

WYROBY PRZEMYSŁU CUKIERNICZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-85
	Wyroby cukiernicze trwałe Pakowanie, przechowywanie i transport	8098-11
		Zamiast BN-76/8098-11
		Grupa katalogowa 1249

SPIS TREŚCI

1. WSTĘP

- 1.1. Przedmiot normy
- 1.2. Nazwy i określenia

2. PODZIAŁ WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO PAKOWANIA

3. MATERIAŁY OPAKOWANIOWE I OPAKOWANIA DO PAKOWANIA WYROBÓW

- 3.1. Wymagania ogólne dotyczące materiałów opakowaniowych i opakowań
- 3.2. Przechowywanie

4. PAKOWANIE

- 4.1. Materiały opakowaniowe
- 4.2. Opakowania
 - 4.2.1. Opakowania jednostkowe
 - 4.2.2. Opakowania zbiorcze
 - 4.2.3. Opakowanie transportowe
- 4.3. Sposoby pakowania
 - 4.3.1. Pakowanie karmelków twardych
 - 4.3.2. Pakowanie karmelków nadziewanych i mało nadziewanych
 - 4.3.3. Pakowanie drażetek
 - 4.3.4. Pakowanie pomadek niekrystalicznych
 - 4.3.4.1. Krówki i kremówki
 - 4.3.4.2. Irsy, toffi, ciągutki, inne
 - 4.3.5. Pakowanie cukierków pudrowych prasowanych
 - 4.3.6. Pakowanie czekolady pełnej
 - 4.3.7. Pakowanie czekolady nadziewanej
 - 4.3.8. Pakowanie czekolady do picia
 - 4.3.9. Pakowanie wyrobów czekoladowanych
 - 4.3.10. Pakowanie kakao
 - 4.3.11. Pakowanie herbatników
 - 4.3.12. Pakowanie sucharów
 - 4.3.13. Pakowanie płatków
 - 4.3.14. Pakowanie pierników
 - 4.3.15. Pakowanie pieczywa parzonego
 - 4.3.16. Pakowanie pieczywa piankowego
 - 4.3.17. Pakowanie wafli suchych
 - 4.3.18. Pakowanie wafli przekładanych i nadziewanych
 - 4.3.19. Pakowanie pieczywa drożdżowego

- 4.3.20. Pakowanie chałwy
- 4.3.21. Pakowanie wyrobów grylazowych
- 4.3.22. Pakowanie nugatów
- 4.3.23. Pakowanie orzechów prażonych
- 4.3.24. Pakowanie wyrobów czekoladopodobnych nie nadziewanych
- 4.3.25. Pakowanie wyrobów czekoladopodobnych nadziewanych
- 4.3.26. Pakowanie cukierków w polewie kakaowej
- 4.3.27. Pakowanie herbatników i pieczywa piankowego w polewie kakaowej
- 4.3.28. Pakowanie pierników w polewie kakaowej
- 4.3.29. Pakowanie wafli w polewie kakaowej
- 4.3.30. Pakowanie wyrobów w polewie mleczno-tłuszczowej
- 4.3.31. Pakowanie marmoladek
- 4.3.32. Pakowanie galaretek
- 4.3.33. Pakowanie wyrobów cukrowych
- 4.3.34. Pakowanie pomadek krystalicznych
- 4.3.35. Pakowanie wyrobów z mas tłustych nie nadziewanych
 - 4.3.35.1. Bloki, batony, drobne sztuki, inne
 - 4.3.35.2. Tabliczki
- 4.3.36. Pakowanie wyrobów z mas tłustych nadziewanych
- 4.3.37. Pakowanie marcepanu i wyrobów pokrewnych
- 4.3.38. Pakowanie gumy do żucia
- 4.4. Formowanie jednostek ładunkowych
- 4.5. Postanowienia ogólne dotyczące pakowania
- 4.6. Znakowanie
 - 4.6.1. Oznaczenia podstawowe
 - 4.6.2. Dopuszczalne odstępstwa od stosowania oznaczeń podstawowych i oznaczenia dodatkowe

5. PRZECHOWYWANIE

- 5.1. Warunki przechowywania
- 5.2. Sposoby składowania

6. TRANSPORT

- 6.1. Rodzaje środków transportu
- 6.2. Wymagania ogólne
- 6.3. Transport kolejowy
- 6.4. Transport samochodowy

INFORMACJE DODATKOWE

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
 Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 25 września 1985 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1986 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 3/1986 poz. 7)

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są podstawowe wymagania dotyczące pakowania, przechowywania i transportu wyrobów cukierniczych trwałych.

1.2. Nazwy i określenia

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

1.2.2. opakowanie — wyroby gotowe przeznaczone do umieszczania w nich produktów w celu zabezpieczenia przed uszkodzeniem w czasie składowania i transportu, zwiększenia jego walorów higienicznych, estetycznych, reklamowych i ułatwienia użytkowania.

1.2.3. opakowanie jednostkowe — opakowanie określonej ilości produktu przeznaczonej do detalicznej sprzedaży.

1.2.4. opakowanie zbiorcze — opakowanie zawierające określoną ilość opakowań jednostkowych lub towaru sprzedawanego na wagę (luzem) w handlu detalicznym, które z uwagi na swą wielkość lub własności nie może być stosowane jako opakowanie transportowe.

1.2.5. opakowanie transportowe — opakowanie umożliwiające ochronę zawartości przed uszkodzeniem w czasie przechowywania i transportu.

1.2.6. bombonierka — ozdobne pudełko wykonane z różnych materiałów opakowaniowych, stanowiące opakowanie jednostkowe wyrobów cukierniczych, najczęściej czekoladek nadziewanych i wyrobów czekoladowanych.

1.2.7. etykieta — opakowanie, które powstaje z materiału opakowaniowego i po zawinięciu przybiera zazwyczaj kształt wyrobu zabezpieczając go, a jednocześnie nadając mu informujący i atrakcyjny wygląd podnoszący wartość handlową.

1.2.8. obwoluta — opaska z materiału opakowaniowego otaczająca wyrób na całej jego szerokości lub długości.

1.2.9. banderola — opaska z materiału opakowaniowego węższa od wyrobu, który otacza.

1.2.10. podkładka — materiał opakowaniowy stykający się bezpośrednio z wyrobem, stanowiący jego dodatkowe zabezpieczenie i oddzielający wyrób od etykiety.

1.2.11. wkładka — wyposażenie pudełka uformowane odpowiednio do kształtu pudełka i pakowanego wyrobu, zabezpieczające wyrób przed uszkodzeniem i przemieszczaniem się wewnątrz pudełka.

1.2.12. papilotki — karbowane krążki używane do układania wyrobu do ozdobnych pudełek.

1.2.13. marczki — nalepki o różnych kształtach zabezpieczające opakowania jednostkowe przed rozwinięciem lub otwarciem się, zawierające zazwyczaj informacje o producencie.

1.2.14. masa netto — masa samego towaru bez opakowania, z tym że dla wyrobów pakowanych wielostopniowo, np. w etykietę i pudełko, za masę netto przyjmuje się zawartość tego opakowania, tj masę wyrobów łącznie z etykietami.

2. PODZIAŁ WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO PAKOWANIA

Ze względu na specyfikę poszczególnych wyrobów cukierniczych trwałych i związane z tym wymagania dotyczące pakowania, przechowywania i transportu oraz zgodnie z PN-75/A-88001 uzupełnioną o nowo powstające grupy wyrobów, przyjęto następujący podział wyrobów:

- karmelki twarde,
- karmelki nadziewane i mało nadziewane,
- drażetki,
- pomadki niekrystaliczne krówki i kremówki, irysy, tofii, ciągutki, inne,
- cukierki pudrowe prasowane,
- czekolada pełna,
- czekolada nadziewana,
- czekolada do picia,
- wyroby czekoladowane,
- kakao,
- herbatniki,
- suchary,
- płatki,
- pierniki,
- pieczywo parzone,
- pieczywo piankowe,
- wafle suche,
- wafle przekładane i nadziewane,
- pieczywo drożdżowe,
- chałwa,
- wyroby gryłazowe,
- nugaty,
- orzechy prażone,
- wyroby czekoladopodobne nie nadziewane,
- wyroby czekoladopodobne nadziewane,
- cukierki w polewie kakaowej,
- herbatniki i pieczywo piankowe w polewie kakaowej,
- pierniki w polewie kakaowej,
- wafle w polewie kakaowej,
- wyroby w polewie mleczno-tłuszczowej,
- marmoladki,
- galaretki,
- wyroby cukrowe,
- pomadki krystaliczne,
- wyroby z mas tłustych bloki, batony, drobne sztuki, inne, tabliczki,
- wyroby z mas tłustych nadziewane,
- marcepan i wyroby pokrewne,
- guma do żucia.

3. MATERIAŁY OPAKOWANIOWE I OPAKOWANIA 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 jednostkowe, zbiorcze i transportowe powinny być zgodne z obowiązującymi normami.

Opakowania transportowe powinny być wielkością i kształtem dopasowane do palety ładunkowej o wymiarach 800×1200 wg PN-81/M-78216 lub PN-81/M-78201.

3.2. Przechowywanie. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być przechowywane zgodnie z postanowieniami norm przedmiotowych. W przypadku gdy nie ma normy dotyczącej 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. Folia wiskozowa zwykła — wg BN-74/6385-03/12.

4.1.2. Folia wiskozowa termozgrzewalna lakierowana lakierem — wg BN-74/6385-03/13.

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

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

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

4.1.6. Folia aluminiowa lakierowana — wg PN-73/H-92925.

4.1.7. Folia aluminiowa laminowana — wg PN-73/H-92922.

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

4.1.9. Papier pakowy parafinowany — wg PN-76/P-50452, laminowany paskiem folii aluminiowej.

4.1.10. Papier kredowany — wg PN-75/P-50401, kredowany jedno- lub dwustronnie.

4.1.11. Papier offsetowy — wg PN-59/P-95007.

4.1.12. Papier do pisania — wg BN-68/7323-02.

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

4.1.14. Papier pergaminowy falisty — wg BN-71/7369-01.

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

4.1.16. Papier parafinowany — wg PN-76/P-50452, laminowany po brzegach paskami folii aluminiowej.

4.1.17. Folia z polietylenu wysokociśnieniowego lub polipropylenu. Pneumopak. — wg normy przedmiotowej¹⁾.

4.1.18. Papier powlekany na podkładki do wyrobów cukierniczych — wg normy przedmiotowej²⁾.

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

4.1.20. Inne materiały opakowaniowe i opakowania uznane przez upoważnione placówki badawcze za równorzędne lub lepsze pod względem jakościowym do pakowania wyrobów cukierniczych i dopuszczone przez władze sanitarne.

4.2. Opakowania

4.2.1. Opakowania jednostkowe

4.2.1.1. Pudełka kartonowe — wg PN-73/O-79401.

4.2.1.2. Pudełka z tworzyw sztucznych o wymiarach — wg PN-78/O-79021 lub BN-72/6413-01.

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

4.2.1.4. Torebki z folii wiskozowej zwykłej wykonanej wg BN-74/6385-03/12.

4.2.1.5. Torebki z folii wiskozowej termozgrzewalnej wykonanej wg BN-74/6385-03/13, jedno- lub dwuwarstwowe.

4.2.1.6. Torby papierowe — wg PN-72/P-79004 lub PN-72/P-79003.

4.2.1.7. Pudełka metalowe — wg PN-75/O-79552, BN-82/5043-04 lub wg BN-83/5043-02.

4.2.1.8. Foremki z PCW — wykonanie z materiału wg odpowiednich norm jakościowych.

4.2.1.9. Torebki z folii aluminiowej laminowanej — klejone lub zgrzewane, wykonane z materiału opakowaniowego wg PN-73/H-92922.

