

WYROBY PIEKARSKIE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-86
	Pieczywo	8070-09
	Pakowanie, przechowywanie i transport	Zamiast BN-79/8070-09
		Grupa katalogowa 1249

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są podstawowe wymagania dotyczące pakowania, przechowywania i transportu pieczywa.

1.2. Określenia

1.2.1. materiały opakowaniowe — surowce i wyroby gotowe przeznaczone do produkcji opakowań lub do pakowania produktów.

1.2.2. opakowania — wyroby gotowe przeznaczone do umieszczania w nich produktów w celu zabezpieczenia przed zabrudzeniem i uszkodzeniem podczas składowania i transportu, zwiększenia ich walorów higienicznych, estetycznych, reklamowych i ułatwienia użytkowania.

1.2.3. opakowanie jednostkowe — opakowanie określonej liczby produktu przeznaczonego do detalicznej sprzedaży.

1.2.4. opakowanie transportowe — opakowanie przeznaczone do transportu i składowania wyrobów pakowanych zarówno luzem, jak też umieszczonych uprzednio w opakowaniach jednostkowych.

1.2.5. etykieta — nalepka na wyrobie lub opakowaniu, zawierająca informacje o wyrobie.

1.2.6. banderola — opaska z materiału opakowaniowego zawierająca informacje o wyrobie.

2. PODZIAŁ WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO PAKOWANIA

Ze względu na specyfikę poszczególnych wyrobów piekarskich i związane z tym wymagania dotyczące pakowania, przechowywania i transportu, przyjęto podział wg tablicy.

Lp.	Podział wyrobów piekarskich
1	2
Pieczywo żytnie	
1	Chleb żytni a) razowy b) sitkowy c) pyłowy d) staropolski e) turystyczny f) starogardzki g) jasny h) gruboziarnisty białostocki i) zabłudowski
2	Obwarzanek fiński razowy
3	Pieczywo żytnie a) pumpernikiel b) pumpernikiel wielkopolski
4	Pieczywo chrupkie
5	Chleb pełnoziarnisty z żyta
6	Chleb żytni razowy na miodzie
Pieczywo mieszane	
7	Chleb a) mieszany sitkowy b) beskidzki c) zwykły d) zwykły z serwatką e) mleczny f) zakopiański g) baltonowski h) wiejski i) pułtuski j) kaszubski k) wilanowski l) mieszany razowy
8	Chleb z otrąbkami
9	Chleb dietetyczny niskosodowy żytnio-pszenny
10	Chleb słodowy
11	Chleb warszawski
12	Chleb krzycki
13	Bułki szwedki

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 3 lutego 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1986 poz. 7)

cd. tablicy

Lp.	Podział wyrobów piekarskich
1	2
Pieczywo pszenne	
14	Chleb a) pszenny b) pszenny razowy c) pszenny mokotowski d) pszenny skandynawski e) wrocławski
15	Chleb a) graham b) pszenny błonwit c) dietetyczny wysokobiałkowy d) skrobiowy bezglutenowy
16	Chleb lecyzynowy
17	Pieczywo tostowe
18	Pieczywo pszenne dietetyczne niskosodowe 200 i 500 g
19	Bułki a) kieleckie b) pszenne na grzanki
20	Pieczywo pozostałe: pszenne zwykłe, wyborowe, półcukiernicze
21	Wyroby trwałe a) pałeczki słone „solinki“ b) pałeczki słodkie z makiem c) paluszki „Grissini„ d) paluszki kakaowe e) paluszki deserowe
22	Bułka tarta

3. PRZYGOTOWANIE MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH I OPAKOWAŃ DO PAKOWANIA WYROBÓW

3.1. Wymagania ogólne dotyczące materiałów opakowaniowych i opakowań. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych.

Opakowania transportowe powinny być wielkością i kształtem dopasowane do palety ładunkowej o wymiarach 800 × 1200 mm. Zaleca się aby masa netto wyrobu w opakowaniu transportowym nie przekraczała 20 kg.

3.2. Materiały opakowaniowe powinny być sprawdzone przed użyciem. Nie dopuszcza się do stosowania materiałów nieprawidłowo wykonanych, brudnych, poplamionych, mających zacieki farby, ślady pleśni albo zamoczenia, uszkodzonych mechanicznie lub wykazujących obce zapachy.

