

WYROBY PIEKARSKIE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-87
	Chleb pszenny błonwit i chleb pszenny skandynawski	8072-04
		Zamiast BN-74/8072-04 BN-78/8072-15
		Grupa katalogowa 1232

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb pszenny błonwit i chleb pszenny skandynawski.

1.2. Określenia

1.2.1. chleb pszenny błonwit — chleb produkowany na drożdżach z mąki pszennej typ 850 i z mąki pszennej graham typ 1850 z dodatkiem mączki pszennej niskokalorycznej, mleka odtłuszczonego w proszku, zarodków pszennych, drożdży suszonych, ekstraktu słodowego i soli, wypiekany w formach. Zalecany jest dla osób prowadzących mało ruchliwy tryb życia i otyłych.

1.2.2. chleb pszenny skandynawski — chleb produkowany na drożdżach z mąki pszennej typ 850 i z mąki pszennej graham typ 1850 z dodatkiem tłuszczu piekarskiego „Specjał” i soli.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

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

- pszenny błonwit,
- pszenny skandynawski.

2.2. Przykład oznaczenia chleba pszenno-błonwit: CHLEB PSZENNY BŁONWIT BN-87/8072-04

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

Rodzaj chleba	Kształt	Skórka		Miękiśz			Zapach	Smak
		powierzchnia	barwa	grubość	porowatość	elastyczność		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Chleb pszenny błonwit	nadany formą	chropowata	brązowa	górną nie mniejsza niż 4 mm, w miejscach przylegających do formy — nie mniejsza niż 2 mm, ściśle połączona z miękiśzem	średnia, dość równomierna	miękiśz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury	swoisty dla danego rodzaju chleba	właściwy dla danego rodzaju chleba
Chleb pszenny skandynawski	podłużny lub nadany formą	gładka lub skostkowana	jasnobrązowa do brązowej			wyraźnie widoczne na przekroju grube cząstki mąki graham, miękiśz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury		

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego (O)
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 20 maja 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 8/1987, poz. 22)

3.3. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Rodzaj chleba	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	Wilgotność po 6 h od chwili wypieku, %, nie większa niż	Objętość 100 g chleba, cm ³ , nie mniejsza niż	Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniejsza niż	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniejsza niż	Zawartość metali, mg/kg, nie więcej niż			
						arsen	ołów	miedź	cynk
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Chleb pszenny błonwit wypiekany w formach	7	49	200	3	—	0,2	0,4	5	40
Chleb pszenny skandynawski wypiekany — na trzonie	4	48	260	—	1				
— w formach		49							

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

Tablica 3

Rodzaj chleba	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 podanej niżej g		do 6 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	4
Chleb pszenny błonwit	—	820	800
Chleb pszenny skandynawski	510, 715	520, 720	500, 700

3.5. Cechy dyskwalifikujące chleb:

- zdeformowany (rozlany-płaski, zgnieciony lub porzrywany),
- mechanicznie uszkodzony,
- o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzonej lub spalonej,
- o wyrażnie niewłaściwej porowatości, 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 dla danego rodzaju chleba,
- o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym,
- ze śladami pleśni lub objawami zakażenia laseczką ziemniaczaną, należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nienadający się do obrotu i spożycia.

4. PAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-86/8070-09.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania przeprowadzane dla każdej partii

- a) sprawdzanie masy,
- b) sprawdzanie kształtu,
- c) sprawdzanie powierzchni i barwy skórki,
- d) sprawdzanie smaku i zapachu,
- e) sprawdzanie grubości skórki,
- f) sprawdzanie porowatości i właściwości miękiszu.

5.1.2. Badania przeprowadzane co najmniej dwa razy w miesiącu

- a) oznaczanie objętości,
- b) oznaczanie kwasowości,
- c) oznaczanie wilgotności.

5.1.3. Badania przeprowadzane co najmniej raz w miesiącu

- a) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,
- b) oznaczanie zawartości tłuszczu.

5.1.4. Badania przeprowadzane co najmniej raz w roku

- a) oznaczanie zawartości arsenu,
- b) oznaczanie zawartości ołowiu,
- c) oznaczanie zawartości miedzi,
- d) oznaczanie zawartości cynku.

Ponadto badania metali należy wykonywać przy produkcji nowo uruchamianej oraz zmianach lub remontach urządzeń produkcyjnych.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-86/A-74104.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania wg 5.1.1 ÷ 5.1.3 — wg PN-79/A-74108.

5.3.2. Oznaczanie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010.

5.3.3. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-80/A-04011.

5.3.4. Oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-80/A-04012.

5.3.5. Oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013.

5.4. Ocena wyników badań. Wartości liczbowe występujące w normie oraz wyniki obliczeń należy interpretować wg PN-70/N-02120 Metoda Z.

5.5. Ocena partii. Partię wyrobu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

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-74/8072-04 i BN-78/8072-15

- a) połączono dwie normy branżowe,
- b) wprowadzono program badań z rozbiem na:
 - badania przeprowadzane dla każdej partii,
 - badania przeprowadzane co najmniej dwa razy w miesiącu,
 - badania przeprowadzane co najmniej raz w miesiącu,
 - badania przeprowadzane co najmniej raz w roku.
- c) wprowadzono wymagania w zakresie dopuszczalnej ilości metali szkodliwych dla zdrowia,
- d) wprowadzono chleb skandynawski o mniejszej gramaturze.

3. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-86/A-74104 Pieczywo. Pobieranie próbek i kontrola jakości

PN-79/A-74108 Pieczywo. Metody badań i ocena punktowa

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

BN-86/8070-09 Pieczywo. Pakowanie, przechowywanie i transport
Systematyczny wykaz wyrobów (SWW) GUS. Warszawa: Wydawnictwo Katalogów i Cenników, 1975

4. Symbol wg SWW — 2421-413 i 2421-33.

5. Autorzy projektu normy — dr inż. Maria Kowalczyk, dr inż. Zofia Żelazowska — SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.