4.2.1.10. Torby z siatek bezwęzełkowych opakowaniowych lekkich z polietylenu — wg BN-72/6414-07.

4.2.1.11. Torebki klejone z papieru pergaminowego wykonanego wg BN-67/7326-02.

4.2.1.12. Puszki metalowe do konserw — wg BN-76/5041-01 lub PN-84/O-79551.

4.2.1.13. Słoiki szklane — wg PN-79/O-79701.

4.2.1.14. Foremki z folii aluminiowej — wykonane z materiału wg odpowiednich norm jakościowych.

4.2.1.15. Torebki z folii papieropodobnej wykonanej wg BN-74/6365-03.

4.2.1.16. Torby z papieru powlekanego polietylenem — wg BN-67/7326-09.

4.2.1.17. Inne opakowania jednostkowe uznane przez upoważnione placówki badawcze za równorzędne lub lepsze pod względem jakościowym do pakowania wyrobów cukierniczych i dopuszczone przez władze sanitarne.

4.2.2. Opakowania zbiorcze

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

4.2.2.2. Pudełka z tektury litej — wg PN-73/O-79401.

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

4.2.3. Opakowania transportowe

4.2.3.1. Pudła z tektury falistej — wg BN-73/7351-29 lub PN-73/O-79402.

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

4.2.3.3. Skrzynki z blachy aluminiowej — wg BN-73/5049-04.

4.2.3.4. Skrzynki druciane o wymiarach wg PN-78/O-79021.

4.2.3.5. Skrzynki bezprzegrodowe do produktów żywnościowych — wg BN-82/6413-04.

¹⁾ ZN-75/MPCh/TS-3914 Folie i arkusze. Pneumopak

²⁾ ZN-73/ML i PD-05-211 Papiery powlekane na podkładki do wyrobów cukierniczych trwałych

4.2.3.6. Inne opakowania transportowe uznane przez upoważnione placówki badawcze za równorzędne lub lepsze pod względem jakościowym do pakowania wyrobów cukierniczych i dopuszczone przez władze sanitarne, uzgodnione uprzednio z przewoźnikiem.

4.3. Sposoby pakowania

4.3.1. Pakowanie karmelków twardych

4.3.1.1. Zawijanie. Karmelki twarde należy zawijać w etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4, 4.1.9 ÷ 4.1.12 i ewentualnie w podkładki z materiałów wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4, 4.1.7 lub 4.1.16. Konieczność zastosowania podkładki istnieje w przypadku zadrukowania etykiety od strony stykającej się z wyrobem lub etykiet z materiałów wg 4.1.10 ÷ 4.1.12.

4.3.1.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto. Karmelki twarde nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.1.2 ÷ 4.2.1.5, 4.2.1.7, 4.2.1.9, 4.2.1.13, 4.2.1.15 ÷ 4.2.1.17.

W przypadku karmelków nie zawiniętych pudełko wg 4.2.1.7 należy wyłożyć materiałem wg 4.1.1, 4.1.3 lub 4.1.4.

Karmelki twarde zawinięte wg 4.3.1.1 można pakować w opakowania wg 4.2.1.1, 4.2.1.11, 4.2.1.13, 4.2.1.15 ÷ 4.2.1.17.

4.3.1.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Karmelki twarde nie zawinięte lub zawinięte wg 4.3.1.1 należy pakować w opakowania wg 4.2.2.1 pojemności wyrobu 3 ÷ 6 kg netto.

4.3.1.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Karmelki twarde zawinięte wg 4.3.1.1, z wyjątkiem lizaków lub zapakowane wg 4.3.1.2 albo 4.3.1.3, należy pakować w pudła transportowe wg 4.2.3.1 pojemności 6 ÷ 25 kg netto.

Dopuszcza się następujące opakowania:

— pudełka z tektury litej wg 4.2.2.2 pojemności 6 ÷ 10 kg netto karmelków zapakowanych wg 4.3.1.2,

— torby papierowe dwuwarstwowe wg 4.2.1.6 pojemności 4 ÷ 6 kg do karmelków twardych zawiniętych wg 4.3.1.1,

— torby papierowe dwuwarstwowe wg 4.2.1.6 z wkładką z torby polietylenowej wg 4.2.1.3 pojemności 4 ÷ 10 kg,

— papier pakowy wg 4.1.13 do pakowania rulonów dropsów w pakiety o masie 2 — 3 kg netto przy bezpośrednich dostawach do detalu, nie mniej niż 4 kg netto przy dostawach do hurtu.

Lizaki należy pakować do pudeł wg 4.2.3.1 pojemności 4 ÷ 12 kg netto.

4.3.2. Pakowanie karmelków nadziewanych i mało nadziewanych

4.3.2.1. Zawijanie. Karmelki nadziewane należy zawijać w etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4, 4.1.9 ÷ 4.1.12 i ewentualnie w podkładki z materiałów wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4, 4.1.7 lub 4.1.18. Konieczność zastosowania podkładki istnieje w przypadku zadrukowania etykiety od strony stykającej się z wyrobem lub etykiet z materiałów wg 4.1.10 ÷ 4.1.12.

4.3.2.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto. Karmelki nadziewane nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.1.2 ÷ 4.2.1.5, 4.2.1.7, 4.2.1.9, 4.2.1.15 ÷ 4.2.1.17.

W przypadku karmelków nie zawiniętych pudełko wg 4.2.1.7 należy wyłożyć materiałem wg 4.1.1, 4.1.3 lub 4.1.4.

Karmelki nadziewane zawinięte wg 4.3.2.1 należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1 ÷ 4.2.1.10 lub 4.2.1.15 ÷ 4.2.1.17.

4.3.2.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Karmelki nadziewane nie zawinięte lub zawinięte wg 4.3.2.1 należy pakować w opakowania wg 4.2.2.1 pojemności 3 ÷ 6 kg netto.

4.3.2.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Karmelki nadziewane zawinięte wg 4.3.2.1 lub zapakowane wg 4.3.2.2 albo wg 4.3.2.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 6 ÷ 25 kg netto.

Dopuszcza się następujące opakowania:

— pudełka z tektury litej wg 4.2.2.2 pojemności 6 ÷ 10 kg netto karmelków nadziewanych zapakowanych wg 4.3.2.2,

— torby papierowe dwuwarstwowe wg 4.2.1.6 pojemności 4 ÷ 6 kg do karmelków nadziewanych zawiniętych wg 4.3.2.1,

— torby papierowe dwuwarstwowe wg 4.2.1.6 z wkładką z torby polietylenowej wg 4.2.1.3 pojemności 4 ÷ 10 kg.

4.3.3. Pakowanie drażetek

4.3.3.1. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Najwyższa zawartość wyrobu — 300 g netto. Drażetki należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1 ÷ 4.2.1.7, 4.2.1.9 lub 4.2.1.15.

4.3.3.2. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Drażetki należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 3 kg netto po uprzednim wyłożeniu materiałem opakowaniowym wg 4.1.3 lub 4.1.15.

4.3.3.3. Pakowanie w opakowania transportowe. Drażetki nadziewane o rdzeniu żelowym i likworowym lub likierowym zapakowane wg 4.3.3.1 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 5 ÷ 10 kg netto.

Pozostałe drażetki zapakowane wg 4.3.3.1 lub 4.3.3.2 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 6 ÷ 25 kg netto. Dopuszcza się pudełka z tektury litej wg 4.2.2.2 pojemności 3 ÷ 6 kg netto do drażetek nadziewanych w opakowaniach jednostkowych oraz luzem.

4.3.4. Pakowanie pomadek niekrystalicznych

4.3.4.1. Krówki i kremówki

a) Zawijanie. Krówki i kremówki należy zawijać w etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.4, 4.1.5, 4.1.7, 4.1.10 ÷ 4.1.12 i ewentualnie w podkładki z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.4, 4.1.18. Konieczność zastosowania podkładek istnieje w przypadku stosowania etykiet z materiałów opakowaniowych wg 4.1.10 ÷ 4.1.12.

b) Pakowanie w opakowania jednostkowe. Krówki i kremówki zawinięte wg 4.3.4.1a) można pakować do opakowań wg 4.2.1.3, 4.2.1.5, 4.2.1.10, 4.2.1.15 pojemności do 1 kg masy netto.

c) Pakowanie w opakowania zbiorcze. Krówki i kremówki zawinięte wg 4.3.4.1a) można pakować w pudła wg 4.2.1.1 pojemności do 5 kg masy netto.

d) Pakowanie w opakowania transportowe. Krówki i kremówki zawinięte wg 4.3.4.1a) należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 4 ÷ 7 kg masy netto. Krówki i kremówki zapakowane wg 4.3.4.2 lub wg 4.3.4.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 6 ÷ 15 kg masy netto.

4.3.4.2. Irysy, toffi, ciągutki, inne

a) Zawijanie. Irysy, toffi, ciągutki i inne należy zawijać w etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4, 4.1.7, 4.1.9 ÷ 4.1.12 i ewentualnie w podkładki z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4, 4.1.7 lub 4.1.18. Konieczność zastosowania podkładki istnieje w przypadku zadrukowania etykiety od strony stykającej się z wyrobem lub zastosowania etykiety z papieru wg 4.1.10 ÷ 4.1.12.

Określoną ilość irysów zawiniętych można uformować w kostkę lub tabliczkę, którą następnie należy zawinąć w etykietę z materiału wg 4.1.1, 4.1.2 lub 4.1.7.

b) Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto.

Irysy, toffi, ciągutki i inne zawinięte wg 4.3.4.2a) należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1 ÷ 4.2.1.7, 4.2.1.10 lub 4.2.1.15.

c) Pakowanie w opakowania transportowe. Irysy, toffi, ciągutki i inne zawinięte wg 4.3.4.2a) lub zapakowane wg 4.3.4.2b) należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 4,5 ÷ 15 kg netto.

Dopuszcza się następujące opakowania:

— pudełka z tektury litej wg 4.2.2.2 pojemności 5 ÷ 10 kg netto do wyrobów w opakowaniach wg 4.3.4.2b),

— pudełka z tektury litej wg 4.2.2.2 pojemności 5 ÷ 12 kg netto do wyrobów kostkowanych lub tabliczkowanych,

— torby papierowe dwuwarstwowe wg 4.2.1.6 pojemności 5 ÷ 6 kg netto do wyrobów luzem.

4.3.5. Pakowanie cukierków pudrowych prasowanych

4.3.5.1. Zawijanie. Cukierki pudrowe prasowane należy zawijać w etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4, 4.1.10 ÷ 4.1.12 i ewentualnie w podkładki z materiałów wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4 lub 4.1.16. Konieczność zastosowania podkładki istnieje w przypadku etykiet z materiałów wg 4.1.10 ÷ 4.1.12.

4.3.5.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto.

Cukierki pudrowe prasowane nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.1.2 ÷ 4.2.1.4, 4.2.1.7 lub 4.2.1.15.

4.3.5.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Cukierki pudrowe prasowane nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.2.1 pojemności 4 ÷ 6 kg netto.

