

PRODUKTY SPOŻYWCZE	N O R M A   B R A N Ż O W A	BN-81 8062-04
	Przetwory zbożowe <b>Mąka pszenna cukiernicza.</b>	
		Grupa katalogowa 1231

### 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest mąka pszenna cukiernicza otrzymana z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy, przeznaczona do produkcji trwałego pieczywa cukierniczego.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować w produkcji i obrocie mąk pszennych dla przemysłu cukierniczego.

### 2. PODZIAŁ I PRZYKŁAD OZNACZENIA

**2.1. Rodzaje.** Rozróżnia się następujące rodzaje mąk pszennych cukierniczych:

- typ 650 do produkcji wafli i pierników,
- typ 650 do produkcji herbatników i pieczywa piankowego,
- typ 650 do produkcji sucharów i pieczywa parzonego,

- typ 1070 do produkcji sucharów i herbatników,
- typ 500 do produkcji herbatników laminowanych i innego pieczywa,
- typ 500 do produkcji mazurków,
- typ 580 do produkcji paluszków „Grisini”.

#### 2.2. Przykład oznaczenia

a) mąki pszennej cukierniczej do produkcji wafli i pierników:

MĄKA CUKIERNICZA 650 do WAFLI I PIERNIKÓW  
BN-81/8062-04

b) mąki pszennej cukierniczej do produkcji paluszków Grisini

MĄKA CUKIERNICZA 580 do GRISINI BN-81/8062-04

### 3. WYMAGANIA I BADANIA

Wymagania jakościowe i badania — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Wymagania	Rodzaj mąki cukierniczej							Metody badań wg
		650 do wafli i pierników	650 do herbatników i pieczywa piankowego	650 do sucharów i pieczywa parzonego	1070 do sucharów i herbatników	500 do herbatników laminowanych i innego pieczywa	500 do mazurków	580 do Grisini	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Barwa	biała z odcieniem kremowym			biała z odcieniem kremowym; widoczne cząstki otrąb	biała z odcieniem kremowym			PN-64/A-74013
2	Smak	swoisty smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny							
3	Zapach	swoisty zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny							
4	Wilgotność, %, najwyżej	15							PN-70/A-74011
5	Kwasowość, w stopniach, najwyżej	5			3		3,5		PN-60/A-74007

Zgłoszona przez Centralę Przemysłu Zbożowo-Młynarskiego PZZ  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Centrali Przemysłu Zbożowo-Młynarskiego PZZ dnia 1 lipca 1981 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1982 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 17/1981 poz. 71 i Dz. Norm. i Miar nr 21/1981 poz. 84)

cd. tabl. 1

Lp.	Wymagania	Rodzaj mąki cukierniczej							Metody badań wg
		650 do wafli i pierników	650 do herbatników i pieczywa piankowego	650 do sucharów i pieczywa parzonego	1070 do sucharów i herbatników	500 do herbatników laminowanych i innego pieczywa	500 do mazurków	580 do Grisini	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	Biel, % odbicia światła, co najmniej	nie normalizuje się				63		nie normalizuje się	BN/8061-01
7	Zawartość popiołu całkowitego w suchej substancji mąki, %, najwyżej, — w tym popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCL, w suchej substancji %, najwyżej	0,65		1,07	0,50	nie normalizuje się	0,58	PN-68/A-74014	
		0,1							
8	Zawartość glutenu mokrego, %	22 ÷ 33	20 ÷ 28	co najmniej 30	24 ÷ 27	27 ÷ 30	28 ÷ 34	co najmniej 30	PN-77/A-74041
9	Elastyczność glutenu, w stopniach, najwyżej	II		III		II			
10	Liczba gluténowa	37 ÷ 55	38 ÷ 50	35 ÷ 70	35 ÷ 50	38 ÷ 70	45 ÷ 70	rozpływalność, najwyżej 5 mm	
11	Wartość wypiekowa — chłonność wody, % — wartość wolumetryczna	nie normalizuje się				53 ÷ 63	nie normalizuje się		instrukcja fabryczna konsystografu
12	Aktywność amylolytyczna wyrażona liczbą opadania wg Hagberga, co najmniej	250			nie normalizuje się	250		nie normalizuje się	instrukcja fabryczna aparatu Hagberga
13	a) przesiew przez sito jedwabne o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu, μm, %, co najmniej	195	265	nie normalizuje się	224	224	280	PN-73/A-74015	
	95	95	nie normalizuje się	95	90	98			
	b) przesiew przez sito jedwabne o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu, μm, %	118 co najmniej 55	118 co najmniej 65	118 najwyżej 60	nie normalizuje się	132 70	132 80	106 najwyżej 30	
14	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	nie dopuszczalna							PN-64/A-74016
15	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych	nie dopuszczalna							

