

| | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--|
| WYROBY PRZEMYSŁU PIEKARSKIEGO | N O R M A B R A N Ż O W A | BN-75 |
| | Wyroby i półprodukty ciastkarskie | 8098-05 |
| | Kremy | Zamiast BN-67/8098-05 44 |
| | Wymagania wspólne | Grupa katalogowa XII 42 |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania wspólne dotyczące półproduktów — kremów przeznaczonych do dalszej produkcji wyrobów gotowych lub do bezpośredniej sprzedaży.

1.2. Określenia — wg BN-80/8070-02.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od użytych surowców oraz stosowanych procesów technologicznych rozróżnia się następujące rodzaje kremów:

- russel,
- beza,
- russel beza,

- bita śmietana,
- śmietankowy,
- owocowy,
- szwedzki,
- półtłusty.

2.2. Dalszy podział — wg BN-80/8070-01.

2.3. Przykład oznaczenia kremu russel beza:

KREM RUSSEL BEZA BN-75/8098-05

przy czym po symbolu normy należy umieścić numer receptury.

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

| Rodzaj kremu | Wygląd zewnętrzny (konsystencja) | Struktura | Barwa | Smak i zapach |
|---------------|------------------------------------|----------------------------------|--|---|
| Russel | plastyczna | napowietrzona, jednolita, gładka | kremowa lub inna w zależności od użytych dodatków | słodki, z wyczuwalnymi dodatkami smakowo-zapachowymi |
| Beza | plastyczna | napowietrzona, puszysta | biała lub inna w zależności od użytych dodatków | bardzo słodki, właściwy dla użytych dodatków |
| Russel beza | plastyczna | napowietrzona, jednolita, gładka | jasnokremowa lub inna w zależności od użytych dodatków | słodki, właściwy dla użytych dodatków |
| Bitą śmietana | puszysta masa | silnie napowietrzona, jednolita | biała | właściwy dla słodkiej śmietany i stosowanych dodatków |
| Śmietankowy | półpłynna, mazista masa | jednolita | jasnożółta | lekko słodki, właściwy dla stosowanych dodatków |
| Owocowy | półpłynna, mazista masa | niejednolita | żółta | lekko słodki, pomarańczowy, właściwy dla użytych dodatków |
| Szwedzki | półstała, plastyczna, mazista masa | napowietrzona | jasnokremowa lub inna w zależności od użytych dodatków | słodki, charakterystyczny dla użytych dodatków |
| Półtłusty | plastyczna | jednolita | kremowa lub inna w zależności od użytych dodatków | słodki, owocowy, właściwy dla użytych dodatków |

Zgłoszona przez Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 20 listopada 1975 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 lipca 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1976 poz. 7)

Nie dopuszcza się do produkcji i obrotu kremów o obcym zapachu lub posmaku.

3.2. Wymagania fizykochemiczne dla poszczególnych kremów wymienionych w 2.1 w przeliczeniu na suchą masę podane są w recepturach zakładowych i powinny być udostępnione na żądanie władz kontrolujących.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Wymagania ogólne dotyczące opakowań i materiałów opakowaniowych. Opakowania i materiały opakowaniowe powinny być nie uszkodzone, czyste, suche, bez obcych zapachów, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania artykułów spożywczych.

4.1.2. Opakowania. Kremy przeznaczone do dalszego przerobu w zakładzie produkcyjnym oraz kooperacji międzyzakładowej powinny być pakowane w pojemniki dopuszczone do przechowywania artykułów spożywczych. Kremy przeznaczone do sprzedaży detalicznej powinny być pakowane w opakowania jednostkowe, takie jak torebki i owinięcia z tofianu, folii polietylenowej, aluminiowej lub inne opakowania dopuszczone do pakowania artykułów spożywczych.

4.1.3. Znakowanie. Kremy opakowane wg 4.1.2 przeznaczone do kooperacji międzyzakładowej powinny zawierać co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) nazwę kremu,
- c) numer receptury,
- d) masę netto,
- e) cenę,
- f) datę produkcji,
- g) warunki przechowywania,
- h) aromatyzowane.

Kremy opakowane wg 4.1.2 przeznaczone do sprzedaży detalicznej powinny zawierać co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- nazwę kremu,
- masę netto,
- cenę,
- wykaz podstawowych surowców,
- numer normy i numer receptury,
- datę produkcji,
- warunki przechowywania,
- napis aromatyzowane.

Nadruk na etykietach powinien być wyraźny, trwały, wykonany jednostronnie na zewnętrznej stronie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Okres i temperatury przechowywania. Temperatura i dopuszczalny okres przechowywania dla kremów — wg tabl. 2.

Tablica 2

| Rodzaj kremu | Okres i temperatura przechowywania | |
|--------------|------------------------------------|---------------------------|
| | dni, nie dłużej niż | temperatura, °C, najwyżej |
| Russel | 4 | 6°C |
| Russel beza | 4 | 6°C |
| Szwedzki | 14 | 6°C |
| | 7 | 18°C |

Kremy ciastkarskie: bita śmietana, beza, śmietankowy, owocowy, półtłusty nie powinny być przechowywane.

4.2.2. Warunki przechowywania. Kremy należy przechowywać wg 4.2.1 w chłodniach, w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, bezwonnych i wolnych od szkodników. Okna tych pomieszczeń powinny być zabezpieczone przed działaniem promieni słonecznych i zaopatrzone w siatki ochronne.

4.3. Transport. Opakowane kremy powinny być przewożone środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, zapewniającymi nieuszkodzenie wyrobu w czasie transportu.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

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

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne

5.3.1.1. Sprawdzanie wyglądu zewnętrznego (konsystencja) wykonać przez oględziny.

5.3.1.2. Sprawdzanie struktury, barwy, smaku i zapachu wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Badania fizykochemiczne — wg PN-75/A-74251. Wyniki badań należy podać z dokładnością wymaganą w normie, zaokrąglając liczby zgodnie z PN-70/N-02120 p. 3.3.2. Metoda Z.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli odpowiada wszystkim wymaganiom podanym w 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-67/8098-05

a) wprowadzono podział i nazwy kremów zgodnie z BN-74/8070-01 oraz BN-74/8070-02,

b) zweryfikowano wymagania organoleptyczne,

c) wprowadzono sposób opakowania i znakowania kremów przeznaczonych do kooperacji międzyzakładowej,

d) zweryfikowano okresy i temperatury przechowywania.

3. Normy i dokumenty związane

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

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

PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb

BN-80/8070-01 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Klasyfikacja

BN-80/8070-02 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Nazwy i określenia

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Irena Kucharczyk — Zakłady Ciastkarskie SPPP, Halina Lipińska — CRS, dr inż. Maria Kowalczyk — ZBPP, Kazimierz Kołodziejski — CZSS SPOŁEM.

5. Wydanie 2 — stan aktualny: kwiecień 1980; uaktualniono normy związane.