4.3.5.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Cukierki pudrowe prasowane zawinięte wg 4.3.5.1 lub zapakowane wg 4.3.5.2 albo 4.3.5.3 należy pakować w pudła transportowe wg 4.2.3.1 pojemności 5 ÷ 25 kg netto.

4.3.6. Pakowanie czekolady pełnej

4.3.6.1. Zawijanie. Czekoladę pełną należy zawijać w etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.4 ÷ 4.1.7 lub 4.1.10 ÷ 4.1.12. Przy zastosowaniu etykiet z materiałów wg 4.1.10 ÷ 4.1.12 należy stosować podkładkę z materiału opakowaniowego wg 4.1.4 ÷ 4.1.7.

4.3.6.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1,5 kg netto.

Czekoladę pełną zawiniętą zgodnie z 4.3.6.1 lub nie zawiniętą należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1 ÷ 4.2.1.5, 4.2.1.7 lub 4.2.1.9.

W przypadku pakowania czekolady pełnej nie zawiniętej w opakowania wg 4.2.1.1 opakowania te należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1 ÷ 4.1.4 lub 4.1.15. Czekoladę pełną zawiniętą wg 4.3.6.1 można pakować w opakowania wg 4.2.1.6 lub 4.2.1.10.

4.3.6.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Czekoladę pełną zawiniętą wg 4.3.6.1 należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 4,5 kg netto. Poszczególne warstwy można rozdzielić przekładkami z materiałów wg 4.1.14, 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15. Przy pakowaniu figurek czekoladowych zawiniętych wg 4.3.6.1 lub zapakowanych wg 4.3.6.2 w torebki, karton należy wyłożyć i poszczególne warstwy figurek przełożyć wełną papierową lub folią pneumopak.

Dopuszcza się stosowanie opakowań zbiorczych jako opakowań transportowych.

4.3.6.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby zapakowane wg 4.3.6.2 lub 4.3.6.3 należy pakować w pudła z tektury falistej wg 4.2.3.1 pojemności 3 ÷ 25 kg netto.

4.3.7. Pakowanie czekolady nadziewanej

4.3.7.1. Zawijanie. Czekoladę nadziewaną należy zawijać w etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.4 ÷ 4.1.7 lub 4.1.10 ÷ 4.1.12.

W przypadku zastosowania etykiet z materiałów wg 4.1.10 ÷ 4.1.12 należy stosować podkładkę z materiału wg 4.1.1 lub 4.1.4 ÷ 4.1.7.

4.3.7.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1,5 kg netto.

Czekoladę nadziewaną zawiniętą wg 4.3.7.1 lub nie zawiniętą należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1, 4.2.1.2 lub 4.2.1.7. Opakowania te należy wyposażyć we wkładki z tworzyw sztucznych lub w papilotki z materiałów wg 4.1.1, 4.1.3 ÷ 4.1.6 lub 4.1.15. Przy stosowaniu opakowań wg 4.2.1.1 można stosować wkładki z tektury.

W przypadku pakowania wyrobów nie zawiniętych pudełka należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem lub materiałem wg 4.1.14. Ponadto dla wyeliminowania ewentualnych luzów należy stosować wkładki uszczelniające z materiału wg 4.1.14 lub 4.1.17. Czekoladę nadziewaną zawiniętą można także pakować w opakowania wg 4.2.1.3 ÷ 4.2.1.6, 4.2.1.10 lub 4.2.1.15.

Opakowania jednostkowe mogą być wyposażone w elementy informacyjne, dekoracyjne i użytkowe.

4.3.7.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Czekoladę nadziewaną zawiniętą wg 4.3.7.1 lub nie zawiniętą należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 4,5 kg netto, przy czym poszczególne warstwy wyrobu nie zawiniętego należy, a zawiniętego można przedzielić przekładkami z materiału wg 4.1.14, 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15. Przy wyrobach nie zawiniętych karton należy wyłożyć materiałem wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15 tak, aby odizolować wyrób od pudełka.

Dopuszcza się stosowanie opakowań zbiorczych jako opakowań transportowych.

4.3.7.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby zapakowane wg 4.3.7.2 lub 4.3.7.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $4 \div 25$ kg netto. Wyroby zawinięte wg 4.3.7.1 można pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $4 \div 20$ kg netto.

Dopuszcza się pakowanie czekolady nadziewanej o nadzieniu likworowym w pudła transportowe pojemności 2,5 kg.

Dopuszcza się stosowanie papieru pakowego do czekolady nadziewanej zapakowanej w pudełka z tektury litej (bombonierki) w pakiety o masie $2,5 \div 6$ kg netto, z tym że jedna warstwa papieru przy bezpośrednich dostawach do detalu, a dwie warstwy przy dostawach do hurtu.

4.3.8. Pakowanie czekolady do picia

4.3.8.1. Zawijanie. Czekoladę do picia w blokach o masie do 10 kg należy zawijać w materiał opakowaniowy wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15.

Drobne kostki lub tabliczki czekolady do picia można zawijać w materiały opakowaniowe wg 4.1.5 \div 4.1.7.

4.3.8.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 0,5 kg netto.

Czekoladę do picia w postaci proszku lub granulek należy pakować w torebki wg 4.2.1.4, 4.2.1.5, 4.2.1.9, 4.2.1.11 lub 4.2.1.15. Wyrób zapakowany w torebki wg 4.2.1.4, 4.2.1.5, 4.2.1.11 lub 4.2.1.15 wymaga dodatkowego zabezpieczenia w postaci opakowań wg 4.2.1.1, 4.2.1.2 lub 4.2.1.7.

4.3.8.3. Pakowanie w opakowania transportowe. Czekoladę do picia zawiniętą wg 4.3.8.1 lub zapakowaną wg 4.3.8.2 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $3,5 \div 25$ kg netto.

Czekolady do picia w postaci proszku lub granulek można pakować bezpośrednio w worki papierowe trzywarstwowe wg 4.2.3.2 pojemności do 15 kg.

4.3.9. Pakowanie wyrobów czekoladowanych

4.3.9.1. Zawijanie. Wyroby czekoladowane należy zawijać w:

— etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4 \div 4.1.7, 4.1.9 \div 4.1.12 i ewentualnie w podkładki z materiałów wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4 \div 4.1.7; konieczność zastosowania podkładki istnieje w przypadku zadrukowania etykiety od strony wewnętrznej stykającej się z wyrobem oraz w przypadku etykiet z materiałów wg 4.1.10 \div 4.1.12,

— etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4 \div 4.1.7 z zastosowaniem banderoli lub marczonek z materiałów wg 4.1.10 \div 4.1.12.

4.3.9.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobów — 1,5 kg netto.

Wyroby czekoladowane zawinięte wg 4.3.9.1 lub nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1, 4.2.1.2 lub 4.2.1.7. Opakowania te mogą być wyposażone we wkładki z tworzyw sztucznych lub w papilotki z materiałów wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15.

W przypadku pakowania wyrobów nie zawiniętych pudełka należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem lub materiałem wg 4.1.14. Ponadto dla wyeliminowania ewentualnych luzów należy stosować wkładki uszczelniające z materiału wg 4.1.14 lub 4.1.17.

Wyroby czekoladowane zawinięte lub nie zawinięte można pakować w opakowania wg 4.2.1.3 \div 4.2.1.10, 4.2.1.16 lub 4.2.1.17.

Opakowania jednostkowe mogą być wyposażone w elementy informacyjne, dekoracyjne i użytkowe.

4.3.9.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Wyroby czekoladowane zawinięte wg 4.3.9.1 lub nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 4 kg netto. W przypadku pakowania wyrobów nie zawiniętych pudełka należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem lub materiałem wg 4.1.14.

Dopuszcza się stosowanie opakowań zbiorczych jako transportowych.

4.3.9.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby zapakowane wg 4.3.9.2 lub 4.3.9.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $2,5 \div 25$ kg netto.

Wyroby zawinięte wg 4.3.9.1 można pakować bezpośrednio w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $4 \div 15$ kg netto.

Wyroby nie zawinięte można pakować bezpośrednio w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $4 \div 8$ kg netto, przy czym pudła wyłożyć materiałem wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem lub materiałem wg 4.1.14.

Dopuszcza się następujące opakowania:

— pudełka z tektury litej wg 4.2.2.2 pojemności $4 \div 8$ kg netto do cukierków i drażetek czekoladowanych o korpusach z karmelków nadziewanych zawiniętych wg 4.3.9.1,

— papier pakowy wg 4.1.13 do pakowania wyrobów czekoladowanych zapakowanych w pudełka z tektury litej (bombonierki) w pakiety o masie $2,5 \div 6$ kg netto, z tym że jedna warstwa papieru przy bezpośrednich dostawach do detalu, a dwie warstwy przy dostawach do hurtu.

4.3.10. Pakowanie kakao

4.3.10.1. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Kakao należy pakować w:

— torebki wg 4.2.1.9, 4.2.1.11, 4.2.1.16 lub 4.2.1.17,

— pudełka wg 4.2.1.1, 4.2.1.2 lub 4.2.1.7 z zastosowaniem torebek wg 4.2.1.3 \div 4.2.1.5, 4.2.1.11 lub 4.2.1.15.

W przypadku stosowania pudełek z blachy białej lub wewnątrz lakierowanych użycie torebek nie jest konieczne.

4.3.10.2. Pakowanie w opakowania transportowe. Kakao zapakowane wg 4.3.10.1 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $4 \div 25$ kg netto lub w torby papierowe wg 4.2.1.6 pojemności $3 - 4$ kg.

Kakao można pakować bezpośrednio w opakowania wg 4.2.3.2 pojemności do 30 kg netto, wyposażone we wkładki nie przepuszczające tłuszczu.

4.3.11. Pakowanie herbatników

4.3.11.1. Zawijanie. Herbatniki należy zawijać w:

— etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.8 \div 4.1.12; w przypadku zastosowania etykiet z materiałów wg 4.1.10 \div 4.1.12 należy zastosować podkładkę z materiału wg 4.1.1 lub 4.1.4,

— materiał opakowaniowy wg 4.1.1 lub 4.1.8 z zastosowaniem mareczek.

W przypadku pakowania herbatników w rulony można stosować podkładki usztywniające z materiału wg 4.1.14.

4.3.11.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto.

Herbatniki należy pakować w:

— opakowania wg 4.2.1.3 \div 4.2.1.5, 4.2.1.7 \div 4.2.1.9, 4.2.1.12, 4.2.1.15 \div 4.2.1.17,

— opakowania wg 4.2.1.1, 4.2.1.2 lub 4.2.1.7, po uprzednim wyłożeniu ich materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8, 4.1.15, 4.1.17, 4.1.20, 4.2.1.8.

W przypadku stosowania pudełek z blachy białej lub wewnątrz lakierowanych wyłożenie materiałem opakowaniowym nie jest konieczne.

4.3.11.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Herbatniki należy pakować w pudełka wg 4.2.2.2 lub 4.2.2.3 pojemności $2,5 \div 6$ kg netto, po uprzednim wyłożeniu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.15 lub 4.1.20.

4.3.11.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Herbatniki zawinięte wg 4.3.11.1 lub zapakowane wg 4.3.11.2 albo wg 4.3.11.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $4,5 \div 20$ kg netto lub w pakiety w papierze wg 4.1.13 o masie do 2,5 kg. Herbatniki luzem można pakować bezpośrednio w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $2,5 \div 7$ kg netto wyłożonych materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8, 4.1.15 lub 4.1.20.

