

| | | |
|------------------------------------|---|--------------------------|
| WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO | N O R M A B R A N Ż O W A | BN-81 |
| | Wyroby cukiernicze trwałe Wyroby czekoladowane (w czekoladzie) Ptasie mleczko | 8094-06 |
| | | Zamiast BN-74/8094-06 |
| | | Grupa katalogowa 1242 |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ptasie mleczko z grupy wyrobów czekoladowanych (w czekoladzie).

1.2. Określenia

1.2.1. ptasie mleczko — wyrób czekoladowany o korpusie miękkim piankowym i pokrywie z kuwertury naturalnej.

1.2.2. Pozostałe określenia — wg PN-76/A-88000.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Sortymenty. Ze względu na skład surowcowy różni się następujące sortymenty wyrobów:

- ptasie mleczko cytrynowe,
- ptasie mleczko czekoladowe,
- ptasie mleczko jabłkowe,
- ptasie mleczko kawowe,
- ptasie mleczko pomarańczowe,
- ptasie mleczko porzeczkowe,
- ptasie mleczko o smaku kakaowym,
- ptasie mleczko o smaku waniliowym,
- ptasie mleczko truskawkowe,
- ptasie mleczko wyśmienite,
- ptasie mleczko — mieszanka (minimum 3 smaki),
- ptasie mleczko — mieszanka firmowa (minimum 6 smaków),
- ptasie mleczko deserowe — mieszanka (minimum 3 smaki).

2.2. Przykład oznaczenia

PTASIE MLECZKO CYTRYNOWE BN-81/8094-06

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce

Kuwertura — wg BN-76/8094-01.
Cukier biały — wg PN-72/A-74850.
Cukier biały przemysłowy — wg PN-73/A-74857.
Syrop skrobiowy — wg PN-72/A-74760.
Mleko spożywcze — wg PN-75/A-86003.
Mleko w proszku pełne — wg PN-68/A-86024.
Mleko zagęszczone — wg PN-64/A-86043.
Masło — wg PN-65/A-86155.
Jaja spożywcze — wg PN-70/A-86503.
Albumina krystaliczna spożywcza — wg BN-73/8035-01.

Białko mrożone — wg BN-74/8036-01.

Białko w proszku — wg BN-74/8036-09.

Kakao — wg BN-74/8094-02.

Miazga kakaowa — wg BN-69/8094-07.

Agar — wg BN-67/8133-09.

Żelatyna spożywcza — wg PN-72/A-82245.

Kwas cytrynowy spożywczy — wg PN-66/A-79734.

Vitaminum C¹⁾.

Sok zagęszczony z czarnej porzeczki — wg BN-67/8115-01.

Dżem truskawkowy — wg PN-72/A-75100.

Ekstrakt kawy naturalnej Marago — wg PN-76/A-94010.

Ekstrakt kawy zbożowej Inka — wg BN-76/8136-05.

Nowit — koncentrat jabłkowy¹⁾.

Etylowanilina (burbonal) o następujących cechach: proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej, punkt toplikowości — 77 ÷ 78 °C.

Wanilina¹⁾.

Esencje spożywcze — wg BN-74/8173-02.

Syntetyczne barwniki spożywcze — wg BN-72/6043-02.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne

3.2.2.1. Kuwertura — wg BN-76/8094-01.

3.2.2.2. Rdzeń (korpus) — wg tabl. 2.

3.2.2.3. Pozostałe wymagania — wg tabl. 3.

Tablica 1

| Lp. | Wyróżniki jakościowe (cechy) | Wymagania |
|-----|------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Stan opakowania | opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób: dopuszcza się do 5 % ilościowo wyrobów o częściowo odwiniętym lub nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu |
| 2 | Kształt | prostokąt o podstawie prostokąta; dopuszcza się do 5 % ilościowo wyrobów zdeformowanych |

¹⁾ Patrz Informacje dodatkowe p. 4.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 7 października 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1982 poz. 6)

cd. tabl. 1

| Lp. | Wyróżniki jakościowe (cechy) | Wymagania |
|-----|---|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 3 | Barwa a) kuwertyury b) korpusów: — cytrynowego — czekoladowego — kawowego — o smaku kakaowym — wyśmienitego — jabłkowego — pomarańczowego — o smaku waniliowym — truskawkowego | brązowa żółta jasnobrązowa, naturalna kremowa, naturalna pomarańczowa biała do jasnokremowej różowa z widocznymi ciemnymi punktami |
| 4 | Powierzchnia | z połyskiem, bez plam, zaswień, zadrapań lub pęknięć; pokrycie rdzenia (korpusu) — całkowite; powierzchnia dolna matowa; dopuszcza się do 5 % wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla ptasiego mleczka zawijanego mechanicznie dopuszcza się drobną siatkę spękanej kuwertyury |

cd. tabl. 1

| Lp. | Wyróżniki jakościowe (cechy) | Wymagania |
|-----|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 5 | Konsystencja — pokrywy — rdzenia (korpusu) | jednolita, w temperaturze 20 °C twarda puszysta, drobnoporowata; truskawkowego — z wyczuwalnością pestek |
| 6 | Smakowitość (smak i zapach) a) kuwertyury b) korpusów: — cytrynowego — czekoladowego — jabłkowego — kawowego — pomarańczowego — porzeczkowego — o smaku kakaowym — o smaku waniliowym — truskawkowego — wyśmienitego | charakterystyczny dla czekolady cytrynowy czekoladowy jabłkowy kawowy pomarańczowy porzeczkowy kakaowy waniliowy truskawkowy kawa Inka |
| 7 | Dopuszczalna suma wad, %, nie więcej niż | 10,0 |

