

WYROBY PIEKARSKIE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-87
	Pieczywo pszenne wyborowe Bułki śniadaniowe i bułki łowickie	8072-08
		Zamiast BN-76/8072-08 BN-77/8072-10
		Grupa katalogowa 1232

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są bułki śniadaniowe i bułki łowickie.

1.2. Określenia. Bułki śniadaniowe i bułki łowickie jest to pieczywo pszenne wyborowe produkowane na drożdżach z dodatkiem soli, z tym że:

a) **bułki śniadaniowe** — pieczywo z mąki pszennej typ 650 z dodatkiem mleka odtłuszczonego w proszku, tłuszczu piekarskiego „Specjał“, ekstraktu słodowego i cukru,

b) **bułki łowickie** — pieczywo z mąki pszennej typ 850 z dodatkiem mączki pszennej niskokalorycznej, margaryny i cukru.

2. PODZIAŁ

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

- śniadaniowe,
- łowickie.

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 pieczywa	Kształt	Skórka			Miękiśz		Zapach	Smak
		powierzchnia	barwa	grubość	porowatość	elastyczność		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bułki śniadaniowe	kopulasty o podstawie okrągłej	gładka lub skostkowana	jasnobrązowa do brązowej	nie mniejsza niż 2,5 mm, skórka ściśle połączona z miękiśzem	średnia, dość równomierna	dobra, miękiśz przy lekkim nacisku powinien szybko wracać do stanu pierwotnego	aromatyczny, właściwy dla danego rodzaju pieczywa	właściwy dla danego rodzaju pieczywa
Bułki łowickie	nieco spłaszczony wałek, o długości nie mniejszej niż: 12 cm — 100 g, 20 cm — 200 g, 30 cm — 400 g	nieco chropowata	ciemnozłocista do jasnobrązowej	nie mniejsza niż 2 mm, skórka ściśle połączona z miękiśzem				

3.3. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego dnia 10 sierpnia 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1987, poz. 31)

Tablica 2

Rodzaj pieczywa	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	Wilgotność po 4 h dla bułek śniadaniowych i po 6 h dla bułek łowickich od chwili wypieku, %, nie większa niż	Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniejsza niż	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniejsza niż	Objętość 100 g pieczywa, cm ³ , nie mniejsza niż	Zawartość metali, mg/kg, nie więcej niż			
						arsen	ołów	miedź	cynk
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Bułki śniadaniowe	3	41	2	7	300	0,2	0,4	5	40
Bułki łowickie	4	46	1,5	2,8	250				

3.4. Masa pieczywa i tolerancja masy — wg tabl. 3.

Tablica 3

Rodzaj pieczywa	Masa 30 sztuk pieczywa drobnego do 30 min po wypieku g	Tolerancja masy poszczególnych sztuk pieczywa		
		do 30 min po wypieku dla pieczywa o masie 200 g i poniżej $\pm 4\%$ dla pieczywa o masie ponad 200 g $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa o masie do 200 g lub 10 sztuk pieczywa o masie ponad 200 g nie powinna być mniejsza od masy podanej niżej g	do 6 h po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna 10 sztuk pieczywa do 6 h po wypieku nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej g	do 4 h po wypieku $\pm 4\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa drobnego do 4 h po wypieku nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej g
1	2	3	4	5
Bułki śniadaniowe	1540	51,3	—	50
Bułki łowickie	3060	102; 205; 409	400	100; 200

3.5. Cechy dyskwalifikujące. Pieczywo:

- zdeformowane, (rozlane, płaskie, zgniecione lub porozrywane);
- mechanicznie uszkodzone;
- o skórce oddzielającej się od miękkiszu, zabrudzone lub spalone;
- o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękkiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli;
- o smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym dla danego rodzaju pieczywa;
- o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym;
- ze śladami pleśni lub objawami zakażenia laszczką ziemniaczaną należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadające 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 zapachu i smaku,
- e) sprawdzanie grubości skórki,
- f) sprawdzanie porowatości i elastyczności miękkiszu.

5.1.2. Badania przeprowadzane co najmniej dwa razy w miesiącu

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

5.1.3. Badanie 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 spełnią 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-76/8072-08 i BN-77/8072-10

a) połączono dwie normy branżowe,

b) wprowadzono program badań z rozbiem na:

- badania przeprowadzane dla każdej partii,
- badania przeprowadzane dwa razy w miesiącu,
- badania przeprowadzane raz w miesiącu,
- badania przeprowadzane co najmniej raz w roku,

c) wprowadzono wymagania w zakresie dopuszczalnej ilości metali szkodliwych dla zdrowia.

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 — 2421-421, 2421-411 ÷ 412.

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