4.3.12. Pakowanie sucharów

4.3.12.1. Zawijanie. Suchary należy zawijać w etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.8, 4.1.11 lub 4.1.12 z zastosowaniem podkładki z materiału wg 4.1.1 lub 4.1.4.

4.3.12.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 250 g netto.

Suchary należy pakować w pudełka wg 4.2.1.1 po uprzednim wyłożeniu materiałem opakowaniowym wg 4.1.3 lub 4.1.15.

4.3.12.3. Pakowanie w opakowania transportowe. Suchary zawinięte wg 4.3.12.1 lub zapakowane wg 4.3.12.2 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $6 \div 25$ kg netto.

4.3.13. Pakowanie płatków

4.3.13.1. Zawijanie. Płatki należy zawijać w:

— etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15,

— materiały opakowaniowe wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15 z zastosowaniem banderoli z materiału wg 4.1.11 lub 4.1.12.

4.3.13.2. Pakowanie w opakowania transportowe. Płatki zawinięte wg 4.3.13.1 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $5 \div 10$ kg netto.

4.3.14. Pakowanie pierników

4.3.14.1. Zawijanie. Pierniki należy zawijać w:

— etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.1 \div 4.1.4 lub 4.1.8,

— etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.11 lub 4.1.12 z podkładką z materiału wg 4.1.1 lub 4.1.4,

— materiał opakowaniowy wg 4.1.1 z zastosowaniem banderoli lub mareczek z materiału opakowaniowego wg 4.1.11 lub 4.1.12.

4.3.14.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto.

Pierniki należy pakować w opakowania jednostkowe wg:

— 4.2.1.3, 4.2.1.4, 4.2.1.5 lub 4.2.1.15,

— 4.2.1.1, 4.2.1.2 lub 4.2.1.7 po uprzednim wyłożeniu ich materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15.

W przypadku zastosowania pudełek wg 4.2.1.7 wykonanych z blachy białej lub wewnątrz lakierowanych wyłożenie nie jest konieczne.

4.3.14.3. Pakowanie w opakowania transportowe. Pierniki zawinięte wg 4.3.14.1 lub zapakowane wg 4.3.14.2 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $4 \div 25$ kg netto.

Pierniki luzem można pakować bezpośrednio w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $4 \div 7$ kg netto po uprzednim wyłożeniu ich materiałem wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8, 4.1.15 lub 4.1.20.

4.3.15. Pakowanie pieczywa parzonego

4.3.15.1. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 0,5 kg netto.

Pieczywo parzone należy pakować w opakowania wg:

— 4.2.1.1, 4.2.1.5 lub 4.2.1.15, 4.2.1.16 lub 4.2.1.17,

— 4.2.1.1 wyłożone materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3 lub 4.1.15,

— 4.2.1.7 z blachy białej lub wewnątrz lakierowanej.

4.3.15.2. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Pieczywo parzone zapakowane wg 4.3.15.1 lub nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności $2 \div 7$ kg netto.

Przy pakowaniu wyrobów nie zawiniętych pudełko należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8, 4.1.15 lub 4.1.20.

4.3.15.3. Pakowanie w opakowania transportowe. Pieczywo parzone zapakowane wg 4.3.15.1 lub 4.3.15.2 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $5 \div 15$ kg netto.

4.3.16. Pakowanie pieczywa piankowego

4.3.16.1. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Pieczywo piankowe należy pakować w pudełka wg 4.2.1.1 lub 4.2.1.2 pojemności do 300 g netto, po uprzednim ich wyłożeniu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8, 4.1.15, 4.1.20 lub 4.2.1.8. Pieczywo piankowe można pakować w torby wg 4.2.1.3, 4.2.1.4, 4.2.1.5, 4.2.1.9, 4.2.1.15 ÷ 4.2.1.17 pojemności do 200 g netto.

4.3.16.2. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Pieczywo piankowe zapakowane wg 4.3.16.1 należy pakować w pudła wg 4.2.2.2 pojemności 1,5 ÷ 5,0 kg. Pieczywo piankowe luzem można pakować w pudełka wg 4.2.2.2 pojemności do 2,0 kg, wyłożone uprzednio materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8, 4.1.15 lub 4.1.20.

4.3.16.3. Pakowanie w opakowania transportowe. Pieczywo zapakowane wg 4.3.16.1 w pudełka lub zapakowane wg 4.3.16.2 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 2,5 ÷ 10 kg netto.

Pieczywo piankowe zapakowane wg 4.3.16.1 w torby można pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 2,5 ÷ 5,0 kg netto.

Pieczywo piankowe biszkopty można pakować bezpośrednio w pudła wg 4.2.3.1 pojemności do 3,0 kg netto, wyłożone uprzednio materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8, 4.1.15 lub 4.1.20.

4.3.17. Pakowanie wafli suchych

4.3.17.1. Zawijanie. Wafle suche listki należy zawijać w:

— etykietę z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15,

— materiały opakowaniowe wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15 z zastosowaniem banderoli lub mareczek z materiału wg 4.1.11 lub 4.1.12.

4.3.17.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 500 g netto.

Wafle suche fantazyjne należy pakować w pudła wg 4.2.1.2 lub 4.2.1.7 wyłożone materiałem wg 4.1.14.

4.3.17.3. Pakowanie w opakowania transportowe. Wafle suche listki zawinięte wg 4.3.17.1 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 4 ÷ 10 kg netto lub w paczki z papieru pakowego wg 4.1.13 pojemności do 5,0 kg.

Wafle suche fantazyjne zapakowane wg 4.3.17.2 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 1,6 ÷ 6 kg netto.

Wafle suche fantazyjne luzem można pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 2 ÷ 6 kg netto.

4.3.18. Pakowanie wafli przekładanych i nadziewanych

4.3.18.1. Zawijanie. Wafle przekładane i nadziewane należy zawijać w:

— etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.6, 4.1.7, 4.1.10 ÷ 4.1.12; w przypadku stosowania etykiety z materiału wg 4.1.10 ÷ 4.1.12 należy zastosować podkładkę z materiału wg 4.1.1 lub 4.1.15,

— materiały opakowaniowe wg 4.1.1 lub 4.1.6, 4.1.7 z dodatkowym użyciem obwoluty, banderoli lub mareczek z materiału opakowaniowego wg 4.1.10 ÷ 4.1.12.

Dopuszcza się stosowanie w miejscu podkładki z folii aluminiowej papieru parafinowanego wg 4.1.4.

4.3.18.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto.

Wafle przekładane i nadziewane zawinięte lub nie zawinięte należy pakować w pudełka wg 4.2.1.1, 4.2.1.2 lub 4.2.1.7.

W przypadku pakowania wafli nie zawiniętych pudełka należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy przełożyć tym materiałem.

Jeżeli pudełko wg 4.2.1.7 wykonane jest z blachy białej lub wewnątrz lakierowane, wyłożenie nie jest konieczne.

4.3.18.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Wafle przekładane i nadziewane nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 5 kg netto, wyłożone materiałem wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu należy przedzielić tym materiałem.

4.3.18.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wafle przekładane i nadziewane zawinięte wg 4.3.18.1 lub zapakowane wg 4.3.18.2 albo 4.3.18.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 5 ÷ 25 kg netto.

Wafle przekładane i nadziewane nie zawinięte można pakować bezpośrednio w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 5 ÷ 12 kg netto po uprzednim wyłożeniu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15.

4.3.19. Pakowanie pieczywa drożdżowego

4.3.19.1. Zawijanie. Pieczywo drożdżowe należy zawijać w:

— etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.3 lub 4.1.15,

— materiały opakowaniowe wg 4.1.1, 4.1.3 lub 4.1.15 z zastosowaniem banderoli lub mareczek z materiału opakowaniowego wg 4.1.11 lub 4.1.12.

4.3.19.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 250 g netto.

Pieczywo drożdżowe należy pakować w opakowania wg 4.2.1.3 ÷ 4.2.1.5 lub 4.2.1.15.

4.3.19.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Pieczywo drożdżowe sucharki nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 4 kg netto, wyłożone materiałem wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15.

4.3.19.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Pieczywo drożdżowe zawinięte wg 4.3.19.1 lub zapakowane wg 4.3.19.2 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 4 ÷ 10 kg netto.

Pieczywo drożdżowe zapakowane wg 4.3.19.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 6 ÷ 25 kg netto.

4.3.20. Pakowanie chałwy

4.3.20.1. Zawijanie. Chałwę należy zawijać w:

— materiały opakowaniowe wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4 ÷ 4.1.6 lub 4.1.15 z równoczesnym użyciem banderoli z materiału opakowaniowego wg 4.1.11 lub 4.1.12,

— etykietę z materiału opakowaniowego wg 4.1.6 lub 4.1.7.

4.3.20.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 2,5 kg netto.

Chałwę należy pakować w:

— puszki wg 4.2.1.12, ewentualnie wyłożone materiałem wg 4.1.3,

— foremki wg 4.2.1.8 lub 4.2.1.14.

Ponadto chałwę zawiniętą wg 4.3.20.1 można pakować w torebki wg 4.2.1.3.

4.3.20.3. Pakowanie w opakowania transportowe. Chałwę zawiniętą wg 4.3.20.1 lub zapakowaną wg 4.3.20.2 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 5 ÷ 25 kg netto.

Przy bezpośrednich dostawach do sklepów dopuszcza się pakowanie chałwy w pudełka wg 4.2.2.2 pojemności 4 ÷ 6 kg netto.

Dopuszcza się stosowanie pudełek z tektury litej wg 4.2.2.2 pojemności 5 ÷ 12 kg netto do chałwy w puszkach.

4.3.21. Pakowanie wyrobów grylazowych

4.3.21.1. Zawijanie. Wyroby grylazowe należy zawijać w etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4, 4.1.11 lub 4.1.12.

W przypadku zastosowania etykiety z materiału wg 4.1.11 lub 4.1.12 należy zastosować podkładkę z materiału wg 4.1.1 lub 4.1.4.

4.3.21.2. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Wyroby grylazowe zawinięte wg 4.3.21.1 należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 5 kg netto.

4.3.21.3. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby grylazowe zawinięte wg 4.3.21.1 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 6 ÷ 8 kg netto, natomiast zapakowane wg 4.3.21.2 — w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 6 ÷ 25 kg netto.

Dopuszcza się stosowanie pudełek z tektury litej wg 4.2.2.2 pojemności 4 ÷ 8 kg netto.

4.3.22. Pakowanie nugatów

4.3.22.1. Zawijanie. Nugaty należy zawijać w:

— etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.6, 4.1.7, 4.1.10 ÷ 4.1.12; w przypadku zastosowania etykiety z materiału wg 4.1.10 ÷ 4.1.12 należy zastosować podkładkę z materiału wg 4.1.1 lub 4.1.15,

— materiały opakowaniowe wg 4.1.1, 4.1.6 lub 4.1.7 z dodatkowym użyciem obwoluty, banderoли lub mareczek z materiału opakowaniowego wg 4.1.10 ÷ 4.1.12.

4.3.22.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto.

Nugaty zawinięte wg 4.3.22.1 lub nie zawinięte należy pakować w pudełka wg 4.2.1.1, 4.2.1.2 lub 4.2.1.7.

W przypadku pakowania nugatów nie zawiniętych pudełka należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy przełożyć tym materiałem.