Tablica 2

| Wyszczególnienie | Rdzeń ptasiego mleczka | | | | | | | | | |
|---|------------------------|----------------|--------------------|----------------------|----------------------|---------------|----------|------------|------------------|--------------|
| | cytrynowego | pomarańczowego | o smaku waniliowym | o smaku czekoladowym | o smaku porzeczkowym | truskawkowego | kawowego | jabłkowego | o smaku kakaowym | wyśmienitego |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż | 78,0 | | | | | | | | | |
| Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie więcej niż | 63,5 | | 67,2 | 66,5 | 75,7 | 64,0 | 65,8 | 62,3 | 59,9 | |
| Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż | 24,2 | | 19,0 | 23,3 | 16,8 | 21,5 | 15,4 | 20,7 | 23,4 | |

Tablica 3

| Wyszczególnienie | Wartość wskaźnika |
|--|-------------------|
| 1 | 2 |
| Zawartość kuwertyury, %, nie mniej niż | 24,5 |
| Liczba sztuk w 1 kg, nie mniej niż | 60 |
| Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCl, %, nie więcej niż | 0,1 |
| Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż | 0,5 |
| Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż | 10,0 |
| Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż | 15,0 |
| Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż | 20,0 |
| Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż | 0,5 |

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-76/8098-11.

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla ptasiego mleczka o masie netto:

| | |
|-------------------------|--------|
| — do 50 g | ±5 % |
| — powyżej 50 do 500 g | ±4 % |
| — powyżej 500 do 1000 g | ±2 % |
| — powyżej 1000 g | ±1,5 % |

nie więcej jednak niż $\pm 0,2$ % dostarczonej partii.

4.3. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-76/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym ptasie mleczko powinno być zgodne z normą, wynosi 1 miesiąc licząc od daty produkcji.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne

a) sprawdzanie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,

b) sprawdzanie kształtu,

c) sprawdzanie barwy,

d) sprawdzanie powierzchni,

e) sprawdzanie konsystencji,

f) sprawdzanie smakowitości.

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne

a) oznaczanie zawartości suchej masy,

b) oznaczanie zawartości cukrów,

c) oznaczanie zawartości tłuszczu,

d) oznaczanie zawartości kuwertury,

e) oznaczanie liczby sztuk w 1 kg,

f) oznaczanie odchyłek masy,

g) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4 N roztworze kwasu solnego,

h) oznaczanie zawartości arsenu,

i) oznaczanie zawartości ołowiu,

j) oznaczanie zawartości miedzi,

k) oznaczanie zawartości cynku,

l) oznaczanie zawartości cyny.

Badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchomionej oraz przy zmianach lub remontach

aparatury. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz na rok każdy sortyment.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2 e) ÷ f).

Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej ilości wyrobów produkowanych na każdej zmianie.

Numer normy na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na pozostałe cechy.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-73/A-74858.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne — wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Badania fizykochemiczne

5.3.2.1. Oznaczanie zawartości suchej masy — wg PN-63/A-88027.

5.3.2.2. Oznaczanie zawartości cukrów — wg PN-61/A-88023.

5.3.2.3. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-71/A-88021.

5.3.2.4. Oznaczanie zawartości kuwertury — wg BN-77/8090-11.

5.3.2.5. Oznaczanie liczby sztuk wyrobu w 1 kg — wg BN-70/8090-13.

5.3.2.6. Oznaczanie odchyłek masy

a) dla poszczególnych opakowań jednostkowych — zważyć kolejno zawartość 10 opakowań każde z osobna,

b) dla partii wyrobu — obliczyć po zważeniu (netto) próbki przygotowanej wg PN-73/A-74858 p. 2.4.4.

5.3.2.7. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4 N roztworze kwasu solnego — wg PN-59/A-88022.

5.3.2.8. Oznaczanie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010.

5.3.2.9. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-80/A-04011.

5.3.2.10. Oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-80/A-04012.

5.3.2.11. Oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013.

5.3.2.12. Oznaczanie zawartości cyny — wg PN-80/A-04014.

5.4. Ocena wyników badań. Partię wyrobu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8094-06

- a) w zakresie określeń powołano PN-76/A-88000,
- b) zmieniono sposób oceny cech organoleptycznych i fizykochemicznych wyrobu,
- c) skorygowano dopuszczalną granicę zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- d) pakowanie, przechowywanie i transport podano wg BN-76/8098-11.

3. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

PN-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek

PN-76/A-88000 Wyroby cukiernicze trwałe. Nazwy i określenia

PN-71/A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości tłuszczu

PN-59/A-88022 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie zawartości popiołu

PN-61/A-88023 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie cukrów

PN-63/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy

BN-77/8090-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie procentowej zawartości nadzienia lub korpusu oraz pokrywy wyrobu

BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne

BN-76/8094-01 Półprodukty cukiernicze. Kuwertura. Wymagania wspólne

BN-76/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport

Pozostałe normy związane podano w p. 3.1.

4. Dokumenty dodatkowe dotyczące surowców

Vitaminum C — wg ZN-66/MPCh/F-412

Nowit — koncentrat jabłkowy — wg ZN-73/MPSS-C-11-189

Wanilina — wg ZN-74/MPSS-H-2-37.

5. Symbol wg SWW — 2514-1.

6. Autorzy projektu normy - mgr inż. Krystyna Muszyńska — Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, inż. Alicja Redlicka — Zakłady Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.