

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-82
	Wyroby cukiernicze trwałe Kształty karmelków	8092-05
		Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są kształty karmelków twardych, nadziewanych i mało nadziewanych, ich główne wymiary w przybliżeniu i minimalna liczba sztuk karmelków niezawijanych w 1 kg.

1.2. Zakres stosowania. Niniejszą normę należy stosować przy zamawianiu wkładów formujących i opracowywaniu norm jakościowych na karmelki produkowane na rynek wewnętrzny.

Niniejsza norma nie dotyczy kształtu i liczby sztuk liżaków w 1 kg.

1.3. Przykład opisu kształtu karmelka w normach jakościowych. "Batonik mały" - w p. 2.2.1 wymagania organoleptyczne, cecha - kształt należy podać: batonik mały wg BN-82/8092-05, poz. 1.

2. KSZTAŁTY, GŁÓWNE WYMIARY I MINIMALNA LICZBA SZTUK KARMELKÓW W 1 KG

2.1. Kształty i główne wymiary

2.1.1. Kształty i główne wymiary w mm - podano w tablicy kol 2.

2.1.2. Dokładność wzoru. Karmelek powinien mieć odciśnięty wzór zgodny z pozycją i wzorem podanym w tablicy kol 2. i powołanym w odnośnej normie jakościowej.

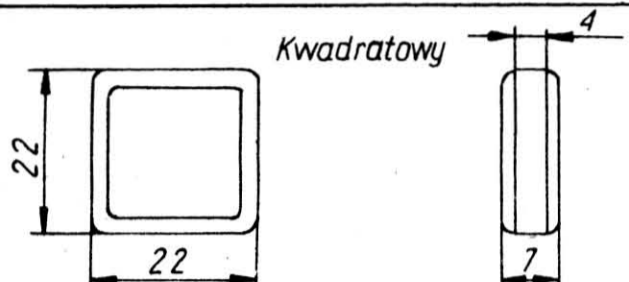
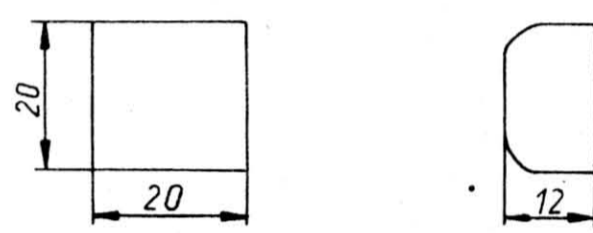
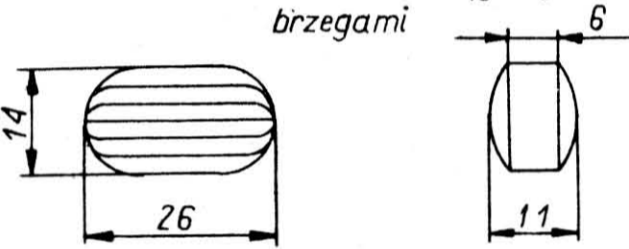
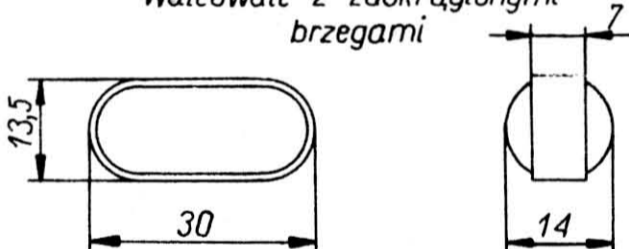
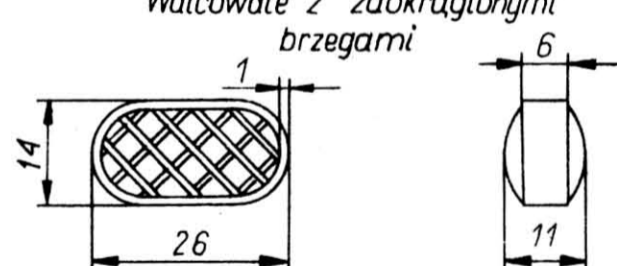
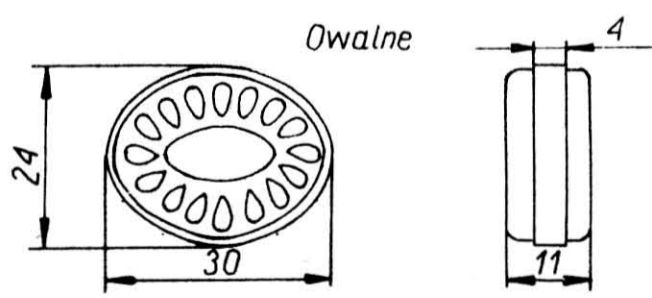
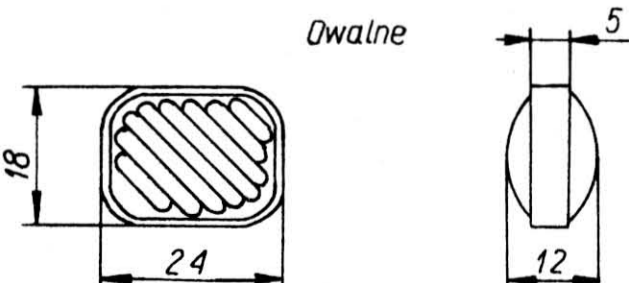
2.1.3. Dokładność wymiarów. Wymiary karmelka należy sprawdzać suwmiarką. Odchylenia wymiarów ± 1 mm.