4.3.22.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Nugaty nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 5 kg netto wyłożone materiałem wg 4.1.1 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu należy przełożyć tym materiałem.

4.3.22.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Nugaty zawinięte wg 4.3.22.1 lub zapakowane wg 4.3.22.2 albo wg 4.3.22.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 6 ÷ 25 kg netto.

4.3.23. Pakowanie orzechów prażonych

4.3.23.1. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 250 g netto.

Orzechy prażone należy pakować w opakowania wg 4.2.1.2 ÷ 4.2.1.5, 4.2.1.7 ÷ 4.2.1.9 lub 4.2.1.15.

4.3.23.2. Pakowanie w opakowania transportowe. Orzechy zapakowane wg 4.3.23.1 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 5 ÷ 25 kg netto.

4.3.24. Pakowanie wyrobów czekoladopodobnych nie nadziewanych

4.3.24.1. Zawijanie. Wyroby czekoladopodobne nie nadziewane należy zawijać w etykiety z materiałów wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.5 ÷ 4.1.7 lub 4.1.10 ÷ 4.1.12.

W przypadku zastosowania etykiet z materiałów wg 4.1.10 ÷ 4.1.12 należy zastosować podkładkę z materiału wg 4.1.1, 4.1.4 ÷ 4.1.7 lub 4.1.15.

4.3.24.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto.

Wyroby czekoladopodobne nie nadziewane zawinięte wg 4.3.24.1 lub nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1 ÷ 4.2.1.5 lub 4.2.1.9.

W przypadku pakowania wyrobu nie zawiniętego w opakowania wg 4.2.1.1 opakowania te należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1 ÷ 4.1.4 lub 4.1.15. Wyroby zawinięte wg 4.3.24.1 można pakować w opakowania wg 4.2.1.6 lub 4.2.1.10.

4.3.24.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Wyroby czekoladopodobne nie nadziewane zawinięte wg 4.3.24.1 należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności 2 ÷ 5 kg netto. Dopuszcza się stosowanie opakowań zbiorczych jako opakowań transportowych.

4.3.24.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby zapakowane wg 4.3.24.2 lub 4.3.24.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 6 ÷ 25 kg netto.

4.3.25. Pakowanie wyrobów czekoladopodobnych nadziewanych

4.3.25.1. Zawijanie. Wyroby czekoladopodobne nadziewane należy zawijać w etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.4 ÷ 4.1.7 lub 4.1.10 ÷ 4.1.12.

W przypadku zastosowania etykiet z materiału wg 4.1.10 ÷ 4.1.12 należy stosować podkładkę z materiału wg 4.1.1 lub 4.1.4 ÷ 4.1.7.

4.3.25.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1,5 kg netto.

Wyroby czekoladopodobne nadziewane zawinięte wg 4.3.25.1 lub nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1, 4.2.1.2 lub 4.2.1.7. Opakowania te należy wyposażyć we wkładki z tworzyw sztucznych lub w papilotki z materiałów wg 4.1.1, 4.1.3 ÷ 4.1.6 lub 4.1.15. Przy stosowaniu opakowań wg 4.2.1.1 można stosować wkładki z tektury. W przypadku pakowania wyrobów nie zawiniętych pudełka należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem lub materiałem wg 4.1.14. Ponadto dla wyeliminowania ewentualnych luzów należy stosować wkładki uszczelniające z materiału wg 4.1.14 lub 4.1.17.

Wyroby czekoladopodobne nadziewane zawinięte można także pakować w opakowania wg 4.2.1.3 ÷ 4.2.1.6, 4.2.1.10 lub 4.2.1.15.

Opakowania jednostkowe mogą być wyposażone w elementy informacyjne, dekoracyjne i użytkowe.

4.3.25.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Wyroby czekoladopodobne nadziewane zawinięte wg 4.3.25.1 lub nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 4,5 kg netto, przy czym poszczególne warstwy wyrobu nie zawiniętego należy, a zawiniętego można przedzielać przekładkami z materiału wg 4.1.14, 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15. Przy wyrobach nie zawiniętych karton należy wyłożyć materiałem wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15 tak, aby odizolować wyrób od pudełka. Dopuszcza się stosowanie opakowań zbiorczych jako opakowań transportowych.

4.3.25.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby czekoladopodobne nadziewane zapakowane wg 4.3.25.2 lub 4.3.25.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 4 ÷ 25 kg netto.

Wyroby zawinięte wg 4.3.25.1 można pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 4 ÷ 20 kg netto.

Dopuszcza się stosowanie papieru pakowego do wyrobów czekoladopodobnych nadziewanych zapakowanych w pudełka z tektury litej (bombonierki) w pakiety o masie 2,5 ÷ 6 kg netto, z tym że jedna warstwa papieru przy bezpośrednich dostawach do detalu, a dwie przy dostawach do hurtu.

4.3.26. Pakowanie cukierków w polewie kakaowej

4.3.26.1. Zawijanie. Cukierki w polewie kakaowej należy zawijać w:

— etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4 ÷ 4.1.7, 4.1.9 ÷ 4.1.12 i ewentualnie w podkładki z materiałów wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4 ÷ 4.1.7, konieczność zastosowania podkładki istnieje w przypadku zadrukowania etykiety od strony wewnętrznej stykającej się z wyrobem oraz w przypadku etykiet z materiałów wg 4.1.10 ÷ 4.1.12,

— etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.4 ÷ 4.1.7 z zastosowaniem banderoli lub mareczki z materiału wg 4.1.10 ÷ 4.1.12.

4.3.26.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobów — 1,5 kg netto.

Cukierki w polewie zawinięte wg 4.3.26.1 lub nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1, 4.2.1.2 lub 4.2.1.7. Opakowania te mogą być wyposażone we wkładki z tworzyw sztucznych lub w papilotki z materiałów wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15.

W przypadku pakowania wyrobów nie zawiniętych pudełka należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem lub materiałem wg 4.1.14. Ponadto dla wyeliminowania luzów można stosować wkładki uszczelniające z materiału wg 4.1.14 lub 4.1.17.

Cukierki w polewie zawinięte lub nie zawinięte można pakować w opakowania wg 4.2.1.3 ÷ 4.2.1.10, 4.2.1.16 lub 4.2.1.17.

Opakowania jednostkowe mogą być wyposażone w elementy informacyjne, dekoracyjne i użytkowe.

4.3.26.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Cukierki w polewie zawinięte wg 4.3.26.1 lub nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności

do 4 kg netto. W przypadku pakowania wyrobów nie zawiniętych pudełka należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem lub materiałem wg 4.1.14. Dopuszcza się stosowanie opakowań zbiorczych jako transportowych.

4.3.26.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby zapakowane wg 4.3.26.2 lub 4.3.26.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 2,5 ÷ 25 kg netto.

Wyroby zawinięte wg 4.3.26.1 można pakować bezpośrednio w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 4 ÷ 15 kg netto.

Wyroby nie zawinięte można pakować bezpośrednio w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 4 ÷ 8 kg netto, przy czym pudła należy wyłożyć materiałem wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem lub materiałem wg 4.1.14.

Dopuszcza się następujące opakowania:

— pudełka z tektury litej wg 4.2.2.2 pojemności 4 ÷ 8 kg netto do cukierków i drażetek w polewie o korpusach z karmelków nadziewanych, zawiniętych wg 4.3.26.1,

— papier pakowy wg 4.1.13 do pakowania cukierków w polewie, zapakowanych w pudełka z tektury litej (bombonierki) w pakiety o masie 2,5 ÷ 6 kg netto, z tym że jedna warstwa papieru przy bezpośrednich dostawach do detalu, a dwie warstwy przy dostawach do hurtu.

4.3.27. Pakowanie herbatników i pieczywa piankowego w polewie kakaowej

4.3.27.1. Zawijanie. Herbatniki i pieczywo piankowe w polewie kakaowej należy zawijać w etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.8, 4.1.11, 4.1.12 lub 4.1.20. W przypadku materiału wg 4.1.11 lub 4.1.12 należy zastosować podkładkę z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.7, 4.1.15 lub 4.1.20.

4.3.27.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największe zawartości wyrobu — do 500 g netto, z tym że przy pakowaniu w opakowania wg 4.2.1.1 lub 4.2.1.2 dopuszcza się do 1 kg netto.

Herbatniki i pieczywo piankowe w polewie kakaowej pakować w:

— opakowania wg 4.2.1.1 lub 4.2.1.2, po uprzednim wyłożeniu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8, 4.1.15 lub 4.1.20 pojemności do 1 kg masy netto.

— opakowania wg 4.2.1.3 ÷ 4.2.1.5, 4.2.1.15 ÷ 4.2.1.17 pojemności do 500 g netto.

4.3.27.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Herbatniki i pieczywo piankowe w polewie kakaowej nie zawinięte można pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności 2,5 ÷ 6 kg netto, po uprzednim wyłożeniu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8 i 4.1.15 lub 4.1.20, a poszczególne warstwy wyrobu należy przedzielić tym materiałem.

Dopuszcza się pakowanie herbatników w polewie kakaowej nie zawiniętych w opakowania wg 4.2.3.1 pojemności 4 ÷ 6 kg netto, po uprzednim wyłożeniu ma-

teriałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8, 4.1.15 lub 4.1.20, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem.

4.3.27.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Herbatniki i pieczywo piankowe w polewie kakaowej zawinięte wg 4.3.27.1 lub zapakowane wg 4.3.27.2 albo wg 4.3.27.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $6 \div 25$ kg netto. W przypadku pakowania herbatników i pieczywa piankowego w polewie kakaowej nie zawiniętych wg 4.3.27.3 w opakowania wg 4.2.3.1 pojemności $4 \div 6$ kg netto opakowania te stanowią równocześnie opakowania transportowe.

4.3.28. Pakowanie pierników w polewie kakaowej

4.3.28.1. Zawijanie. Pierniki w polewie kakaowej należy zawijać w etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.2, 4.1.8, 4.1.11, 4.1.12 lub 4.1.20. W przypadku materiału wg 4.1.11 lub 4.1.12 należy zastosować podkładki z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15.

4.3.28.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 500 g netto.

Pierniki w polewie kakaowej należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1 lub 4.2.1.2, po uprzednim wyłożeniu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8, 4.1.15 lub 4.1.20 albo w opakowania wg 4.2.1.3 \div 4.2.1.5, 4.2.1.15 \div 4.2.1.17.

4.3.28.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Pierniki w polewie kakaowej nie zawinięte można pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności $2,5 \div 6$ kg netto, po uprzednim wyłożeniu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.8, 4.1.15 lub 4.1.20, a poszczególne warstwy wyrobu należy przedzielić tym materiałem.

4.3.28.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Pierniki w polewie kakaowej zawinięte wg 4.3.28.1 lub zapakowane wg 4.3.28.2 albo wg 4.3.28.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $6 \div 25$ kg netto.

4.3.29. Pakowanie wafli w polewie kakaowej — wg 4.3.27.

4.3.30. Pakowanie wyrobów w polewie mleczno-tłuszczowej — wg 4.3.26.

4.3.31. Pakowanie marmoladek

4.3.31.1. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Marmoladki formowane w drobne sztuki należy pakować w opakowania wg 4.2.1.3, 4.2.1.4 lub 4.2.1.15 pojemności do 300 g netto lub w opakowania wg 4.2.1.1 albo 4.2.1.2 pojemności do 1 kg netto.