3.3. Opakowania jednostkowe powinny być sprawdzone przed użyciem. Nie dopuszcza się do stosowania opakowań mających obce zapachy, zabrudzenia, nieprawidłowy nadruk, zacieki farby, ślady pleśni lub zamoczenia oraz uszkodzonych mechanicznie. Torebki powinny mieć prawidłowe sklejenie lub zgrzanie.

3.4. Opakowania transportowe powinny być sprawdzone przed użyciem. Nie dopuszcza się do stosowania

opakowań mających obce zapachy lub zamoczenia oraz zanieczyszczonych albo uszkodzonych. Pudła z tektury falistej składane wg PN-73/O-79402 należy uformować i okleić taśmą papierową wg PN-75/P-50551 lub taśmą samoprzylepną.

3.5. Przechowywanie. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być przechowywane zgodnie z postanowieniami norm przedmiotowych. W przypadku gdy nie ma normy dotyczącej konkretnego opakowania, należy je przechowywać w warunkach przewidzianych w normie dotyczącej tworzywa opakowaniowego, z którego wykonane jest dane opakowanie.

4. PAKOWANIE

4.1. Materiały opakowaniowe

4.1.1. Papiery i kartony do pisania — wg BN-68/7323-02.

4.1.2. Papiery pakowe zwykłe — wg BN-66/7326-01.

4.1.3. Papiery pakowe parafinowane — wg PN-76/P-50452.

4.1.4. Papiery pakowe pergaminowe — wg BN-67/7326-02.

4.1.5. Papiery pakowe powlekane polietylenem — wg PN-80/P-50453.

4.1.6. Folia papieropodobna — wg BN-74/6365-03.

4.1.7. Folia wiskozowa (tomofan) zwykła — wg BN-84/6385-03/12.

4.1.8. Folia wiskozowa (tomofan) termozgrzewalna — wg BN-74/6385-03/13.

4.1.9. Folia opakowaniowa z polietylenu o małej gęstości — wg BN-74/6365-01.

4.1.10. Folia polietylenowa termokurczliwa — wg BN-73/6365-02.

4.1.11. Folia aluminiowa nieuszlachetniona — wg PN-73/H-92924.

4.1.12. Taśmy papierowe powlekane klejem — wg PN-75/P-50551.

4.1.13. Inne materiały opakowaniowe uznane przez upoważnione placówki badawcze za równorzędne lub lepsze pod względem jakościowym do pakowania pieczywa, dopuszczone przez władze sanitarne.

4.2. Opakowania

4.2.1. Opakowania jednostkowe

4.2.1.1. Torby z folii polietylenowej zgrzewane — wg PN-81/O-79781.

4.2.1.2. Torby papierowe do pakowania towarów — wg PN-72/P-79004.

4.2.1.3. Inne opakowania uznane przez upoważnione placówki badawcze za równorzędne lub lepsze pod względem jakościowym do pakowania pieczywa i dopuszczone przez władze sanitarne.

4.2.2. Opakowania transportowe

4.2.2.1. Skrzynki z polietylenu lub polipropylenu dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych. Wymiary podstawy — 600 × 400 mm. Dopuszczalne temperatury użytkowania skrzynek od -25 do +50°C, z możliwością krótkotrwałego ogrzewania do +90°C (gorące pieczywo, mycie). Dopuszczalne obciążenie skrzynek do 25 kg.

4.2.2.2. Skrzynki wykonane z drutu — wg BN-71/5045-06, zaopatrzone we wkładkę ze sklejki z drewna liściastego wg PN-71/D-97003 lub przekładki z siatki metalowej.

4.2.2.3. Opakowania transportowe tekturowe. Pudła — wg PN-73/O-79402.

4.2.2.4. Worki papierowe — wg PN-76/P-79005.

4.2.2.5. Inne opakowania transportowe uznane przez upoważnione placówki badawcze za równorzędne lub lepsze pod względem jakościowym do pakowania pieczywa i dopuszczone przez władze sanitarne, o wymiarach zgodnych z PN-78/O-79021, uzgodnione z odbiorcą i przewoźnikiem.

4.3. Sposoby pakowania

4.3.1. Wyroby wg tablicy lp. 1, 2, 7, 12, 13, 14, 19, 20 powinny być pakowane bezpośrednio do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem lub uszkodzeniem wyrobu.

4.3.2. Wyroby wg tablicy lp. 8, 9, 15a, 15c) 18 powinny być zawinięte w banderolę z materiału opakowaniowego wg 4.1.1 z nadrukiem zawierającym dane wg 4.4.4 i 4.4.5. Wyroby te powinny być układane do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem lub uszkodzeniem wyrobu.