2.2. Minimalna liczba sztuk karmelków niezawijanych w 1 kg - wg tablicy kol.3.

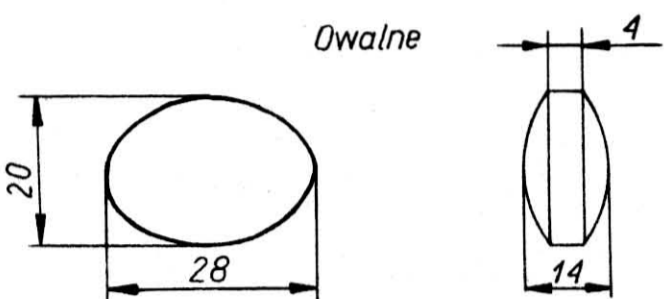
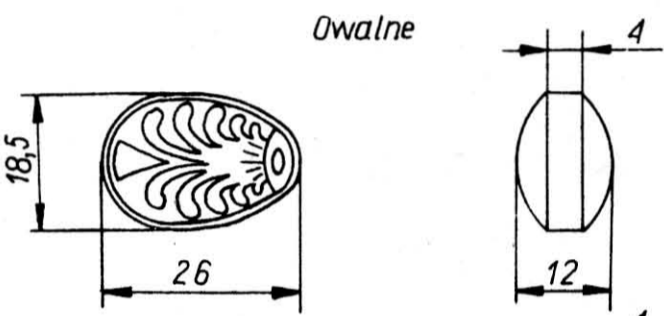
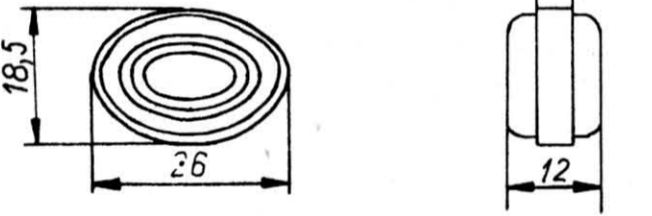
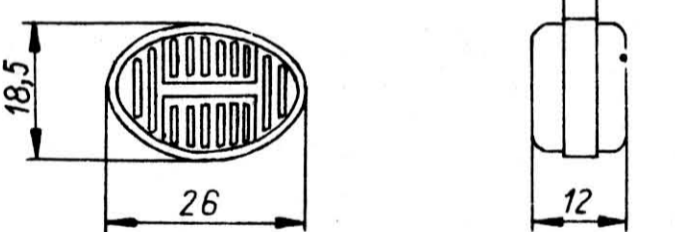
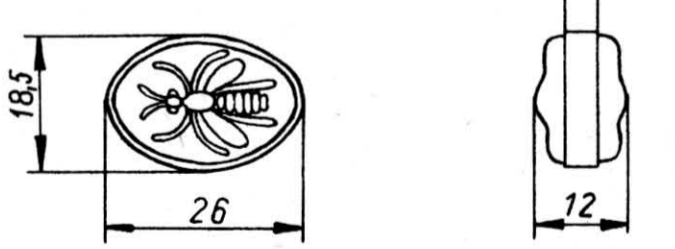
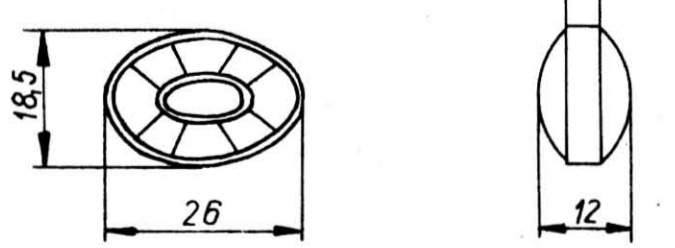
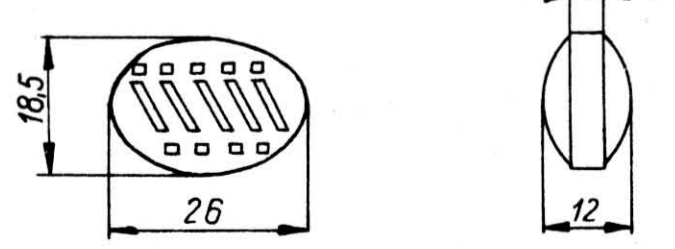