W przypadku pakowania marmoladek w opakowania wg 4.2.1.1 należy je oddzielić od wyrobu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1 \div 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy marmoladek przedzielić tym materiałem.

4.3.31.2. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Marmoladki zapakowane wg 4.3.31.1 można pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności

- do 3,5 kg netto w przypadku torebek,
- do 5,0 kg netto w przypadku pudełek.

Marmoladki luzem należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 2 kg netto. Pudełka należy

oddzielić od wyrobu materiałem wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem.

4.3.31.3. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby zapakowane wg 4.3.31.1 lub 4.3.31.2 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $6 \div 25$ kg netto.

4.3.32. Pakowanie galaretek

4.3.32.1. Zawijanie. Galaretki należy zawijać w:

- etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.2 lub 4.1.15,
- materiały opakowaniowe wg 4.1.1 \div 4.1.4 lub 4.1.15, a następnie banderole lub marczki z materiałów wg 4.1.11 lub 4.1.12.

4.3.32.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Galaretki formowane w drobne sztuki należy pakować w opakowania wg 4.2.1.3, 4.2.1.4 lub 4.2.1.15 pojemności do 300 g netto lub w opakowania wg 4.2.1.1 albo 4.2.1.2 pojemności do 1 kg netto. W przypadku pakowania galaretek w opakowania wg 4.2.1.1 należy je oddzielić od wyrobu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1 \div 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy galaretek przedzielić tym materiałem.

4.3.32.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Galaretki zawinięte wg 4.3.32.1 lub nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 4 kg netto. W przypadku pakowania galaretek nie zawiniętych pudła należy oddzielić od wyrobu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem.

Dopuszcza się stosowanie opakowań zbiorczych jako transportowych.

4.3.32.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby zapakowane wg 4.3.32.2 lub 4.3.32.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $6 \div 25$ kg. Wyroby zawinięte wg 4.3.32.1 można pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $6 \div 15$ kg netto.

4.3.33. Pakowanie wyrobów cukrowych

4.3.33.1. Zawijanie. Wyroby cukrowe należy zawijać w materiały opakowaniowe wg 4.1.1, 4.1.15 z ewentualnym zastosowaniem banderoli lub marczki z materiału wg 4.1.11 lub 4.1.12.

4.3.33.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto.

Wyroby cukrowe nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1 \div 4.2.1.4 lub 4.2.1.15. Pudełka wg 4.2.1.1 należy oddzielić od wyrobu materiałem wg 4.1.1 lub 4.1.15.

4.3.33.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Wyroby cukrowe zawinięte wg 4.3.33.1 lub zapakowane wg 4.3.33.2 należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności $2 \div 5$ kg netto. Przy pakowaniu wyrobów cukrowych zawiniętych wg 4.3.33.1 lub zapakowanych wg 4.3.33.2 do torebek, karton należy wyłożyć, a poszczególne warstwy wyrobu przełożyć wełną papierową.

4.3.33.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby zapakowane wg 4.3.33.2 lub 4.3.33.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $5 \div 25$ kg netto.

4.3.34. Pakowanie pomadek krystalicznych

4.3.34.1. Zawijanie. Pomadki krystaliczne należy zawijać w etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.5 lub 4.1.9.

4.3.34.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto.

Pomadki krystaliczne zawinięte wg 4.3.34.1 lub nie zawinięte należy pakować:

— w opakowania wg 4.2.1.1, 4.2.1.2 lub 4.2.1.7; opakowania te należy wyposażyć we wkładki z tworzyw sztucznych lub w papilotki z materiałów wg 4.1.1, 4.1.3 ÷ 4.1.6 lub 4.1.15; w przypadku pakowania wyrobów nie zawiniętych pudełka należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15.

Dopuszcza się pakowanie pomadek krystalicznych nie zawiniętych w opakowania wg 4.2.1.1 pojemności 2 kg netto wyłożonego materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15. Poszczególne warstwy wyrobu należy przedzielić przekładkami poziomymi, a rzędy przekładkami pionowymi z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.14 lub 4.1.15. W tym przypadku można zrezygnować z opakowania zbiorczego.

4.3.34.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Pomadki krystaliczne zawinięte wg 4.3.34.1 należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 3 kg netto.

Pomadki krystaliczne w bombonierkach o wadze 500, 100 g netto można pakować w materiał opakowaniowy wg 4.1.13 w pakiety do 4 kg netto.

4.3.34.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby zapakowane wg 4.3.34.2 lub 4.3.34.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 5 ÷ 25 kg netto.

4.3.35. Pakowanie wyrobów z mas tłustych nie nadziewanych

4.3.35.1. Bloki, batony, drobne sztuki, inne

a) Zawijanie. Wyroby z mas tłustych w formie bloków, batonów, drobnych sztuk i inne należy zawijać w:

— etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1 lub 4.1.5 ÷ 4.1.8,

— podkładki z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.3 ÷ 4.1.8 lub 4.1.15 z zastosowaniem obwoluty lub mareczek z materiału opakowaniowego wg 4.1.10 ÷ 4.1.12.

b) Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 2,5 kg netto dla bloków, a dla pozostałych form — do 0,5 kg netto.

Wyroby z mas tłustych w postaci mas lub kremów należy pakować w opakowania wg 4.2.1.7, 4.2.1.8, 4.2.1.12 ÷ 4.2.1.14.

Drobne uformowane zawinięte lub nie zawinięte można pakować w opakowania wg 4.2.1.1.

W przypadku pakowania wyrobów z mas tłustych nie zawiniętych pudełka wg 4.2.1.1 należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15.

c) Pakowanie w opakowania zbiorcze. Wyroby z mas tłustych nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 5 kg netto, po uprzednim wyłożeniu opakowania i przełożeniu poszczególnych

warstw wyrobu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.15 lub 4.1.20.

Wyroby z mas tłustych zawinięte wg 4.3.35.1a) należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 5 kg netto.

Dopuszcza się stosowanie opakowań zbiorczych jako transportowych.

d) Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby z mas tłustych zawinięte wg 4.3.35.1a) lub zapakowane wg 4.3.35.1b) albo 4.3.35.1c) należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności 5 ÷ 25 kg netto.

W przypadku pakowania wyrobów w słoikach, pudła należy dodatkowo wyposażyć we wkładki (kratki) z tektury falistej.

Dopuszcza się przy bezpośrednich dostawach do sklepów detalicznych stosowanie opakowań wg 4.2.2.2 pojemności do 10 kg netto.

4.3.35.2. Tabliczki — wg 4.3.6.

4.3.36. Pakowanie wyrobów z mas tłustych nadziewanych

4.3.36.1. Zawijanie. Wyroby z mas tłustych nadziewane należy zawijać w:

— etykiety z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.5 ÷ 4.1.8 lub 4.1.10 ÷ 4.1.12; w przypadku zastosowania etykiet z materiałów wg 4.1.10 ÷ 4.1.12 i etykiet z materiału wg 4.1.1 z nadrukiem od strony stykającej się z wyrobem należy dodatkowo zastosować podkładkę z materiału wg 4.1.1 lub 4.1.4 ÷ 4.1.7,

— podkładki z materiałów opakowaniowych wg 4.1.1, 4.1.3 ÷ 4.1.8 lub 4.1.15 z zastosowaniem obwoluty lub mareczek z materiału opakowaniowego wg 4.1.10 ÷ 4.1.12.

4.3.36.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 1 kg netto.

Wyroby nadziewane z mas tłustych zawinięte wg 4.3.36.1 lub nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1. Opakowania te należy wyposażyć we wkładki z tworzyw sztucznych lub w papilotki z materiałów wg 4.1.1, 4.1.3 ÷ 4.1.6 lub 4.1.15. W przypadku pakowania wyrobów nie zawiniętych pudełka należy wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem lub materiałem wg 4.1.14.

Ponadto dla wyeliminowania ewentualnych luzów należy stosować wkładki uszczelniające z materiału wg 4.1.14 lub 4.1.17.

4.3.36.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Wyroby z mas tłustych nadziewane zawinięte wg 4.3.36.1 lub nie zawinięte należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności do 4 kg netto, przy czym poszczególne warstwy wyrobu należy przedzielać przekładkami z materiału wg 4.1.14, 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15. W przypadku wyrobów nie zawiniętych karton należy wyłożyć materiałem wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15 tak, aby odizolować wyrób od pudełka.

Dopuszcza się stosowanie opakowań zbiorczych jako transportowych.

4.3.36.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby zapakowane wg 4.3.36.2 lub 4.3.36.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $4 \div 25$ kg netto. Wyroby zawinięte wg 4.3.36.1 można pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $4 \div 12$ kg netto.

4.3.37. Pakowanie marcepanu i wyrobów pokrewnych

4.3.37.1. Zawijanie. Wyroby z marcepanu lub z mas pokrewnych należy zawijać w:

— etykiety z materiału opakowaniowego wg 4.1.1, 4.1.5, 4.1.6 lub 4.1.15,

— materiały opakowaniowe wg 4.1.1, 4.1.5, 4.1.6 lub 4.1.15 z ewentualnym zastosowaniem obwoluty, banderoli lub mareczek z materiałów wg 4.1.5, 4.1.6, 4.1.11 lub 4.1.12.

4.3.37.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Wyroby z marcepanu lub mas pokrewnych nie zawinięte lub zawinięte wg 4.3.37.1 należy pakować w pudełka wg 4.2.1.1 lub 4.2.1.2 pojemności do 500 g netto.

W przypadku pakowania wyrobów nie zawiniętych w pudełko wg 4.2.1.1 należy je wyłożyć materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15.

4.3.37.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Wyroby z marcepanu lub mas pokrewnych nie zawinięte lub zawinięte wg 4.3.37.1 należy pakować w opakowania wg 4.2.2.2 pojemności 2,5 kg netto.

W przypadku pakowania wyrobów nie zawiniętych pudełka należy oddzielić od wyrobu materiałem opakowaniowym wg 4.1.1, 4.1.3, 4.1.4 lub 4.1.15, a poszczególne warstwy wyrobu przedzielić tym materiałem.

4.3.37.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Wyroby z marcepanu lub z mas pokrewnych zapakowane wg 4.3.37.2 lub 4.3.37.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $6 \div 25$ kg netto.

4.3.38. Pakowanie gumy do żucia

4.3.38.1. Zawijanie

a) Gumę do żucia uformowaną w listki należy zawijać w podkładkę z materiału opakowaniowego wg 4.1.6 lub 4.1.7 i w etykietę z materiału wg 4.1.10 \div 4.1.12, a następnie po kilka listków można zawijać w etykietę z materiału wg 4.1.7.

b) Gumę do żucia uformowaną w kostki należy zawijać w etykiety z materiału wg 4.1.7, ewentualnie z zastosowaniem podkładki z materiału wg 4.1.1 lub 4.1.4.

Określoną liczbę kostek ułożonych w prostopadłościan można zawijać w etykietę z materiału wg 4.1.1 lub 4.1.7.

4.3.38.2. Pakowanie w opakowania jednostkowe. Największa zawartość wyrobu — 100 g netto.

Gumę do żucia nie zawiniętą należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.4, 4.2.1.5, 4.2.1.9 lub 4.2.1.15.

Gumę do żucia zawiniętą wg 4.3.38.1a) lub b) można pakować w opakowania wg 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.6 lub 4.2.1.9.

