

WYROBY PIEKARSKIE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-85
	Pieczywo żytnie Pumpernikiel	8071-02
		Zamiast BN-71/8071-02
		Grupa katalogowa 1232

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest pieczywo żytnie — pumpernikiel i pumpernikiel wielkopolski.

1.2. Określenia. Pumpernikiel i pumpernikiel wielkopolski jest to pieczywo o specjalnych walorach smakowych i zapachowych, produkowane z mąki żytniej typu 2000 na kwasie i drożdżach z dodatkiem cukru, syropu ziemniaczanego, margaryny i soli, wypiekany w formach, krajany i pakowany, a pumpernikiel wielkopolski dodatkowo sterylizowany.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od zastosowanej technologii, rozróżnia się dwa rodzaje pumpernika:

- pumpernikiel;
- pumpernikiel wielkopolski.

2.2. Przykład oznaczenia pumpernika:

PUMPERNIKIEL BN-85/8071-02

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

Wygląd zewnętrzny w opakowaniu bezpośrednim		opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób
Kształt		formy z wyraźnym podziałem na kromki o jednakowej grubości
Skórka	barwa	ciemnobrązowa do brunatnej
	struktura	gładka lub lekko chropowata miękka, ściśle związana z miększem
Mięksiz	konsystencja	złwarta, jednolita
	porowatość	drobna, równomierna
Zapach		aromatyczny, właściwy dla danego rodzaju pieczywa
Smak		słodkawy, lekko kwaśny, właściwy dla danego rodzaju pieczywa

3.3. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Kwasowość, stopnie, nie większa niż	12
Wilgotność po zapakowaniu, %, nie więcej niż	42
Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniej niż	11
Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,2
Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,4
Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	5,0
Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	40,0

3.4. Masa pieczywa i tolerancje wagowe. Tolerancja masy poszczególnych sztuk w opakowaniu 250 i 500 g $\pm 4\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk po zapakowaniu do 24 h nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, g.

3.5. Cechy dyskwalifikujące pieczywo

- mechanicznie uszkodzone,
 - o skórce zwęglonej, zabrudzonej, ciągliwej, o miększu lepkiem, kruszącym się, zanieczyszczonym,
 - o zapachu mdłym, stęchłym lub innym obcym dla danego rodzaju pieczywa,
 - o smaku gorzkim, kwaśnym, słonym lub niesłonym,
 - ze śladami pleśni
- należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być nie uszkodzone, czyste, suche, bez obcych zapachów, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych.

4.1.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe

- pumpernikiel powinien być pakowany w ilości 250 i 500 g w tomofan, półpergamin lub pergamin,

Zgłoszona przez SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 15 lipca 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1985 poz. 29)

— pumpernikiel wielkopolski powinien być pakowany w ilości 250 i 500 g w folię aluminiową i tomofan lub w folię polietylenową, półpergamin, pergamin.

Pieczywo opakowane jednostkowo powinno być zamknięte w banderolę (opaskę) nie węższą niż 100 mm, z nadrukiem zawierającym co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- nazwę pieczywa,
- masę netto,
- datę produkcji,
- cenę detaliczną,
- warunki przechowywania.

Nadruk powinien być wykonany jednostronnie farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

4.1.3. Pakowanie w opakowania transportowe. Pumpernikiel przeznaczony do wysyłki transportem kolejowym lub autobusowym powinien być pakowany w kartony lub w papier pakowy o masie 10 kg lub 20 kg netto wyrobu. Kartony po wypełnieniu i zamknięciu należy zabezpieczyć przed otwarciem się. Na opakowaniach transportowych należy umieścić co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- nazwę pieczywa,
- masę netto oraz liczbę sztuk i masę jednostki sprzedażnej,
- datę produkcji.

Pumpernikiel w opakowaniu jednostkowym dopuszcza się do wysyłki transportem samochodowym w kontenerach lub pojemnikach (skrzynkach) otwartych, w warunkach zabezpieczających wyrób przed uszkodzeniem w czasie transportu.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Pumpernikiel i pumpernikiel wielkopolski powinien być przechowywany w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonne i wolnych od szkodników i ich pozostałości.

Pumpernikiel powinien być układany w skrzynkach, na półkach lub ruchomych wózkach w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem i zdeformowaniem.

4.2.2. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w 4.2.1 wynosi:

— dla pumpernika — 7 dni, licząc od daty produkcji,

— dla pumpernika wielkopolskiego — 20 dni, licząc od daty produkcji.

4.3. Transport — wg BN-79/8070-09 p. 46.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania przeprowadzane dla każdej partii

- a) wykonanie pełnych badań organoleptycznych,
- b) sprawdzenie masy.

5.1.2. Badania przeprowadzane co najmniej dwa razy w miesiącu

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

5.1.3. Badania przeprowadzane co najmniej raz w miesiącu

— oznaczanie zawartości cukrów ogółem.

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 przy zmianach lub remontach urządzeń produkcyjnych.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-70/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.

5.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań w 5.1 odpowiadają wymaganiom wg rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8071-02

- a) włączono pumpernikiel wielkopolski,
- b) wprowadzono wymagania w zakresie dopuszczalnej ilości metali szkodliwych dla zdrowia.
- c) wprowadzono program badań z rozbiem na:
 - badania w odniesieniu do każdej partii,
 - badania przeprowadzane co najmniej dwa razy w miesiącu,
 - badania przeprowadzane co najmniej raz w miesiącu,
 - badania przeprowadzane raz w roku.

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-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) GUS. Warszawa: Wydawnictwo Katalogów i Cenników 1975

4. Symbol wg SWW — 2421-123.

5. Autorzy projektu normy — dr inż. M. Kowalczyk i B. Krasnowska — SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.