

WYROBY PIEKARSKIE	N O R M A B R A N Ź O W A	BN-79
	Pieczywo mieszane Chleb toruński	8073-15
		Grupa katalogowa XII 32

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb toruński.

1.2. Określenia. Chleb toruński — chleb produkowany na kwasie i drożdżach, z mąki pszennej typ 650 w ilości 70% i mąki żytniej typ 800 w ilości 30% z dodatkiem soli, posypany makiem.

2. OZNACZENIE

CHLEB TORUŃSKI BN-79/8073-15

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Kształt		podłużny lub nadany formą; chleb 1,5 kg może być okrągły
Skórka	powierzchnia	gładka lub skostkowana, posypana makiem
	barwa	żółcista do jasnobrązowej
	grubość	nie mniejsza niż 3 mm, ściśle połączona z mięksizem
Mięksiz	porowatość	średnia, dość równomierna
	elastyczność	mięksiz przy lekkim nacisku powinien szybko wracać do stanu pierwotnego
Zapach		swoisty dla danego rodzaju chleba
Smak		właściwy dla danego rodzaju chleba

3.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika	Oznaczenie wg
Wilgotność po 8 h od wypieku, %, nie większa niż	46 — koszyzkowy i deskowy 47 — formowy	PN-79/A-74108
Kwasowość, stopnie, nie większa niż	6	
Objętość 100 g pieczywa, cm ³ , nie mniej niż	220	

3.3. Masa chleba i tolerancje wagowe — 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 nie powinna być mniejsza od masy niżej podanej g	Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba do 8 h po wypieku $\pm 3\%$, z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej g
deskowy i koszyzkowy 510, 815, 1525	500, 800, 1500
formowy 520, 820, 1535	

3.4. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany (płaski, rozlany),
- mechanicznie uszkodzony (zgnieciony lub odłamany),
- o skórce oddzielającej się od mięksizu, zabrudzonej lub przypalonej,
- o mięksizu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym,
- o smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym,
- o zapachu stęchłym lub innym obcym,
- ze śladami pleśni lub objawami zakażenia pałeczką ziemniaczaną należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

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. Wynik 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 pieczywa należy uznać za zgodną z normą, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

Zgłoszona przez SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 25 czerwca 1979 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 16/1979 poz. 83)

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

2. Normy 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

3. Autorzy projektu normy — mgr inż. J. Kownacki — SPOŁEM CZSS Zrzeszenie Produkcji, Zarząd Produkcji Piekarsko-Ciastkarskiej, dr inż. M. Kowalczyk, B. Krasnowska — SPOŁEM CZSS, ZBPP.

4. Uwagi do wydania II

Uaktualniono normy związane