4.3.38.3. Pakowanie w opakowania zbiorcze. Gumę do żucia zawiniętą wg 4.3.38.1a) lub b), zapakowaną wg 4.3.38.2, należy pakować w opakowania wg 4.2.1.1 pojemności do 2 kg netto, ewentualnie z zastosowaniem obwoluty z materiału wg 4.1.1.

4.3.38.4. Pakowanie w opakowania transportowe. Gumę do żucia zawiniętą wg 4.3.38.1b) lub zapakowaną wg 4.3.38.2 albo 4.3.38.3 należy pakować w pudła wg 4.2.3.1 pojemności $3,5 \div 15$ kg netto.

4.4. Formowanie jednostek ładunkowych. W przypadku stosowania paletyzacji jednostki ładunkowe powinny być formowane na palecie o wymiarach 800×1200 mm wg PN-81/M-78216. Ładunek na palecie należy zabezpieczyć przed przesuwaniem się i deformacją tak, aby tworzył wraz z paletą zwartą, stabilną jednostkę ładunkową.

4.5. Postanowienia ogólne dotyczące pakowania. Każde opakowanie powinno być po napełnieniu wyrobem odpowiednio zabezpieczone przed otwarciem się w czasie transportu i przechowywania w sposób podany w a) \div c).

a) Opakowania jednostkowe

— torebki należy zabezpieczyć przez sklejenie lub zgrzewanie, lub za pomocą plombki, lub przez zawiązanie sznurkiem czy wstążką,

— pudełka można zabezpieczyć przez naklejenie w miejscu zetknięcia się wieczka pudełka z dolną jego częścią mareczek lub w wypadku pudełek metalowych — przez oklejenie połączenia zakrywki z poboczną taśmą samoprzylepną lub taśmą papierową powleczoną klejem; pudełko tekturowe można również owijać obwolutą z folii wiskozowej lub oklejać całe pudełka tą folią,

— inne opakowania jednostkowe należy zabezpieczyć odpowiednio do użytego opakowania lub materiału opakowaniowego oraz pakowanego wyrobu,

— technika znakowania opakowań jednostkowych powinna być zgodna z PN-76/O-79251.

b) Opakowania zbiorcze

— torby polietylenowe wg 4.2.2.1 można zabezpieczyć przez założenie plombki, zawiązanie sznurkiem lub taśmą lub zaciśnięcie gumką,

— pudełka wg 4.2.2.2 należy okleić taśmą samoprzylepną — wg BN-79/6419-05/00 lub taśmą papierową powleczoną klejem — wg PN-75/P-50551.

c) Opakowania transportowe

— pudła wg 4.2.3.1 należy okleić taśmą samoprzylepną lub taśmą papierową powleczoną klejem w sposób przewidziany w dokumentacjach technicznych dla poszczególnych pudełek,

— worki papierowe wg PN-76/P-79005 należy zamykać zgodnie z PN-82/0-79027,

— technika znakowania powinna być zgodna z PN-76/O-79252.

4.6. Znakowanie

4.6.1. Oznaczenia podstawowe

4.6.1.1. Etykiety wyrobów sprzedawanych na wagę (nie stanowiące jednostki sprzedażnej) powinny mieć co najmniej następujące oznaczenia:

a) nazwę wyrobu,

b) znak firmowy,

c) nazwę zakładu produkcyjnego i miejscowości,

d) wykaz podstawowych surowców,

e) napis Aromatyzowane — w przypadku aromatyzacji dozwolonymi chemicznymi substancjami smakowo-zapachowymi, z wyjątkiem etylowaniliny i waniliny,

f) napis Sztucznie barwione — w przypadku użycia syntetycznego barwnika organicznego,

g) napis Wyrób w polewie ..., Wyrób czekoladopodobny, Wyrób z masy tłustej — jeśli nazwa wyrobu nie zawiera takiego określenia,

h) napis Tłuszcz kakaopodobny — w przypadku stosowania tłuszczu kakaopodobnego.

4.6.1.2. Opakowania jednostkowe (stanowiące jednostkę sprzedażną) powinny mieć co najmniej następujące oznaczenia:

a) nazwę wyrobu,

b) znak firmowy,

c) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,

d) wykaz podstawowych surowców,

e) napis Aromatyzowane — w przypadku aromatyzacji dozwolonymi chemicznymi substancjami smakowo-zapachowymi, z wyjątkiem etylowaniliny i waniliny,

f) napis Sztucznie barwione — w przypadku użycia syntetycznego barwnika organicznego,

g) napis Wyrób w polewie ..., Wyrób czekoladopodobny, Wyrób z masy tłustej — jeśli nazwa wyrobu nie zawiera takiego określenia,

h) masę netto,

i) numer normy przedmiotowej,

j) datę produkcji,

k) cenę detaliczną.

4.6.1.3. Opakowania zbiorcze powinny mieć co najmniej następujące oznaczenia:

a) opakowania zbiorcze zawierające wyroby nie zawinięte

— nazwę wyrobu,

— nazwę i adres zakładu produkcyjnego,

— wykaz podstawowych surowców,

— napis Aromatyzowane — w przypadku aromatyzacji dozwolonymi chemicznymi substancjami smakowo-zapachowymi z wyjątkiem etylowaniliny i waniliny,

— napis Sztucznie barwione — w przypadku użycia syntetycznego barwnika organicznego,

— napis Wyrób w polewie ..., Wyrób czekoladopodobny, Wyrób z masy tłustej — jeśli nazwa wyrobu nie zawiera takiego określenia,

— masę netto,

— numer normy przedmiotowej,

— datę produkcji,

— cenę detaliczną,

b) opakowania zbiorcze zawierające wyroby zawinięte lub w opakowaniach jednostkowych

— nazwę wyrobu,

— nazwę i adres zakładu produkcyjnego,

— masę netto lub masę netto opakowania jednostkowego i liczbę opakowań jednostkowych,

— datę produkcji,

— cenę detaliczną.

4.6.1.4. Opakowania transportowe powinny mieć co najmniej następujące oznaczenia:

a) opakowania transportowe zawierające wyroby nie zawinięte

— nazwę wyrobu,

— nazwę i adres zakładu produkcyjnego,

— wykaz podstawowych surowców,

— napis Aromatyzowane — w przypadku aromatyzacji dozwolonymi chemicznymi substancjami smakowo-zapachowymi, z wyjątkiem etylowaniliny i waniliny,

— napis Sztucznie barwione — w przypadku użycia syntetycznego barwnika organicznego,

— napis Wyrób w polewie ..., Wyrób czekoladopodobny, Wyrób z masy tłustej — jeśli nazwa wyrobu nie zawiera takiego określenia,

— masę netto i brutto,

— numer normy przedmiotowej,

— datę produkcji,

— znaki ochronne wg PN-85/O-79252, odpowiednie dla wyrobu i opakowania,

— numer pakującego,

— cenę detaliczną,

b) opakowania transportowe zawierające wyroby zawinięte lub w opakowaniach jednostkowych albo zbiorczych

— nazwę wyrobu,

— nazwę i adres zakładu produkcyjnego,

— masę netto lub masę netto opakowania jednostkowego (albo zbiorczego) i liczbę opakowań jednostkowych (lub zbiorczych),

— masę netto i brutto,

— numer normy przedmiotowej,

— datę produkcji,

— znaki ochronne wg PN-76/O-79252, odpowiednie dla wyrobu i opakowania,

— numer pakującego,

— cenę detaliczną.

4.6.2. Dopuszczalne odstępstwa od stosowania oznaczeń podstawowych i oznaczenia dodatkowe

4.6.2.1. Karmelki twarde. Dopuszcza się nieumieszczenie daty produkcji na opakowaniach jednostkowych o masie do 60 g wyrobu netto.

Dopuszcza się nieumieszczanie oznaczeń wg 4.6.1 na etykietach karmelków twardych do 20 g, produkowanych i wprowadzanych do obrotu towarowego w okresie od 1 października do 31 stycznia i mających charakter ozdoby choinkowej pod warunkiem, że wszystkie oznaczenia przewidziane do umieszczenia na etykiecie podane będą na opakowaniu zbiorczym lub transportowym.

4.6.2.2. Karmelki nadziewane i mały nadziewane. Dopuszcza się nieumieszczanie oznaczeń wg 4.6.1 na etykietach karmelków nadziewanych i mały nadziewanych o masie do 20 g, produkowanych i wprowadzanych do obrotu towarowego w okresie od 1 października do 31 stycznia i mających charakter ozdoby choinkowej pod warunkiem, że wszystkie oznaczenia przewidziane do umieszczenia na etykiecie podane będą na opakowaniu zbiorczym lub transportowym.

4.6.2.3. Pomadki niekrystaliczne. Dopuszcza się nieumieszczenie daty produkcji na kostkach i tabliczkach irysów o masie do 60 g netto.

4.6.2.4. Cukierki pudrowe prasowane. Dopuszcza się nieumieszczenie daty produkcji na opakowaniu o masie do 50 g netto.

4.6.2.5. Czekolada pełna i wyroby czekoladopodobne nadziewane. Dopuszcza się nieumieszczanie oznaczeń wg 4.6.1 na drobnych wyrobach o masie do 20 g netto i sprzedawanych na wagę oraz na figurkach, medalach i monetach czekoladowych lub czekoladopodobnych nie nadziewanych zawiniętych w folię aluminiową i sprzedawanych na wagę pod warunkiem, że oznaczenia te będą podane na opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym.

Dopuszcza się nieumieszczanie daty produkcji na opakowaniach wyrobu o masie do 35 g netto.

4.6.2.6. Czekolada nadziewana, wyroby czekoladopodobne nadziewane i wyroby z mas tłustych nadziewane. Dopuszcza się nieumieszczanie oznaczeń wg 4.6.1 na wyrobach o masie do 30 g netto pod warunkiem, że oznaczenia te będą podane na opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym.

4.6.2.7. Wyroby czekoladowane, cukierki w polewie kakaowej, herbatniki, pieczywo piankowe w polewie kakaowej, pierniki i wafle w polewie kakaowej. Dopuszcza się nieumieszczanie daty produkcji na opakowaniach wyrobu o masie do 30 g netto, z tym że dla wyrobów o korpusie z pieczywa cukierniczego trwałego — o masie do 49 g netto, o korpusie z marcepanu — o masie do 45 g netto.

4.6.2.8. Kakao i czekolada do picia. Na opakowaniach jednostkowych lub wewnątrz opakowań zaleca się umieszczać sposób przyrządzenia.

4.6.2.9. Herbatniki, pierniki, wafle przekładane i nadziewane. Dopuszcza się nieumieszczanie daty produkcji na opakowaniu jednostkowym o masie do 50 g netto.

4.6.2.10. Wyroby grylazowe. Dopuszcza się nieumieszczanie daty produkcji na opakowaniu wyrobu o masie do 50 g netto. Zwolnienie od oznaczania datą produkcji dotyczy sezamków w opakowaniach jednostkowych bez ograniczenia masy.

4.6.2.11. Wyroby w polewie mleczno-tłuszczowej. Dopuszcza się nieumieszczanie daty produkcji na opakowaniu wyrobu o masie do 30 g netto.

4.6.2.12. Wyroby z mas tłustych. Dopuszcza się nieumieszczanie daty produkcji na opakowaniu wyrobu o masie do 30 g netto.

