

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-80
	Pieczywo pszenne wyborowe makowe	8072-18
		Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest pieczywo pszenne wyborowe makowe.

1.2. Określenie. Pieczywo pszenne makowe produkowane jest na drożdżach, z mąki pszennej typu 650 i z maku z dodatkiem margaryny, cukru i soli, posypane makiem lub nieposypane.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od kształtu rozróżnia się 8 rodzajów pieczywa pszennego makowego, wy-

szczególnionych w tabl. 1.

2.2. Przykład oznaczania bułki montowej makowej:

BULKA MONTOWA MAKOWA BN-80/8072-18

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce użyte do produkcji powinny być zgodne z odpowiednimi normami przedmiotowymi.

3.2. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne — wg tabl. 1 na str. 2.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego
dnia 25 kwietnia 1980 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 11/1980 poz. 50)

Tablica 1

Lp.	Rodzaj pieczywa	Kształt	Skórka			Mięsz		Zapach	Smak	Kwasowość w stopniach nie większa niż	Wilgotność po 4 h od chwili wypieku, %, nie większa niż	Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniej niż	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniej niż	Objętość 100 g pieczywa, cm nie mniej niż
			powierzchnia	barwa	grubość	porowatość	elastyczność							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Bułki montowe makowe	kopulasty o podstawie owalnej	gładka, w miejscach po nacięciach chropowata, z widocznymi zapieczonymi ziarenkami maku lub posypana makiem	ciemnoztocista do brązowej	nie mniejsza niż 2 mm, ściśle połączona z mięszem	średnia, dość równomierna, widoczne ziarenka maku	mięsz przy lekkim nacisku powinien szybko wrócić do stanu pierwotnego	aromatyczny, właściwy dla pieczywa z makiem	właściwy dla pieczywa z makiem	3	42	5	dla pieczywa o powierzchni posypanej makiem - 6,5 dla pieczywa o powierzchni nie posypanej makiem - 7,5	260
2	Paluszki makowe	walca o końcach zwężonych, z widoczną, odstającą na powierzchni warstwą zwiniętego ciasta												
3	Kajzerki makowe	kopulasty z pięcioma głębokimi nacięciami wychodzącymi z wierzchołka promieniście i zamkniętymi przy okrągłej podstawie												
4	Obwarzanki makowe	okrągłego zamkniętego wotka (pierścienia) ze splotami												
5	Rogale makowe	półksiężycyca, o końcach zwężonych z widoczną odstającą na powierzchni warstwą zwiniętego ciasta												
6	Parki makowe	podstawa prostokątna, o końcach zaokrąglonych, na górnej powierzchni dwa nieznaczne grzbiety												
7	Małgorzatk makowe	prostokąta z poprzecznym podziałem 4-częściowym, z wyraźnymi podłużnymi grzbietami												
8	Batony makowe	niewielki spłaszczony wałek o długości nie mniejszej niż 17 cm												

3.3. Masa pieczywa i tolerancja wagowa — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Rodzaj pieczywa	Masa 30 sztuk pieczywa drobnego w okresie do 30 min po wypieku	Tolerancja masy poszczególnych sztuk pieczywa do 30 min po wypieku dla pieczywa o masie 200 g i poniżej $\pm 4\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa o masie do 200 g nie powinna być niższa od masy podanej niżej, g	Tolerancja masy poszczególnych sztuk pieczywa do 4 h po wypieku $\pm 4\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa do 4 h po wypieku nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, g
1	2	3	4	5
1	Bułki montowe makowe	1540; 3060	51,3, 102	50, 100
2	Paluszki makowe	1540; 3060	51,3, 102	50, 100
3	Kajzerki makowe	1540; 3060	51,3, 102	50, 100
4	Obwarzanki makowe	3060; -	102, 205	100, 200
5	Rogale makowe	3060	102	100
6	Parki makowe	3060 -	102, 205	100, 200
7	Małgorzatkaniki makowe	-	205	200
8	Batony makowe	-	205	200

3.4. Cechy dyskwalifikujące pieczywo:

- zdeformowanie (rozlane, zgniecione lub porozrywane),
- mechaniczne uszkodzenie,
- skórka oddzielająca się od miększu, zabrudzona lub spalona,
- wyraźnie niewłaściwa porowatość, miększ lepki, niedopieczony, z zakalcem, kruszący się, zanieczyszczony, z obecnością grudek mąki lub soli,
- smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony lub inny obcy dla danego rodzaju pieczywa,
- zapach stęchły, mdły lub inny obcy dla danego rodzaju pieczywa,
- ślady pleśni lub objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną,

Pieczywo o takich cechach należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nienadający się do obrotu artykuł spożywczy.

4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie — wg BN-79/8070-09 p. 4.4.2.

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 podać 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 3.1, 3.2, 3.3 oraz w rozdz. 4 i nie wykazuje cech dyskwalifikujących wyszczególnionych w 3.4. Badania fizykochemiczne należy przeprowadzić z częstotliwością zapewniającą zgodność z wymaganiami podanymi w 3.2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM CZSS, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

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 r.

3. Symbol wg SWW — 2421-31.

4. Autorzy projektu normy — doc. dr hab. inż. Z. Ambroziak, mgr inż. K. Węgiełek — SPOŁEM CZSS, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.