

WYROBY PRZEMYSŁU PIEKARSKIEGO	N O R M A B R A N Ż O W A		BN-88
	Pieczywo trwałe Chleb żytni pytłowy konserwowy		8071-06
			Zamiast BN-72/8071-06
			Grupa katalogowa 1232

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest chleb żytni pytłowy konserwowy w puszkach utrwalony na drodze sterylizacji.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. chleb żytni pytłowy konserwowy** — chleb przygotowany na kwasach z mąki żytniej typ 720 w ilości 90% i mąki pszennej typ 850 w ilości 10%, z dodatkiem syropu skrobiowego, mleka odtłuszczonego w proszku i margaryny, fermentujący, wypiekany i sterylizowany w puszkach.

**1.2.2. partia chleba żytniego pytłowego konserwowego** — określona ilość chleba w jednakowym opakowaniu, wyprodukowana przez jeden zakład w ciągu jednego dnia, przedstawiona do jednorazowego odbioru.

**1.2.3. opakowanie jednostkowe** — opakowanie jednostkowe zawierające dozę produktu przeznaczoną do jednorazowego spożycia.

**1.2.4. opakowanie transportowe** — opakowanie zapewniające ochronę zawartości przed uszkodzeniem w czasie transportu i składowania.

## 2. OZNACZENIE

CHLEB ŻYJNI PYTŁOWY KONSERWOWY  
BN-88/8071-06

## 3. WYMAGANIA

### 3.1. Wymagania jakościowe

**3.1.1. Wymagania dotyczące opakowań jednostkowych.** Jakość opakowań jednostkowych (puszek) powinna być zgodna z wymaganiami wg PN-84/O-79551.

**3.1.2. Wymagania mikrobiologiczne.** Obecność pleśni — niedopuszczalna.

**3.1.3. Wymagania organoleptyczne** — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wygląd	kształt nadany formą, prawidłowe wypełnienie puszek, skórka jasnobrązowa do brązowej o intensywności barwy malejącej w kierunku miękkiszu, lekko wilgotna, miękka, związana z miękkiszem, po roku przechowywania dopuszczalna lekko twarda	
Miękkisz	konsystencja	zwarta, jednolita, nie popękana, dopuszczalna lekko lepka, po roku przechowywania dopuszczalna lekko krucha
	elastyczność	dobra, dopuszczalna dość dobra, miękkisz świeży i odświeżony powinien przy nacisku wracać do stanu pierwotnego, miękkisz nieodświeżony po roku przechowywania może nie wracać do stanu pierwotnego, ale nie powinien się kruszyć
	porowatość	drobna, równomierna, dopuszczalna lekko nierównomierna
Smak i zapach	lekko kwaskowy, właściwy dla chleba konserwowego, dopuszczalny lekko kwaśny	

**3.1.4. Wymagania fizykochemiczne** — wg tabl. 2.

Tablica 2

Kwasowość, stopnie	bezpośrednio po wypieku — nie więcej niż 8, przed upływem okresu przechowywania — nie więcej niż 10
Wilgotność, %	bezpośrednio po wypieku — nie więcej niż 50, przed upływem okresu przechowywania — nie mniej niż 39

**3.2. Postępowanie z chlebem przeznaczonym do spożycia** — wg BN-88/8073-05 p. 3.2.

## 4. PAKOWANIE, ZNAKOWANIE PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

### 4.1. Pakowanie i znakowanie

**4.1.1. Wymagania dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych** — wg BN-88/8073-05 p. 4.1.1.

Zgłoszona przez „Społem” CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego „O”  
Ustanowiona przez Dyrektora „Społem” CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 12 kwietnia 1988 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1989 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1988, poz. 17)

**4.1.2. Pakowanie do opakowań jednostkowych** — wg BN-88/8073-05 p. 4.1.2.

**4.1.3. Pakowanie do opakowań transportowych** — wg BN-88/8073-05 p. 4.1.3.

**4.1.4. Masa jednostkowa chleba netto wynosi**

— dla puszek o wymiarach 102×119 mm — 400 g,

— dla puszek o wymiarach 158×177 mm — 1200 g.

**4.2. Przechowywanie**

**4.2.1. Warunki przechowywania** — wg BN-88/8073-05 p. 4.2.1.

**4.2.2. Okres przechowywania** — wg BN-88/8073-05 p. 4.2.2.

**4.3. Transport** — wg BN-88/8073-05 p. 4.3.

## 5. BADANIA

**5.1. Program badań.** Zarówno w odniesieniu do badań pełnych, jak i niepełnych należy stosować przepisy zawarte w BN-88/8073-05 p. 5.1.

**5.2. Kontrola jakości** — wg BN-88/8073-05 p. 5.2.

**5.3. Opis badań**

**5.3.1. Wytyczne ogólne przeprowadzania badań** — wg BN-88/8073-05 p. 5.3.1.

**5.3.2. Badania szczelności puszek z chlebem** — wg BN-88/8073-05 p. 5.3.2.

**5.3.3. Badanie jakości puszek** — wg BN-88/8073-05 p. 5.3.2.6.

**5.3.4. Badania mikrobiologiczne** — wg BN-88/8073-05 p. 5.3.3.

**5.3.5. Sprawdzenie cech organoleptycznych** — wg BN-88/8073-05 p. 5.3.4.

**5.3.6. Oznaczanie kwasowości i wilgotności miększu** — wg BN-88/8073-05 p. 5.3.5.

**5.4. Ocena partii.** Partię chleba konserwowego należy uznać za zgodną z normą, jeżeli odpowiada postanowieniom rozdz. 3, 4 i 5.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracowująca normę** — „Społem“ CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8071-06**

a) zmieniono wymiary opakowań jednostkowych,

b) zmieniono wymiary opakowań transportowych,

c) zmieniono okres przechowywania dla jednego rodzaju opakowań jednostkowych,

d) zmieniono skalę oceny punktowej.

**3. Normy i dokumenty tematycznie związane**

PN-79/A-74108 Pieczywo. Metody badań i ocena punktowa

PN-83/N-03010 Statystyczna kontrola jakości. Losowy wybór jednostek produktu do próbk

PN-79/N-03021 Statystyczna kontrola jakości. Kontrola odbiorcza według oceny alternatywnej. Plany badania

PN-78/O-79021 Opakowania. System wymiarowy

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

PN-84/O-79551 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki do artykułów żywnościowych konserwowych. Ogólne wymagania i badania

PN-68/P-50527 Tektury faliste

BN-88/8073-05 Pieczywo trwałe. Chleb mieszany piski konserwowy Dokumentacja techniczna MON/3/120/82

Systematyczny Wykaz Wyrobów SWW, GUS. Wyd. Katalogów i Cenników

**4. Symbol wg SWW** — 2421-91.

**5. Autorzy projektu normy** — dr inż. Irena Waśkiewicz, mgr inż. Henryk Jasek — Wojskowy Ośrodek Naukowo-Badawczy Sł. Żywn., Warszawa; inż. Edward Maliszewski — Szefostwo Sł. Żywn. Warszawa; mgr inż. Kazimierz Węgiełek — „Społem“ CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.