4.6.2.13. Guma do żucia. Dopuszcza się nieumieszczanie daty produkcji na opakowaniach wyrobów o masie do 50 g netto.

4.6.2.14. Wyroby zawinięte. Dopuszcza się nieumieszczanie oznaczeń na etykietach wyrobów zawiniętych, które są pakowane w opakowania jednostkowe zawierające wymagane oznaczenia, z wyjątkiem mieszanek.

4.6.2.15. Drażetki. Dopuszcza się nieumieszczanie daty produkcji na opakowaniu wyrobu o masie do 30 g netto.

5. PAKOWANIE

5.1. Warunki przechowywania. Magazyn przeznaczony do przechowywania wyrobów cukierniczych trwałych powinien być pomieszczeniem zamkniętym i przeznaczonym wyłącznie do tego celu, o stałej temperaturze i wilgotności względnej powietrza (bez gwałtownych zmian).

Temperatura i wilgotność względna powietrza powinna wynosić:

- dla chałwy poniżej 10°C i do 75%,
- dla pierników optymalnie 16 ÷ 18°C i 55 ÷ 70%, lecz nie więcej niż 18°C i 75%,
- dla wafli i herbatników optymalnie poniżej 18°C i 30 ÷ 55%, lecz nie więcej niż 75%,
- dla czekolady pełnej i nadziewanej, wyrobów czekoladowanych oraz wyrobów czekoladopodobnych i w polewie kakaowej optymalnie 12 ÷ 16°C i 50 ÷ 60%, lecz nie więcej niż 18°C i 75%,
- dla pozostałych wyrobów poniżej 18°C i do 75%.

Podłogi magazynu powinny mieć powierzchnię utwardzoną, równą, gładką, czystą i suchą.

Zaleca się magazyny bez światła naturalnego: szyby w oknach powinny być malowane farbą nie przepuszczającą promieni słonecznych.

Punkty świetlne powinny być rozmieszczone w taki sposób, aby dobrze oświetlały całą powierzchnię magazynu, a jednocześnie nie utrudniały piętrenia przechowywanych produktów.

Pomieszczenia magazynowe powinny być suche, przewiewne, bez obcych zapachów, zabezpieczone przed gryzoniami i innymi szkodnikami (bakterie, insekty, pleśnie, grzyby).

5.2. Sposoby składowania. Wyroby cukiernicze trwałe można składować na:

- paletach,
- regałach,
- podkładach

w odległości co najmniej 50 cm od ścian, z dala od przewodów kanalizacyjnych, wodociągowych i grzewczych.

Pudła z wyrobami składowane na regałach powinny spoczywać na nich całą powierzchnią podstawy.

Palety powinny być zgodne z PN-81/M-78216 i mieć wymiary 800×1200 mm. Zaleca się stosowanie podkładów o tych samych wymiarach oraz wysokości około 10 cm. Sposób rozmieszczenia pudeł z wyrobami na palecie powinien być zgodny z PN-78/O-79021. Wysokość ułożenia stosów powinna być zgodna z ustaleniami dokumentacji na poszczególne pudła, z uwzględnieniem aktualnej wytrzymałości stropów.

Zaleca się grupowanie wyrobów pochodzących z jednej partii. Palety lub podkłady ze składowanymi wyrobami powinny być ustawione rzędami, między którymi należy zostawiać przejście umożliwiające kontrolę jakości i ilości produktów.

W przypadku składowania wyrobów na paletach przejścia między rzędami powinny mieć szerokość umożliwiającą manewrowanie sprzętem mechanicznym.

6. TRANSPORT

6.1. Rodzaje środków transportu. Wyroby cukiernicze trwałe mogą być przewożone wszelkimi środkami transportu kołowego, wodnego i powietrznego.

6.2. Wymagania ogólne. Środki transportu stosowane do przewozu wyrobów cukierniczych trwałych muszą być czyste, suche, nie przeciekające, bez obcych zapa-

chów, wolne od szkodników i ich pozostałości, umożliwiające nieuszkodzenie towaru oraz zabezpieczające towar przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi.

Wyroby należy ładować w taki sposób, aby maksymalnie wypełnić pojemność ładunkową środka transportu z zachowaniem największej dopuszczalnej liczby warstw pudeł w stosie.

Wyroby cukiernicze trwałe należy przewozić zgodnie z Przepisami o ładowaniu i wyładowywaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej oraz Instrukcją o ładowaniu i rozładowywaniu samochodów ciężarowych i przyczep.

6.3. Transport kolejowy. Wyroby cukiernicze trwałe powinny być przewożone wagonami krytymi przeznaczonymi do przewozu żywności.

Przed przystąpieniem do załadunku należy sprawdzić i ewentualnie usunąć wystające gwoździe lub inne ostre elementy mogące uszkodzić ładunek, ponadto usunąć pozostałości z poprzednich ładunków, zamknąć okna i wywietrzniki.

Wyroby powinny być układane warstwami. Przy załadunku należy najpierw układać wyroby w dwóch bocznych częściach wagonu, a następnie w części środ-

kowej. Poziom ułożenia wyrobów w całym wagonie powinien być jednakowy. Opakowanie z wyrobami znajdujące się przy otworach drzwiowych powinno być zabezpieczone przed osuwaniem się lub uszkodzeniem w przypadku zamykania i otwierania drzwi.

Luzy między opakowaniami należy zapisać materiałem wypełniającym lub materacami pneumatycznymi.

Wyroby można przewozić w kontenerach.

6.4. Transport samochodowy. Do przewozu wyrobów cukierniczych trwałych powinny być stosowane kryte lub okrywane samochody ciężarowe przeznaczone do transportu artykułów spożywczych.

Okrycia powinny być nieprzemakalne. Wystające gwoździe i inne ostre części mogące uszkodzić ładunek należy usunąć.

Opakowania z wyrobami powinny być ładowane ściśle obok siebie, aby tworzyły zwartą całość. Należy zabezpieczyć je przed przesuwaniem. Do transportu jednostek na paletach należy używać samochodów, których powierzchnia ładowna jest wielokrotnością wymiarów 800×1200 mm.

Wyroby można przewozić w kontenerach.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-76/8098-11

- a) wprowadzono pojęcie masy netto,
- b) rozszerzono rozdz. 2 o nowe grupy wyrobów:
 - wyroby czekoladopodobne nadziewane,
 - cukierki w polowie kakaowej,
 - wyroby w polowie mleczno-tłuszczowej,
 - pomadki krystaliczne,
 - wyroby z mas tłustych nadziewane,
 - pieczywo piankowe w polowie kakaowej,
 - tabliczki z mas tłustych,
 - pomadki niekrystaliczne krówki i kremówki,
- c) pakowanie pieczywa piankowego w polowie kakaowej ujęto we wspólnym punkcie z pakowaniem herbatników w polowie kakaowej,
 - pakowanie tabliczek z mas tłustych ujęto w punkcie Pakowanie wyrobów z mas tłustych, rozbijając go na:
 - bloki, batony, drobne sztuki, inne,
 - tabliczki,
 - pakowanie krówek i kremówek ujęto w punkcie Pakowanie pomadek niekrystalicznych, rozbijając go na:
 - krówki i kremówki,
 - irysy, toffi, ciągutki i inne,
 - d) uaktualniono stosowane opakowania i masy opakowań.

3. Normy i dokumenty związane

- PN-75/A-88001 Wyroby cukiernicze trwałe. Klasyfikacja.
 PN-73/H-92922 Aluminium. Folia laminowana
 PN-73/H-92924 Aluminium. Folia nieuszlachetniona
 PN-73/H-92925 Aluminium. Folia lakierowana
 PN-81/M-78201 Palety ładunkowe płaskie drewniane. Wspólne wymagania i badania
 PN-81/M-78216 Palety ładunkowe płaskie jednopłytowe czterowieściowe bez skrzydeł drewniane 800×1200-EUR
 PN-78/O-79021 Opakowania. System wymiarowy
 PN-82/O-79027 Opakowania transportowe. Worki papierowe. Główne wymiary
 PN-76/O-79251 Opakowania jednostkowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

- PN-85/O-79252 Opakowania transportowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe
 PN-73/O-79401 Opakowania jednostkowe kartonowe i tekturowe. Pudełka
 PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła
 PN-84/O-79551 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki do artykułów żywnościowych konserwowych. Ogólne wymagania i badania
 PN-75/O-79552 Opakowania jednostkowe blaszane i tekturowo-blaszane oraz zamknięcia do artykułów spożywczych niekonserwowych i przemysłowych. Wymagania i badania
 PN-79/O-79701 Opakowania jednostkowe szklane. Słoje do artykułów spożywczych. Wymagania i badania
 PN-81/O-79781 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Torby z folii polietylenowej zgrzewane
 PN-75/P-50401 Papier i karton kredowany
 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 powleczona klejem
 PN-72/P-79003 Torby papierowe do automatycznego paczkowania systemem objętościowym
 PN-72/P-79004 Torby papierowe do pakowania towarów
 PN-76/P-79005 Opakowania transportowe. Worki papierowe
 PN-59/P-95007 Wytwory papiernicze. Papier i karton offsetowy
 BN-76/5041-01 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki okrągłe do konserw
 BN-83/5043-02 Opakowania jednostkowe metalowe. Pudełka składane z pokrywką
 BN-82/5043-04 Opakowania jednostkowe metalowe. Pudełko z zakrywką
 BN-73/5049-04 Opakowania transportowe metalowe. Skrzynki z blachy aluminiowej. Wymagania i badania
 BN-73/6365-02 Folia polietylenowa termokurczliwa
 BN-74/6365-03 Folie z polietylenu niskociśnieniowego. Folie opakowaniowe papieropodobne
 BN-74/6385-03/12 Folia wiskozowa (Tomofan). Charakterystyka techniczna folii wiskozowej zwykłej

- BN-74/6385-03/13 Folia wiskozowa (Tomofan). Charakterystyka techniczna folii wiskozowej lakierowanej lakierem nitrocelulozowym
- BN-72/6413-01 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Pudełka o przekroju kołowym. Główne wymiary
- BN-82/6413-04 Opakowania transportowe z tworzyw sztucznych. Skrzynki bezprzegrodowe do produktów żywnościowych
- BN-72/6414-07 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych. Torby z siatek bezwęzłkowych opakowaniowych lekkich z polietylenu
- BN-79/6419-05/00 Taśmy samoprzylepne z tworzyw sztucznych. Postanowienia ogólne i zakres normy
- BN-68/7323-02 Papiery i kartony do pisania
- BN-66/7326-01 Papiery pakowe zwykłe
- BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe
- BN-67/7326-09 Papiery i kartony pakowe powlekane polietylenem
- BN-73/7351-29 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła (kartonaże) do wyrobów cukierniczych
- BN-71/7369-01 Papiery, kartony i tektury wytłaczane oraz falowane
- Instrukcja o ładowaniu i rozładowywaniu samochodów ciężarowych i przyczep. Załącznik do Zarządzenia Ministra Komunikacji z dnia 7 marca 1963 r. (Mon. Pol. nr 24 poz. 123 z 1963 r. i z 1968 r. nr 35 poz. 250)
- Przepisy o ładowaniu i wyładowywaniu wagonów w komunikacji wewnętrznej. Załącznik 10 DKP (Dz. TiZK z 1968 r. nr 4 poz. 10 wraz z późniejszymi zmianami)
- 4. Autorzy projektu normy** — inż. Henryka Barlińska — Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr inż. Jolanta Kasprzycka — Laboratorium Badawcze Śląskich Zakładów Przemysłu Cukierniczego, Zabrze.