Lp.	Kształt	Minimalna liczba sztuk karmelków niezawijanych na 1 kg
1	2	3
1	<p>Batonik mały</p>	195
2	<p>Batonik średni</p>	165
3	<p>Paluszek</p>	170
4	<p>Prostokątny</p>	210
5	<p>Poduszeczka</p>	260

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
 Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 27 stycznia 1982 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1982 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 9/1982 poz. 19)

cd. tablicy

Lp.	Kształt	Mini- malna liczba szuk kar- melków nieza- wija- nych na 1 kg
1	2	3
6	<i>Kwadratowy</i> 	150
7	<i>Szalupowe</i> 	150
8	<i>Walcowate z zaokrąglonymi brzegami</i> 	165
9	<i>Walcowate z zaokrąglonymi brzegami</i> 	175
10	<i>Walcowate z zaokrąglonymi brzegami</i> 	175
11	<i>Owalne</i> 	125
12	<i>Owalne</i> 	155

cd. tablicy

Lp.	Kształt	Mini- malna liczba szuk kar- melków nieza- wija- nych na 1 kg
1	2	3
13	<i>Owalne</i> 	155
14	<i>Owalne</i> 	140
		
		
		
		
		
		

cd. tablicy

Lp.	Kształt	Mini- malna liczba sztuk kar- melków nieza- wija- nych na 1 kg
1	2	3
15	<p>Owalne</p>	160
16	<p>Owalne</p>	250
17	<p>Pastyłka</p>	160
18	<p>Pastyłka</p>	230
19	<p>Pastyłka</p>	230

cd. tablicy

Lp.	Kształt	Mini- malna liczba sztuk kar- melków nieza- wija- nych na 1 kg
1	2	3
20	<p>Okragły</p>	170
21	<p>Rozetka</p>	195
22	<p>Rozetka</p>	200
23	<p>Kulisty</p>	180
24	<p>Malinka</p>	210
25	<p>Perełka</p>	410
26	<p>Trójkątny</p>	330

cd. tablicy

Lp.	Kształt	Mini- malna liczba sztek kar- melków nieza- wija- nych na 1 kg
1	2	3
27	<p><i>Trojkątny</i></p>	350
28	<p><i>Migdalek</i></p>	210
29	<p><i>Segment cytryny</i></p>	150

cd. tablicy

Lp.	Kształt	Mini- malna liczba sztek kar- melków nieza- wija- nych na 1 kg
1	2	3
30	<p><i>Batonik duży</i></p>	135
31	<p><i>Pastyłka</i></p>	173
32	<p><i>Pastyłka</i></p>	230

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego.
2. Autorzy projektu normy: inż. Henryka Earlińska - Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, inż. Alicja Redlicka - Zakłady Przemysłu Cukierniczego w Warszawie.