

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-82 8072-20
	Pieczywo pszenne zwykłe	
	Grupa katalogowa 1232	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest pieczywo pszenne zwykłe o różnym kształcie i różnej gramaturze.

1.2. Określenia. Pieczywo pszenne zwykłe - pieczywo produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli i cukru oraz mąki żytniej do chleba pszennego.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje pieczywa pszennego - wg tabl. 1.

2.2. Przykład oznaczenia chleba pszennego:

CHLEB PSZENNY BN-82/8072-20

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce użyte do produkcji powinny być zgodne z odpowiednimi normami przedmiotowymi.

3.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 1 na str. 2.

3.3. Masa pieczywa i tolerancje masy - wg tabl. 2. nastr. 3.

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Pieczywo:

- zdeformowane, zgniecione lub porozrywane,
- mechanicznie uszkodzone,
- o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone lub spalone,
- o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, 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 laseczką

ziemniaczaną należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. Chleb pszenny i bułki kieleckie powinny być znakowane etykietami o wymiarach 2 x 3 cm, z nadrukiem zawierającym co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) rodzaj chleba,
- c) masę jednostkową,
- d) cenę detaliczną,
- e) numer lub symbol zmiany produkcyjnej.

Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, na zewnętrznej stronie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Pozostałe pieczywo wymienione w 2.1 nie podlega znakowaniu, natomiast w punktach sprzedaży detalicznej w odniesieniu do pieczywa nieznakowanego, bezpośrednio przy określonym rodzaju pieczywa, należy zamieszczać wywieszki podające: nazwę producenta, nazwę pieczywa, masę jednostkową, cenę detaliczną.

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 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 wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3.1, 3.2 i 3.3 oraz rozdz. 4 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących wyszczególnionych w 3.4. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzać z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.2.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 27 stycznia 1982 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 maja 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1982 poz. 11)

Tablica 1

Rodzaj pieczywa	Kształt	Skórka			Miękiś		Zapach	Smak	Kwasowość w stopniach, nie większa niż	Wilgotność po 6 h od wypieku dla pieczywa o masie powyżej 200 g oraz po 4 h o masie 200 g i poniżej, %, nie większa niż	Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniej niż	Objętość 100 g pieczywa, cm ³ , nie mniej niż
		powierzchnia	barwa	grubość	porowatość	elastyczność						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Butki montowe	kopulasty, podstawa owalna lub okrągła	błyszcząca, gładka lub skostkowana	złocista do ciemnozłocistej	nie mniejsza niż 1,5 mm, skórka ściśle połączona z miękiś								
Butki poznańskie	kopulasty, podstawa owalna z dwoma wyraźnymi grzbietami wystającymi	gładka lub skostkowana										
Butki parki	podstawa prostokątna o końcach zaokrąglonych, na powierzchni górnej dwa nieznaczne grzbiety								3	44	1, 2	260
Batony	niewo spłaszczony wałca o długości nie mniejszej niż 20 cm, nacinane lub nienacinane	gładka lub skostkowana, w miejscach po nacięciach chropowata	złocista do jasnobrązowej		średnia, dość równomierna	miękiś przy lekkim nacisku powinien szybko wracać do stanu pierwotnego	aromatyczny, właściwy dla danego rodzaju pieczywa	właściwy dla danego rodzaju pieczywa				
Butki kieleckie	niewo spłaszczony wałca o długości nie mniejszej niż 30 cm	gładka lub skostkowana, w miejscach po nacięciach chropowata								45		
Chleb pszenny - deskowy - koszykowy - formowy	podłużny lub okrągły, nacinany lub nienacinany nadany formą	gładka lub skostkowana, w miejscach po nacięciach chropowata	ciemnozłocista do jasnobrązowej	nie mniejsza niż 3 mm, skórka ściśle połączona z miękiś					4	45		200
										46		
Bagietki francuskie	niewo spłaszczony wałca o długości nie mniejszej niż 70 cm	błyszcząca, gładka z ukośnymi poprzecznymi nacięciami lub podłużnym nacięciem, w miejscach po nacięciu chropowata	złocista do ciemnozłocistej	nie mniejsza niż 3 mm ściśle połączona z miękiś	drobna, cienkościenna, wśród drobnych por występują duże pory o cienkich ściankach	miękiś przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury	swoisty, charakterystyczny dla bardzo dobrze wypieczonego pieczywa	właściwa dla danego rodzaju pieczywa, lekko stony	3	46	-	320

Tablica 2

Rodzaj pieczywa	Masa 30 sztuk pieczywa drobnego do 30 min po wypieku	Tolerancja masy poszczególnych sztuk pieczywa		Tolerancja masy poszczególnych sztuk drobnego pieczywa do 4 h po wypieku $\pm 4\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk drobnego pieczywa do 4 h po wypieku nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej podanej niżej, g	
		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 jednostkowej do 200 g lub 10 sztuk pieczywa o masie ponad 200 g nie powinna być mniejsza od masy podanej niżej, g			
		wypiekane na trzonie	wypiekane w formach		
1	2	3	4	5	6
Bułki montowe Bułki poznańskie	1540, 3060	51, 3, 102	-	-	50, 100
Bułki parki Batony	-	205	-	-	200
Bułki kiełkie	-	510	-	500	-
Chleb pszen-ny	-	715, 1525	720, 1535	700, 1500	-
Bagietki francuskie	-	409, 256	-	250, 400	-

KONIEC

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.

3. Symbol wg SWW - 2421.

4. Autorzy projektu normy - mgr inż. Wiesława Szafu-lera - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, mgr inż. Swietłana Sarażska - SPOŁEM CZSS Zrzeszenie Produkcji, Zarząd Produkcji Piekarsko-Ciastkarskiej.