

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-66
	Chleb mieszany rembertowski i piski	8073-03
		Grupa katalogowa XII 32

1. WSTEP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb mieszany rembertowski i piski.

1.2. Określenie. Chleb rembertowski produkowany jest na zakwasie z mąki żytniej typ 1400 w ilości 40% i z mąki pszennej typ 800 w ilości 60%. Chleb piski produkowany jest na zakwasie z mąki żytniej typ 1400 w ilości 70% i z mąki pszennej typ 800 w ilości 30%.

1.3. Rodzaje. W zależności od proporcji użytych typów mąki różni się dwa rodzaje chleba:

- a) rembertowski,
- b) piski.

1.4. Przykład oznaczenia chleba mieszanego rembertowskiego:

CHLEB REMBERTOWSKI BN-66/8073-03

2. WYMAGANIA

2.1. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tablicy.

Zgłoszona przez Branżowy Centralny Ośrodek Normalizacyjny Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego

Ustanowiona przez Dyrektora Ogólnokrajowego Zjednoczenia Przemysłu Piekarskiego dnia 17 stycznia 1966 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 25 marca 1966 r.

(Mon. Pol. nr 11/1966 poz. 78)

Rodzaj chleba	Cechy										
	Kształt	Skórka			Miękiś		zapach	smak	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	Wilgotność po 8 godz od chwili wypieku, %, nie większa niż	Objętość na 100 g wy ₃ robu, cm ³ , nie mniejsza niż
		powierzchnia	barwa	grubość	porowatość	elastyczność					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Rembertowski	okrągły lub podłużny	gładka	jasnobrązowa do brązowej, której intensywność zabarwienia na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiś	nie mniejsza niż 3 mm ściśle połączona z miękiś	dość równomierna, cienkościenna	miękiś przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego	aromatyczny lekko kwasowy	właściwy dla danego rodzaju chleba	8	48,5	195
2. Piski									9	49,5	190

2.2. Masa pieczywa i tolerancja wagowa

Rodzaj chleba	Masa deklarowana 1 sztuki chleba, kg	Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba do 30 min od wyjęcia z pieca $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna obliczona z 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy niżej podanej g	Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba do 24 godz po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy z 10 sztuk chleba do 24 godz po wypieku nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej, g
rembertowski	1,6	1640	1600
piski	1,6	1640	1600

2.3. Cechy dyskwalifikujące chleb

- a) chleb zdeformowany, płaski, rozlany, zgnieciony lub porozrywany,
- b) mechanicznie uszkodzony,
- c) o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzonej lub spalonej,
- d) o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
- e) o smaku gorzkim, kwaśnym, przaśnym, słonym lub niesłonym,
- f) o zapachu obcym, mdłym lub stęchłym,
- g) ze śladami pleśni lub objawami zakażenia lasecznikiem ziemniaczanym.

Chleb zdyskwalifikowany należy odrzucić jako nie nadający się do obrotu.

3. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Znakowanie. Chleb powinien być znakowany etykietami o wymiarach 2 X 3 cm z nadrukiem zawierającym następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) nazwę rodzaju chleba,
- c) masę netto 1 sztuki,
- d) symbol zmiany produkcyjnej

lub znakownikiem bezpośrednio na bochenku, zawierającym znak zakładu i symbol zmiany produkcyjnej.

3.2. Przechowywanie. Chleb powinien być przechowywany w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonnych i wolnych od szkodników. Chleb powinien być układany w pojemnikach, na półkach lub ruchomych wózkach w sposób zabezpieczający bochenki przed zabrudzeniem i zdeformowaniem.

3.3. Transport

3.3.1. Przenoszenie. Chleb powinien być przenoszony z piekarni do środków transportowych oraz ze środków transportowych do punktów sprzedaży detalicznej w pojemnikach lub koszach. Niedopuszczalne jest przenoszenie chleba w workach lub na rękach. Chleb dostarczany do sklepów w pojemnikach drucianych powinien być z nich bezpośrednio sprzedawany.

3.3.2. Przewożenie. Chleb powinien być przewożony środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi z wyposażeniem do ustawiania pojemników lub układania bochenków w pojedynczych warstwach, zabezpieczających bochenki przed zgnieceniem i zabrudzeniem. Układanie bochenków bezpośrednio na podłodze środków transportowych jest niedopuszczalne.

4. BADANIE JAKOŚCI

4.1. Pobieranie próbek - wg PN-70/A-74104.

4.2. Wykonanie badań - wg PN-71/A-74108.

4.3. Ocena partii. Partię chleba należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w rozdz. 2 i 3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa,

2. Normy związane

PN-70/A-74104 Pieczywo. Pobieranie próbek

PN-71/A-74108 Pieczywo. Metody badań i ocena punktowa