4.3.3. Pieczywo żytnie — pumpernikiel wg tablicy lp. 3a) należy pakować w materiał opakowaniowy wg 4.1.7 lub 4.1.4, a następnie zawinąć w banderolę z materiału opakowaniowego wg 4.1.1 nie węższą niż 100 mm z nadrukiem zawierającym dane wg 4.4.4 i 4.4.5. Pieczywo żytnie — pumpernikiel wielkopolski wg tablicy lp. 3b) należy pakować w materiał opakowaniowy wg 4.1.11, a następnie w materiał opakowaniowy wg 4.1.7 lub 4.1.9, a następnie zawinąć w banderolę nie węższą niż 100 mm z nadrukiem zawierającym dane wg 4.4.4 i 4.4.5.

Pumpernikiel opakowany jednostkowo należy pakować do pudeł transportowych wg 4.2.2.3 lub pakować w materiał opakowaniowy wg 4.1.2 w jednostki o masie 10 i 20 kg netto wyrobu. Opakowanie transportowe powinno być oklejone taśmą wg 4.1.12.

Przy bezpośrednim transporcie z zakładu produkcyjnego do punktu sprzedaży detalicznej pieczywo opakowane jednostkowo może być pakowane do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem lub uszkodzeniem.

4.3.4. Pieczywo chrupkie wg tablicy lp. 4 należy pakować w materiał opakowaniowy wg 4.1.3, a następnie zawinąć w banderolę z materiału opakowaniowego wg 4.1.1 lub owinać w materiał opakowaniowy wg 4.1.5 z nadrukiem. Nadruk na banderoли lub materiale opakowaniowym powinien zawierać dane wg 4.4.4 i 4.4.5.

Wyroby opakowane jednostkowo należy pakować do pudeł transportowych wg 4.2.2.3 w jednostki o masie około 10 kg. Opakowania transportowe powinny być oklejone taśmą wg 4.1.12.

Przy bezpośrednim transporcie z zakładu produkcyjnego do punktu sprzedaży detalicznej wyroby opakowane jednostkowo mogą być układane do skrzynek

wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem i uszkodzeniem.

4.3.5. Chleb pełnoziarnisty z żyta wg tablicy lp. 5 należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1 lub wg 4.2.1.2 lub torby wykonane z materiału opakowaniowego wg 4.1.4 lub 4.1.5 z nadrukiem. Chleb pełnoziarnisty z żyta może być pakowany w torebki wg 4.2.1.1 bez nadruku lub pakowany w materiał opakowaniowy wg 4.1.7, z tym że na bochenku powinna znajdować się etykieta o wymiarach 4×6,5 cm z nadrukiem. Nadruk na etykiecie lub materiale opakowaniowym powinien zawierać dane wg 4.4.4 i 4.4.5.

Chleb opakowany jednostkowo powinien być układany do opakowań transportowych wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem i uszkodzeniem.

4.3.6. Chleb żyta razowy na miodzie wg tablicy lp. 6 należy pakować w materiał opakowaniowy wg 4.1.7 lub 4.1.9 lub 4.1.6 z etykietą o wymiarach 4×6,5 cm z nadrukiem zawierającym dane wg 4.4.4 i 4.4.5. Chleb opakowany jednostkowo należy układać do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem lub uszkodzeniem wyrobu.

4.3.7. Chleb słodowy wg tablicy lp. 10 powinien być pakowany w materiał opakowaniowy wg 4.1.11 lub 4.1.9 lub 4.1.6, a następnie zawinięty w banderolę z nadrukiem, zawierającym dane wg 4.4.4 i 4.4.5. Chleb opakowany jednostkowo należy układać do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem lub uszkodzeniem wyrobu.

4.3.8. Chleb warszawski wg tablicy lp. 11 powinien być pakowany w materiał opakowaniowy wg 4.1.10 z nadrukiem, zawierającym dane wg 4.4.4 i 4.4.5. Opakowany jednostkowo chleb powinien być układany do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem lub uszkodzeniem wyrobu.

4.3.9. Chleb pszenny błonwit wg tablicy lp. 15b) powinien być zawinięty w banderolę z materiału opakowaniowego wg 4.1.1 z nadrukiem zawierającym dane wg 4.4.4 i 4.4.5, a następnie pakowany w materiał opakowaniowy wg 4.1.9.

Opakowany jednostkowo chleb powinien być układany do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem lub uszkodzeniem wyrobu.

