

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-72
	Wyroby ciastkarskie Beziki	8098-10
	Wymagania wspólne	Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące wyrobów ciastkarskich bezowych - bezików.

1.2. Określenia. Beziki są to wyroby otrzymane z ciasta bezowego z dodatkami lub bez dodatków.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od sposobu wykonania i użytych surowców rozróżnia się dwa rodzaje bezików:

- a) beziki bez dodatków - C,
- b) beziki z dodatkami - D.

2.2. Przykład oznaczenia bezików bez dodatków (C):

BEZIKI C BN-72/8098-10

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce. Zależnie od rodzaju bezików w skład wyrobów wchodzi następujące surowce: cukier, białko jaja kurzego, kwas cytrynowy, kawa, sok owocowy, orzechy, wiórki kokosowe. Surowce użyte do produkcji bezików powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych.

Zgłoszona przez Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego
dnia 30 grudnia 1972 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu
od dnia 1 lipca 1973 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1973 poz. 36)

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne

Lp.	Ro- dzaje	Wygląd zewnątrzny	Struk- tura	Barwa	Kształt	Smak i zapach
1	2	3	4	5	6	7
1	Beziki bez dodat- ków	powierzchnia gładka, lekko błyszcząca spód - gładki lekko porowaty		powierzchni - biała do jasnokremowej przekroju - biała do jasnokremowej spodu - jasno- kremowa do zło- cistej		
2	Beziki z do- datka- mi	bez wykańczania: powierzchnia lekko błyszcząca z widocznymi dodanymi surow- cami spód - gładki lekko porowaty wykańczane: kawą, wiórkami kokosowymi lub orzechami powierzchnia - lekko błyszczą- ca, chropowata z widocznymi dodanymi surow- cami spód - gładki lekko porowaty	porowata, szklis- ta, łam- liwa	powierzchni i przekroju bezików wykończonych - bia- ła do jasnokre- mowej z widoczny- mi dodanymi surow- cami bezików z sokiem owocowym - sweis- ta dla użytego soku spodu - jasnokre- mowa do złocis- tej powierzchni be- zików wykańcza- nych kawą, wiór- kami kokosowymi lub orzechami - biała do jasno- kremowej z wi- doczną warstwą dodanego surow- ca do wykańcza- nia przekroju - bia- ła do jasnokre- mowej spodu - jasno- kremowa do zło- cistej	właściwy dla użyte- go do for- mowania zdobnika i sposobu u- formowania bez uszko- dzeń i nad- łamań; dopuszcza się do 10% wyrobów uszkodzo- nych	właściwy, typowy dla da- nego ro- dzaju, bez ob- cych za- pachów i smaków

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne. Zawartość suchej masy w % nie mniej niż 94. Zawartość cukrów ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie - powinna być zamieszczona w recepturach zakładowych.

3.3. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w 3.3 i 4.4 wynosi:

- a) dla bezików z dodatkiem soku owocowego i kwasu cytrynowego - 14 dni,
- b) dla bezików bez dodatków i z dodatkiem kawy, wiórków kokosowych i orzechów - 30 dni.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie

4.1.1. Stan opakowań. Materiały przeznaczone do opakowań powinny być czyste, suche bez obcych zapachów, dopuszczone do pakowania artykułów spożywczych.

4.1.2. Opakowania jednostkowe stanowią:

- dla bezików paczkowanych - torebki z tomofanu, folii polietylenej z nadrukiem i bez nadruku
- dla bezików niepaczkowanych - skrzynki aluminiowe lub z tworzyw sztucznych, pudełka tekturowe lub inne materiały opakowaniowe lub opakowania dopuszczone do pakowania artykułów spożywczych; skrzynki (pudełka) należy wyłożyć papierem dopuszczonym do pakowania artykułów spożywczych.

Torebki z nadrukiem powinny zawierać co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) nazwę wyrobu,
- c) masę netto,
- d) datę produkcji,
- e) cenę detaliczną,
- f) numer normy przedmiotowej.

4.1.3. Opakowanie transportowe stanowią pudełka tekturowe wg PN-73/0-79401, skrzynki aluminiowe lub z tworzyw sztucznych.

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy - dla bezików paczkowanych w torebki o masie netto: do 250 ±5 g nie więcej jednak niż ±0,2% dostarczonej partii.

4.3. Przechowywanie. Beziki należy przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości. Wilgotność względna powietrza w pomieszczeniach nie powinna przekraczać 75%, a temperatura 18°C.

4.4. Transport. Beziki należy przewozić środkami transportowymi zamkniętymi, czystymi, suchymi bez obcych zapachów. Wyroby należy

przewozić zgodnie z przepisami sanitarnymi. Przy przewozie transportem kolejowym wyrób należy ładować zgodnie z przepisami o ładowaniu i wyładowywaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- a) sprawdzanie wyglądu zewnętrznego,
- b) sprawdzanie struktury,
- c) sprawdzanie barwy,
- d) sprawdzanie kształtu,
- e) sprawdzanie smaku i zapachu,
- f) badania fizykochemiczne.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-78/A-74250.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne

5.3.1.1. Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego należy wykonać przez oględziny.

5.3.1.2. Sprawdzenie kształtu należy wykonać przez oględziny.

5.3.1.3. Sprawdzenie struktury, barwy, smaku i zapachu należy wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Badania fizykochemiczne - wg PN-75/A-74251.

5.4. Ocena partii. Partię wyrobu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań spełnią wymagania podane w rozdz. 3 i 4:

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Normy związane

PN-78/A-74250 Wyroby i półwyroby, półprodukty ciastkarskie. Pobieranie próbek i kontrola jakości

PN-75/A-74251 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Metody badań fizykochemicznych

PN-73/0-79401 Opakowania jednostkowe kartonowe i tekturowe. Pudełka

3. Wydanie 5 - stan aktualny: lipiec 1984 - uaktualniono normy związane i uwzględniono zmianę:

zmiana 1 - Biuletyn PKNiM nr 6/1977.