

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-77 8072-11
	Pieczywo pszenne Chleb dietetyczny wysokobiałkowy	
		Grupa katalogowa 1232

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb dietetyczny wysokobiałkowy zalecany dla osób chorych na cukrzycę.

1.2. Określenia. Chleb dietetyczny wysokobiałkowy - chleb produkowany z mąki Graham typ 1850 i mąki wysoko-glutenowej w stosunku 45: 55 na drożdżach z dodatkiem mąki sojowej, twarogu chudego, lecytyny, margaryny i soli kuchennej, wypiekany w formach.

2. OZNACZENIE

CHLEB DIETETYCZNY WYSOKOBIĄŁKOWY

BN-76/8072-11

3. WYMAGANIA3.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Wymagania		
Kształt		podłużny, nadany formą
Skórka	powierzchnia	chropowata
	barwa	brązowa
	grubość	skórki górnej nie mniejsza niż 5 mm, w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 4 mm, skórka ściśle połączona z miękiszem
Miękiś	porowatość	średnia, dość równomierna
	elastyczność	miękiś przy lekkim nacisku powinien wracać do stanu pierwotnego
	charakterystyka	lekko lepki, wyraźnie wilgotny przy dotyku
Zapach		swoisty dla danego rodzaju chleba
Smak		właściwy dla danego rodzaju chleba

3.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Wymagania	
Kwasowość, stopnie, nie większa niż	8
Wilgotność po 6 godz od wypieku, %, nie więcej niż	51
Objętość 100 g chleba, cm ³ , nie mniejsza niż	220
Zawartość białka, g/100 g, nie mniejsza niż	18

3.3. Masa chleba i tolerancja wagi - wg tabl. 3.

Tablica 3

Deklarowana masa 1 sztuki, g	Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba	
	do 30 min po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od niżej podanej wagi	do 6 godz po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej
500, 1000	515, 1020	500, 1000

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany /rozłany, zgnieciony lub porozrywany/,
 - mechanicznie uszkodzony,
 - o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony lub przypalony,
 - o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu niedopieczonym, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
 - o smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niestonym lub innym obcym,
 - o zapachu stęchłym, mdłym 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.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
 Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 15 lutego 1977 r.
 jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 sierpnia 1977 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 7/1977 poz. 20)

4. PAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE

I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Chleb powinien być zawinięty w banderolę /opaskę/ nie węższą niż 60 mm, następnie pakowany w torebki z folii polietylenowej.

Banderola powinna zawierać co najmniej następujące dane:

- a/ nazwa i adres zakładu produkcyjnego,
- b/ nazwa chleba,
- c/ masa jednostkowa,
- d/ cena detaliczna,
- e/ termin przydatności do spożycia,
- f/ dodatki charakterystyczne,
- g/ określenie zastosowania,
- h/ temperatura przechowywania.

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

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w 4.2.2, w którym chleb dietetyczny wysokobiałkowy powinien być zgodny z postanowieniami normy, wynosi:

3 dni przechowywany w temperaturze do 18°C,

7 dni przechowywany w temperaturze do 5°C,

licząc od daty produkcji.

4.2.2. Warunki przechowywania. Chleb powinien być przechowywany w lodówkach lub innych pomieszczeniach, które powinny być czyste, suche, bezwonne i wolne od

szkodników i ich pozostałości w temperaturach podanych w 4.2.1.

4.3. Transport

4.3.1. Przenoszenie. Chleb powinien być przenoszony z piekarni do środków transportowych oraz ze środków transportowych do punktów odbioru w skrzynkach. Niedopuszczalne jest przenoszenie chleba w workach lub na rękach.

4.3.2. Przewożenie. Chleb powinien być przewożony środkami transportowymi przeznaczonymi do przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, z wyposażeniem do ustawiania skrzynek lub układania bochenków w pojedynczych warstwach zabezpieczających bochenki przed zgnieceniem i zabrudzeniem.

5. BADANIA

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

5.2. Wykonanie badań - wg PN-79/A-74108 i PN-75/A-04018. 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 należy uznać za zgodną z normą, jeżeli odpowiada wszystkim wymaganiom podanym w 3.1, 3.2, 3.3 i w rozdz. 4 oraz nie wykazuje cech dyskwalifikujących wyszczególnionych w 3.4. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzać z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Normy związane

PN-75/A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe. Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

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 - Doc. dr hab. inż. Henryk Banecki, Krystyna Węgiełek SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

4. Wydanie 2 - stan aktualny: sierpień 1981 - uaktualniono normy związane.