cd. tabl. 1

Lp.	Wymagania	Rodzaj mąki cukierniczej							Metody badań wg
		650 do wafli i pierników	650 do herbatników i pieczywa piankowego	650 do sucharów i pieczywa parzonego	1070 do sucharów i herbatników	500 do herbatników laminowanych i innego pieczywa	500 do mazurków	580 do Grisini	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
16	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości	niedopuszczalna							PN-64/A-74016
17	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg mąki, najwyżej As Pb Cu Zn								PN-59/A-04010 PN-59/A-04011 PN-59/A-04012 PN-59/A-04013
					0,1 0,2 6,0 40,0				

#### 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

**4.1. Pakowanie** — wg PN-71/A-74017 lub wg specjalnych wymagań odbiorcy.

**4.2. Przechowywanie i transport** — wg PN-71/A-74017.

#### 5. BADANIA

**5.1. Program badań** — wg tabl. 2.

Badania pełne wykonuje producent co najmniej raz na kwartał, z tym że zawartość metali szkodliwych dla zdrowia co najmniej raz na rok oraz w przypadku zmian technologicznych lub zmian surowca.

Ponadto kwasowość należy oznaczać, jeżeli jest przewidziane składowanie mąki ponad 4 tygodnie.

Badania niepełne wykonuje producent dla każdej partii wyprodukowanej mąki.

**5.2. Pobieranie próbek** — wg PN-72/A-74001.

**5.3. Opis badań.** Badania należy wykonywać wg norm podanych w tabl. 1.

**5.4. Ocena partii.** Partię mąki należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań wymienionych w 5.1 są zgodne z wymaganiami podanymi w rozdz. 3 i 4.

Tablica 2

Lp.	Rodzaje badań	Zakres badań	
		pełne	niepełne
1	Ocena barwy, smaku i zapachu	+	+
2	Oznaczanie wilgotności	+	+
3	Oznaczanie kwasowości	+	—
4	Oznaczanie bieli mąki (lub zawartości popiołu ogólnego)	+	+
5	Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCL	+	—
6	Oznaczanie ilości i jakości glutenu	+	+
7	Oznaczanie grubości przemiału	+	+
8	Oznaczanie zanieczyszczeń	+	+
9	Określanie obecności szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	+	+
10	Oznaczanie aktywności amylolitycznej <sup>1)</sup>	+	+
11	Określanie wartości wypiekowej <sup>1)</sup>	+	—
12	Oznaczanie metali szkodliwych dla zdrowia	+	—

Znak + oznacza, że badanie należy wykonywać.  
Znak — oznacza, że badanie nie musi być wykonane.  
<sup>1)</sup> Dotyczy tylko tych mąk, dla których są wymagania w tym zakresie.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

**INFORMACJE DODATKOWE**

**1. Instytucja opracowująca normę** — Centrala Przemysłu Zbożowo-Młynarskiego PZZ, Warszawa.

**2. Normy i dokumenty związane**

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

PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości miedzi

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

PN-72/A-74001 Przetwory zbożowe. Pobieranie próbek

PN-60/A-74007 Przetwory zbożowe. Oznaczanie kwasowości

PN-70/A-74011 Ziarno zbóż, nasiona strączkowe jadalne i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności

PN-64/A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy

PN-68/A-74014 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Oznaczanie popiołu

PN-73/A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia

PN-64/A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

PN-71/A-74017 Przetwory zbożowe i makaron. Pakowanie, przechowywanie i transport

PN-77/A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Oznaczanie ilości i jakości glutenu

BN-8061-01 Przetwory zbożowe. Oznaczanie bieli mąki

**3. Autor projektu normy** — mgr inż. Małgorzata Tarnawska.