

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-76
	Pieczyno mieszane Chleb gospodarski	8073-02
		Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

1.1. **Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest chleb gospodarski.

1.2. **Określenia.** Chleb gospodarski — chleb produkowany na kwasie z mąki żytniej typ 800 w ilości 70% i mąki pszennej typ 850 w ilości 30%, wzbogacony serwatką, z dodatkiem kminku lub bez dodatku.

2. OZNACZENIE

CHLEB GOSPODARSKI BN-76/8073-02

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Kształt		podłużny lub okrągły
Skórka	powierzchnia	gładka lub lekko chropowata, dopuszcza się nieznaczne ilości mąki (powierzchnię posypaną mąką)
	barwa	jasnobrązowa do ciemnobrązowej, której intensywność zabarwienia na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu
	grubość	nie mniejsza niż 3 mm, skórka ściśle połączona z miękiszem
Miękisz	porowatość	dość równomierna
	elastyczność	miękisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury
Zapach		kminku, swoisty dla danego rodzaju chleba
Smak		kminku, właściwy dla danego rodzaju chleba

3.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Kwasowość, w stopniach nie większa niż	8
Wilgotność po 8 godzinach od chwili wypieku, %, nie większa niż	48
Objętość 100 g chleba, cm ³ , nie mniejsza niż	190

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

Tablica 3

Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba	
w czasie do 30 min po wypieku $\pm 3\%$ z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od wagi niżej podanej, g	w czasie do 8 godz po wypieku $\pm 3\%$ z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie może być mniejsza od masy deklarowanej, g
1020	1000
2030	2000

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany (płaski, rozlany, porozrywany),
 - mechanicznie uszkodzony (zgnieciony lub odłamany),
 - o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony,
 - o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym z obecnością grudek mąki lub soli,
 - o smaku gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym,
 - o zapachu obcym dla danego rodzaju chleba,
 - ze śladami pleśni lub objawami zakażenia laseczką ziemniaczaną
- należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu artykuł spożywczy.

4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. **Znakowanie.** Chleb powinien być znakowany etykietami o wymiarach 2×3 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.

Zgłoszona przez Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora „Społem” CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 10 sierpnia 1976 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 kwietnia 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 23/1976 poz. 89)

4.2. Przechowywanie. Chleb powinien być przechowywany w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonnych i wolnych od szkodników. Chleb powinien być układany w skrzynkach, na półkach lub ruchomych wózkach w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem i zdeformowaniem.

4.3. Transport

4.3.1. Przenoszenie. Chleb powinien być przenoszony z piekarni do środków transportowych oraz ze środków transportowych do punktów sprzedaży detalicznej w skrzynkach. Niedopuszczalne jest przenoszenie chleba w workach lub na rękach. Chleb dostarczony do sklepów w skrzynkach powinien być z nich bezpośrednio sprzedawany.

4.3.2. Przewożenie. Chleb powinien być przewożony środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi i suchymi, z wyposażeniem do ustawiania skrzynek lub do układania bochenków

w pojedynczych warstwach, zabezpieczających bochenki przed zgnieceniem i zabrudzeniem. Układanie chleba bezpośrednio na podłodze środków transportowych jest niedopuszczalne.

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 pieczywa należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w p. 3.1.3.2, 3.3 i 4.1 oraz nie wykazuje cech dyskwalifikujących wyszczególnionych w 3.4. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzać z częstotliwością, zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.2.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zakład Przemysłu Piekarniczego, Warszawa.

2. Normy 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

3. Autor projektu normy — mgr inż. Kazimierz Węgiełek.

4. Wydanie 2 — stan aktualny: kwiecień 1980; uaktualniono normy związane.