

WYROBY PIEKARSKIE	N O R M A B R A N Ź O W A	BN-80
	Pieczywo pszenne zwykłe Bułki serowe	8072-17
		Grupa katalogowa XII 32

### 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są bułki pszenne zwykłe, serowe.

**1.2. Określenia.** Bułki serowe produkowane są z mąki pszennej typu 650, na drożdżach, z dodatkiem sera podpuszczkowego w proszku, cukru i soli.

### 2. OZNACZENIE

BUŁKA SEROWA BN-80/8072-17

### 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

Kształt		nieczo spłaszczony walec lub kopulasty o podstawie okrągłej
Skórka	powierzchnia	gładka lub skostkowana
	barwa	złota do jasnobrązowej
	grubość	nie mniejsza niż 1,5 mm
Miękiś	porowatość	średnia, dość równomierna
	elastyczność	miękiś przy lekkim nacisku powinien szybko wracać do stanu pierwotnego
Zapach		aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa
Smak		właściwy dla danego rodzaju pieczywa

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego  
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 25 kwietnia 1980 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1980 r. (Dz. Norm. i Miar nr 11/1980 poz. 50)

### 3.3. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika	Określenie zawartości wg
Wilgotność po 4 h od wypieku, %, nie większa niż	43	PN-79/A-74108
Kwasowość w stopniach nie większa niż	3	
Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniej niż	0,8	
Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniej niż	1,0	
Objętość 100 g pieczywa, cm <sup>3</sup> , nie mniej niż	280	

### 3.4. Masa pieczywa i tolerancje wagowe — wg tabl. 3.

Tablica 3

Deklarowana masa 1 bułki	Tolerancja masy poszczególnych sztuk bułek	
	do 30 min po wypieku $\pm 4\%$ , z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk nie powinna być mniejsza od masy niżej podanej	do 4 h po wypieku $\pm 4\%$ , z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej
g	g	g
50 ; 100	51,3 ; 102	50 ; 100

### 3.5. Cechy dyskwalifikujące bułki:

- zdeformowanie (rozlane, zgniecione),
- mechaniczne uszkodzenie (porozrywane, odłamane),
- skórka oddzielająca się od miękiszu, zabrudzona lub przypalona,

- wyraźnie niewłaściwa porowatość,
- miękisz lepki, niedopieczony, z zakalcem, kruszący się, zanieczyszczony, z obecnością grudek mąki lub soli,
- smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony lub inny obcy dla danego rodzaju pieczywa,
- zapach stęchły, mdły lub inny obcy dla danego rodzaju pieczywa,
- ślady pleśni lub objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną.

Pieczywo o takich cechach 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. 4.4.2.

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 podać 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, 3.4 oraz w rozdz. 4 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących wyszczególnionych w 3.5. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzać z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.3.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

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

### 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 r.

3. Symbol wg SWW — 2421-31.

4. Autorzy projektu normy — doc. dr hab. Z. Ambroziak, dr inż. M. Kowalczyk, B. Krasnowska — SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.