4.3.10. Chleb skrobiowy bezglutenowy wg tablicy lp. 15d) powinien być owinięty w banderolę z materiału opakowaniowego wg 4.1.1 z nadrukiem zawierającym dane wg 4.4.4 i 4.4.5, a następnie wkładany do opakowań jednostkowych wg 4.2.1.1 lub torebek wykonanych z materiału opakowaniowego wg 4.1.6 lub opakowany w materiał opakowaniowy wg 4.1.7.

Opakowany jednostkowo chleb powinien być układany do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem lub uszkodzeniem wyrobu.

4.3.11. Chleb lecytinowy wg tablicy lp. 16 powinien być pakowany w materiał opakowaniowy wg 4.1.7, zawierać etykietę o wymiarach 4×6,5 cm z nadrukiem, zawierającym dane wg 4.4.4 i 4.4.5.

Opakowany jednostkowo chleb powinien być układany do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem lub uszkodzeniem wyrobu.

4.3.12. Pieczywo tostowe wg tablicy lp. 17 należy pakować w materiał opakowaniowy wg 4.1.8 z nadrukiem zawierającym dane wg 4.4.4 i 4.4.5.

Pieczywo opakowane jednostkowo należy układać do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem lub uszkodzeniem wyrobu.

4.3.13. Wyroby wg tablicy lp. 21 powinny być pakowane w opakowania wg 4.2.1 lub w materiał opakowaniowy wg 4.1.8 z nadrukiem lub z etykietą z nadrukiem. Nadruk powinien zawierać dane wg 4.4.4 i 4.4.5.

Wyroby opakowane jednostkowo powinny być układane do pudeł transportowych wg 4.2.2.3 w sposób zabezpieczający przed uszkodzeniem wyrobu. Opakowanie transportowe powinno być oklejone taśmą wg 4.1.12.

Przy bezpośrednim transporcie z zakładu produkcyjnego do punktów detalicznej sprzedaży wyroby opakowane jednostkowo mogą być układane do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem i uszkodzeniem wyrobu.

4.3.14. Bułka tarta wg tablicy lp. 22 powinna być pakowana do opakowań wg 4.2.1.1 lub 4.2.1.2 lub do toreb wykonanych z materiału opakowaniowego wg 4.1.6 lub 4.1.4.

Opakowanie jednostkowe powinno zawierać dane wg 4.4.4 lub 4.4.5. Opakowania jednostkowe należy pakować do pudeł wg 4.2.2.3 w sposób zabezpieczający przed uszkodzeniem opakowań jednostkowych. Pudełta powinny być oklejone taśmą wg 4.1.12.

Dopuszcza się, w przypadku dostaw do zakładów żywienia zbiorowego, pakowanie bułki tartej bezpośrednio do opakowań transportowych wg 4.2.2.4.

W przypadku dostaw miejscowych, bułka opakowana jednostkowo może być układana do skrzynek wg 4.2.2.1 lub 4.2.2.2 w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem lub uszkodzeniem opakowania jednostkowego.

4.4. Znakowanie

4.4.1. Pieczywo wg tablicy lp. 1, 2, 7, 14, 19 nie pakowane jednostkowo, a układane bezpośrednio do opakowań transportowych powinno być oznakowane etykietami o wymiarach 2×3 cm, naklejonymi bezpośrednio na wyrobie.

4.4.2. Pieczywo nie wymienione w 4.4.1 nie pakowane jednostkowo, a układane bezpośrednio do opakowań transportowych nie podlega oznakowaniu.

W punkcie detalicznej sprzedaży powinny być zamieszczone wywieszki podające:

— nazwę i adres producenta (spółdzielnia, przedsiębiorstwo),

— rodzaj pieczywa,

— masę jednostkową,

— cenę detaliczną.

4.4.3. Pieczywo opakowane jednostkowo w zależności od rodzaju powinno mieć:

— oznakowanie na etykietach o wymiarach 4×6,5 cm naklejonych bezpośrednio na materiale opakowaniowym, ewentualnie umieszczonych między wyrobem, a materiałem opakowaniowym.

— oznakowanie na banderoli nie węższej niż 60 mm,

— oznakowanie bezpośrednio na materiale opakowaniowym.

4.4.4. Oznakowanie wyrobów wg 4.4.1 lub 4.4.3 powinno zawierać:

— nazwę i adres producenta (spółdzielnia, przedsiębiorstwo),

— rodzaj pieczywa,

— masę jednostkową,

— cenę detaliczną,

— dzień produkcji, jeżeli nie jest on oznaczony bezpośrednio na wyrobie.

