.10	dietetyczne	pieczywo przeznaczone dla osób o ściśle określonych schorzeniach, wytworzone wg zatwierdzonej receptury i dopuszczone do produkcji przez Głównego Inspektora Sanitarnego
Pieczywo i wyroby piekarskie pozostałe	2.3.11	trwałe	pieczywo otrzymane w sposób pozwalający na zachowanie niezmiennych cech organoleptycznych i przydatności konsumpcyjnej przez okres powyżej 1 miesiąca
	2.3.12	bułka tarta	produkt otrzymany z pieczywa pszennego wysuszonego i rozdrobnionego

2.4. Nazwy i określenia podgrup półproduktów piekarskich

Nazwa podgrupy		Określenia
2.4.1	przy fermentacji na kwasie	zaczątek — początkowa faza fermentacji w wielofazowym procesie wytwarzania ciasta żytniego, używany do rozpoczęcia cyklu fermentacji; przedkwas — pośrednia faza fermentacji stosowana przy produkcji pieczywa na kwasie, wytwarzana z zaczątku z dodatkiem mąki żytniej i wody; stosunek mąki do wody w przedkwasie wynosi około 1:1; półkwas — pośrednia faza fermentacji stosowana przy produkcji pieczywa na kwasie, wytwarzana najczęściej z przedkwasu (przy metodach skróconych może być również stosowany dojrzały półkwas) mąki i wody; stosunek mąki do wody w półkwasie wynosi około 1 do 0,6; kwas — faza fermentacji poprzedzająca ciasto, stosowana w produkcji pieczywa na kwasie, wytwarzana z półkwasu lub z żurku mąki żytniej (niekiedy z dodatkiem mąki pszennej) oraz wody i ewentualnie drożdży; stosunek mąki do wody w kwasie wynosi od 1:0,8 do 1:1; ciasto — ostatnia faza powstała przez połączenie kwasu, mąki i wody, poddane fermentacji, przeznaczona do wyrobu pieczywa; w zależności od rodzaju pieczywa dodaje się sól, cukier, tłuszcz, ekstrakt słodowy i inne dodatki; żurek — zakwas żytni sporządzony z mąki i wody z dodatkiem zaczątku; zaczątkiem jako źródłem mikroflory fermentującej może być dojrzały kwas lub żurek; stosunek mąki do wody w żurku wynosi około 1:3.
2.4.2	przy fermentacji na kwasie i drożdżach	przy wytwarzaniu pieczywa tą metodą można stosować różne sposoby wytwarzania ciasta, między innymi prowadząc równolegle oddzielnie dwa procesy fermentacji tj. kwasowej (kwas) i drożdżowej (poddmłoda), z których po połączeniu wytwarza się ciasto lub przez wytworzenie wspólnej fazy tzw. kwasopoddmłody; kwasopoddmłoda jest przedostatnią fazą fermentacji, z której przygotowuje się ciasto; kwasopoddmłodę wytwarza się z części kwasowej, drożdży, mąki pszennej i wody; stosunek mąki do wody najczęściej wynosi jak 1:1 ÷ 1:0,8

cd. tablicy

Nazwa podgrupy		Określenia
2.4.3	przy fermentacji na drożdżach	podmłoda — rozczyń — początkowa faza fermentacji dwufazowej metody wytwarzania ciasta: podmłoda (rozczyń) wytwarzana jest z mąki, wody i drożdży; stosunek mąki do wody najczęściej wynosi jak 1:1 ÷ 1:0,8, ciasto — jednorodna, plastyczna masa powstała przez połączenie mąki, wody lub mleka w płynie, podmłody (w przypadku stosowania metody dwufazowej fermentacji), drożdży (przy stosowaniu metody jednofazowej), soli i innych dodatków, poddana fermentacji, przeznaczona do wyrobu pieczywa

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Autorzy projektu normy — mgr inż. Jerzy Kownacki — SPOŁEM CZSS Zrzeszenie Produkcji ZPPC dr inż. Maria Kowalczyk

i mgr inż. Zofia Miłosz — SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, mgr inż. Jadwiga Mońko — Polski Komitet Normalizacji Miar i Jakości ZR-Ż.