

WYROBY PIEKARSKIE	N O R M A B R A N Ź O W A	BN-80 8072-19
	Pieczywo pszenne zwykłe Chleb puławski	
		Grupa katalogowa 1232

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest chleb puławski.

**1.2. Określenia.** Chleb puławski jest to chleb produkowany na podkładzie z udziałem żurku i drożdży, z mąki pszennej typ 850 w ilości 95%, mąki żytniej typ 800 w ilości 5%, z dodatkiem ekstraktu słodowego lub mąki ziemniaczanej i cukru oraz soli.

## 2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia chleba puławskiego:  
CHLEB PUŁAWSKI BN-80/8072-19

## 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

Cechy		Wymagania
Kształt		podłużny, okrągły, lub nadany formą
Skórka	powierzchnia	gładka lub skostkowana
	barwa	złocista do ciemnozłocistej, której intensywność na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu
	grubość	nie mniejsza niż 3 mm; dla chleba formowego w miejscach przylegających do formy — nie mniejsza niż 1,5 mm, ściśle połączona z miękiszem
Miękiśz	porowatość	średnia, dość równomierna
	elastyczność	miękiśz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego
Zapach		aromatyczny, właściwy dla danego rodzaju pieczywa
Smak		właściwy dla danego rodzaju pieczywa

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

Tablica 2

Cechy		Wymagania	
Kwasowość, w stopniach		nie mniejsza niż	3
		nie większa niż	5
Wilgotność po 6 h od chwili wypieku, %	wypiekany na trzonie	nie większa niż	46
	wypiekany w formach	nie większa niż	47
Objętość 100 g chleba, cm <sup>3</sup>		nie mniejsza niż	200

**3.4. Masa pieczywa i tolerancja wagowa** — wg tabl. 3.

Tablica 3

Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba		
W czasie do 30 min po wypieku $\pm 3\%$ z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od wagi niżej podanej, g		W czasie do 6 h po wypieku $\pm 3\%$ z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, g
wypiekany na trzonie	wypiekany w formach	700 1500
715 1525	720 1535	

**3.5. Cechy dyskwalifikujące.** Chleb:

- zdeformowany, rozlany, zgnieciony lub porozrywany,
  - mechanicznie uszkodzony,
  - o skórcie 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 lub niesłonym albo innym obcym dla danego rodzaju pieczywa,
  - o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym,
  - ze śladami pleśni,
- należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego  
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 2 września 1980 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1981 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 19/1980 poz. 68)

#### 4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie — wg BN-79/8070-09 p.4.4.1, 4.4.4 i 4.4.7.

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 — SPOŁEM 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 — 242I-33

4. Autorzy projektu normy — doc. dr habil. inż. Zygmunt Ambroziak, mgr inż. Kazimierz Węgiełek — SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.