4.4.5. Oznakowania dodatkowe wyrobów powinny zawierać:

— wyroby wg tablicy lp. 3 — warunki przechowywania, trwałość,

— wyroby wg tablicy lp. 4 i 21 — podstawowe surowce, numer normy, termin przydatności do spożycia,

— wyroby wg tablicy lp. 5 i 17 — numer normy, charakterystyczne surowce i dodatki,

— wyroby wg tablicy lp. 8, 15a), 16 — charakterystyczne surowce i dodatki,

— wyroby wg tablicy lp. 6 — charakterystyczne surowce, dodatki i okres przechowywania,

— wyroby wg tablicy lp. 9 i 18 — wykaz surowców i dodatków, termin przydatności do spożycia, określenie zastosowania,

— wyroby wg tablicy lp. 10 — okres przechowywania,

— wyroby wg tablicy lp. 11 — surowce i okres przechowywania,

— wyroby wg tablicy lp. 15b) — skład surowcowy i zawartość najważniejszych składników odżywczych, zastosowanie, numer normy,

— wyroby wg tablicy lp. 15c) — termin przydatności do spożycia, charakterystyczne surowce i dodatki, określenie zastosowania, temperatura przechowywania,

— wyroby wg tablicy lp. 15d) — numer normy, charakterystyczne dodatki, określenie zastosowania, a w przypadku użycia soli do produkcji należy na banderoli podać nazwę „sól”,

— wyroby wg tablicy lp. 22 — datę zapakowania.

4.4.6. Opakowania transportowe wg 4.2.2.1 i 4.2.2.2 nie wymagają oznakowania.

4.4.7. Oznakowanie opakowań transportowych powinno zawierać:

— nazwę i adres producenta,

— nazwę wyrobu,

— masę netto oraz liczbę sztuk i masę jednostki sprzedażnej,

— dopuszczalną liczbę warstw ładowania, a ponadto:

- wyroby wg tablicy lp. 3 — datę produkcji,
- wyroby wg tablicy lp. 21 — datę produkcji, okres trwałości, oraz nadruk ze znakiem wg PN-85/O-79252 „Góra nie przewracać“, „Chronić przed wilgocią“,
- wyroby wg tablicy lp. 22 — datę produkcji lub datę zapakowania.

4.4.8. Nadruk na etykietach, banderolach, materiałach opakowaniowych, na opakowaniach jednostkowych i transportowych powinien być wykonany jednostronnie na zewnętrznej stronie farbą nierozpuszczalną, nieszkodliwą dla zdrowia.

4.5. Przechowywanie

4.5.1. Warunki przechowywania. Magazyn przeznaczony do składowania pieczywa powinien być pomieszczeniem zamkniętym i wyłącznie przeznaczonym do tego celu. Ściany magazynu powinny być wyłożone na całą wysokość glazurą lub inną wykładziną o podobnych właściwościach użytkowych. Podłogi powinny być łatwo zmywalne, nienasiąkliwe, odporne na ścieranie, równe, gładkie, czyste, suche. Pomieszczenia powinny być suche, przewiewne, bez obcych zapachów, zabezpieczone przed gryzoniami i innymi szkodnikami. Zaleca się przechowywanie pieczywa w temperaturze $18 \div 20^{\circ}\text{C}$ i wilgotności względnej powietrza do 75%. W punktach detalicznej sprzedaży pieczywo powinno być przechowywane w wyodrębnionych miejscach przeznaczonych wyłącznie do tego celu, usytuowanych z dala od artykułów wydzielających intensywne, obce zapachy. Pieczywo powinno być przechowywane w opakowaniach transportowych lub na półkach w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem, zdeformowaniem lub uszkodzeniem wyrobu. Ściany i podłogi powinny być łatwo zmywalne, czyste, suche.

Przechowywanie pieczywa na chodnikach, rampach, korytarzach oraz w pomieszczeniach lub boksach nie wydzielonych wyłącznie do tego celu jest niedopuszczalne.

Okres składowania wyrobów powinien być zgodny z ich przydatnością konsumpcyjną określoną odpowiednimi przepisami.

4.5.2. Sposób składowania. Opakowania transportowe wg 4.2.2.1 i 4.2.2.2 z wyrobami powinny być składowane w stosy o wysokości nie przekraczającej 2 m.

