

WYROBY PIEKARSKIE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-80
	Pieczywo mieszane	8073-16
	Chleb kaszubski chleb pomorski i chleb poznański	Zamiast BN-77/8073-10 BN-77/8073-11
		Grupa katalogowa 1232

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są chleby: kaszubski, pomorski i poznański.

1.2. Określenia. Chleb kaszubski i pomorski są to chleby produkowane na żytniej podmłodzie z mąki żytniej typ 800 w ilości 50% i z mąki pszennej typ 650 w ilości 50%, z drożdży, z dodatkiem mleka odtłuszczonego w proszku, tłuszczu i soli.

Chleb poznański jest to chleb produkowany na kwasie i drożdżach z mąki pszennej typ 850 w ilości 60%

i z mąki żytniej typ 800 w ilości 40%, z dodatkiem mleka odtłuszczonego w proszku i soli.

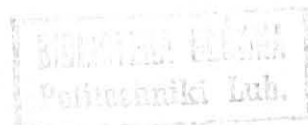
2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od użytych surowców różni się trzy rodzaje chleba:

- chleb kaszubski,
- chleb pomorski,
- chleb poznański.

2.2. Przykład oznaczenia chleba kaszubskiego:

CHLEB KASZUBSKI BN-80/8073-16



Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 10 czerwca 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 14/1980 poz. 57)

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.

3.4. Masa chleba i tolerancje wagowe — wg tabl. 3.

Tablica 1

Wymagania organoleptyczne								
rodzaj chleba	kształt	skórka			miękkisz		zapach	smak
		powierzchnia	barwa	grubość	porowatość	elastyczność		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Chleb kaszubski	podłużny lub okrągły	gładka lub lekko chropowata	jasnobrązowa do brązowej, której intensywność zabarwienia maleje w kierunku miękiszu	górną — nie mniejsza niż 3 mm, ściśle połączona z miękiszem	dość równomierna	miękkisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury	swoisty dla danego rodzaju chleba	właściwy dla danego rodzaju chleba
Chleb pomorski	nadany formą			górną — nie mniejsza niż 3 mm; w miejscach przylegających do formy — nie mniejsza niż 1,5 mm, ściśle połączona z miękiszem				
Chleb poznański	podłużny lub okrągły	błyszcząca, gładka lub skostkowana lekko chropowata; dopuszcza się stosowanie nacięć; w miejscach po nacięciach chropowata; dla chleba koszykowego dopuszcza się nieznaczna ilość mąki	złocista do jasnobrązowej, której intensywność zabarwienia na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu	górną — nie mniejsza niż 3 mm, ściśle połączona z miękiszem				

Tablica 2

Wymagania fizykochemiczne				
rodzaj chleba	kwaso-wość, stopnie, nie większa niż	wilgotność po 8 h od chwili wypieku, %, nie większa niż	objętość 100 g chleba, cm ³ , nie mniejsza niż	zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę, %, nie mniejsza niż
1	2	3	4	5
Chleb kaszubski	6	46	280	2,8
Chleb pomorski		47		3,5
Chleb 0,8 kg		46	230	—
poznański 1,6 kg		47		

Tablica 3

Rodzaj chleba	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 wagi 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, g
	wypiekany na trzonie	wypiekany w formach	
1	2	3	4
Chleb kaszubski	510	—	500
Chleb pomorski	—	410	400
Chleb poznański	815; 1620	—	800; 1600

3.5. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany (płaski, rozlany, porozrywany),
 - mechanicznie uszkodzony (zgnieciony lub odłamany),
 - o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony,
 - o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalciem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli,
 - o smaku gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym,
 - o zapachu stęchłym, mdłym lub innym obcym dla danego rodzaju chleba,
 - ze śladami pleśni lub objawami zakażenia laseczką 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. Chleb poznański może być pakowany w folię

polietylenową lub folię papieropodobną dopuszczoną do pakowania artykułów spożywczych.

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 pieczywa należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 i w rozdz. 4 oraz 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. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8073-10

- a) podwyższono wskaźnik kwasowości,
- b) włączono do BN Chleb poznański.

3. 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

4. Symbol wg SWW — 2421-222.

5. Autorzy projektu normy — dr inż. M. Kowalczyk, mgr inż. Z. Miłosz — SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego. Warszawa.