

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-82 8071-12
	Pieczywo Chleb razowy	
		Grupa katalogowa 1232

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb razowy.

1.2. Określenia. Chleb razowy – chleb produkowany na kwasie, z mąki żytniej typ 2000 lub mąki żytniej typ 2000 i mąki pszennej typ 850, z dodatkiem soli.

2. OZNACZENIE

CHLEB RAZOWY BN-82/8071-12

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.

3.3. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 1

Cechy		Wymagania
Kształt		podłużny, okrągły lub nadany formą
Skórka	powierzchnia	chropowata
	barwa	brązowa do ciemnobrązowej
	grubość	skórki górnej nie mniejsza niż 3 mm, dla chleba formowego w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5 mm, skórka ściśle połączona z miękiszem
Miękiś	porowatość	dość równomierna
	elastyczność	miękiś przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury
Zapach		aromatyczny, właściwy dla tego rodzaju chleba
Smak		właściwy dla tego rodzaju chleba

Tablica 2

Cechy		Wymagania	
Kwasowość, w stopniach, nie większa niż			11
Wilgotność po 8 h od chwili wypieku, %	wypiekany na trzonie	nie większa niż	50
	wypiekany w formach	nie większa niż	52
Objętość 100 g chleba, cm ³		nie mniejsza niż	140

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)

3.4. Masa pieczywa i tolerancja masy - wg tabl. 3.Tablica 3

Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba		
do 30 min po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy niżej podanej, g		do 8 h po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej niżej podanej, g
wypiekany na trzonie	wypiekany w formach	
1	2	3
1020	1030	1000

3.5. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany, zgnieciony lub porozrywany,
- mechanicznie uszkodzony,
- o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony lub spalony,
- o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
- o smaku gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niestonym lub innym obcym dla danego rodzaju chleba,
- o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym,
- ze śladami pleśni

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

4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. Chleb razowy powinien być znakowany 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.

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, 3.3, 3.4 oraz rozdz. 4 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących wyszczególnionych w 3.5. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzać z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - SPÓŁEM 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. J. Kownacki - SPÓŁEM CZSS Zrzeszenie Produkcji, Zarząd Produkcji Piekarsko-Ciastkarskiej, B. Krasnowska SPÓŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.