Opakowania transportowe wg 4.2.2.3 i 4.2.2.5 z wyrobami powinny być układane w stosy na podkładach zgodnie z wytrzymałością opakowania transportowego.

Stosy z wyrobami w opakowaniach transportowych wg 4.2.2.1 i 4.2.2.2 powinny być ustawione w ciągi transportowe lub zestawy rodzajowe.

Odległości między stosami albo stosem a ścianą nie powinny być mniejsze niż 10 cm, a między zestawami albo ciągami powinny zapewnić swobodny transport wewnętrzzakładowy stosów oraz możliwość przeprowadzenia kontroli jakości i ilości wyrobów. Dopuszcza się składowanie wyrobów na wózkach lub półkach przed załadunkiem do opakowań transportowych lub po wyładunku, przy czym liczba ułożonych warstw nie może być większa od liczby warstw w opakowaniu transportowym.

4.5.3. Wyposażenie magazynów. Magazyny powinny być wyposażone w wózki do transportu wewnątrzzakładowego stosów albo palet.

4.6. Transport wewnątrzzakładowy stosów z pieczywem powinien odbywać się za pomocą wózków. Przesuwanie stosów bezpośrednio po podłodze magazynu lub rampy jest niedopuszczalne.

Transport zewnętrzny powinien odbywać się w środkach transportu przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Skrzynia ładunkowa środka transportu powinna być szczelnie kryta, czysta, sucha, bez obcych zapachów, wolna od szkodników i ich pozostałości, zabezpieczająca wyrób przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi. Zalecane jest wyposażenie skrzyń w elementy zabezpieczające przed przesuwaniem się wyrobów podczas transportu. Wyroby należy ładować w taki sposób, aby zapewnić maksymalne wykorzystanie środka transportu z zachowaniem największej dopuszczalnej liczby warstw opakowań transportowych. Wyroby w opakowaniach transportowych powinny być ze środków transportu do punktu sprzedaży detalicznej przewożone na wózkach lub przenoszone ręcznie. Przesuwanie stosów z pieczywem po podłodze sklepu lub po rampie, ulicy, chodnikach itp. jest niedopuszczalne.

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-79/8070-09. Zweryfikowano rodzaje pieczywa.

3. Normy i dokumenty związane

PN-71/D-97003 Sklejka ogólnego przeznaczenia
PN-73/H-92924 Aluminium. Folia nieuszlachetniona
PN-78/O-79021 Opakowania. System wymiarowy
PN-85/O-79252 Transportowe jednostki opakowaniowe. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe
PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła
PN-81/O-79781 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Torby z folii polietylenowej zgrzewane
PN-76/P-50452 Papiery pakowe parafinowane oraz podłoże do parafinowania
PN-80/P-50453 Papier i tektura powlekana polietylenem
PN-75/P-50551 Taśma papierowa powlekana klejem
PN-72/P-79004 Torby papierowe do pakowania towarów
PN-76/P-79005 Opakowania transportowe. Worki papierowe
BN-71/5045-06 Opakowania transportowe metalowe. Skrzynki drewniane do pieczywa. Wymagania i badania

BN-74/6365-01 Folia opakowaniowa z polietylenu o małej gęstości

BN-73/6365-02 Folia polietylenowa termokurczliwa

BN-74/6365-03 Folie z polietylenu niskociśnieniowego. Folie opakowaniowe papieropodobne

BN-84/6385-03/12 Folia wiskozowa (Tomofan). Charakterystyka techniczna folii wiskozowej zwykłej

BN-74/6385-03/13 Folia wiskozowa (Tomofan). Charakterystyka techniczna folii wiskozowej lakierowanej lakierem nitrocelulozowym

BN-68/7323-02 Papiery i kartony do pisanja

BN-66/7326-01 Papiery pakowe zwykłe

BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe

Zarządzenie Ministra Komunikacji z dnia 7 marca 1963 r. w sprawie ładowania samochodów ciężarowych i przyczep (Mon. Pol. nr 24, poz. 123 z 1963 r. i 1968 r. nr 35, poz. 250)

Regulamin ładowania i zabezpieczenia kolejowych przesyłek towarowych (Dz. Taryf i Zarządzeń Komunikacyjnych, poz. 68 z 1985 r.)

4. Autorzy projektu normy — dr inż. Jan Brudka, dr inż. Witold Lisiecki — SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, inż. Roman Trzaska — SPOŁEM CZSS Biuro Produkcji, Warszawa.