

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-90
	Wyroby cukiernicze trwałe Wafle przekładane i nadziewane	8097-08
		Zamiast BN-82/8097-08
		Grupa katalogowa 1242

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wafli przekładanych i nadziewanych.

1.2. Określenia

1.2.1. wafle przekładane — wyroby składające się z suchych listków wafli przełożonych nadzieniem.

1.2.2. wafle nadziewane — wyroby składające się z suchych wafli o kształcie fantazyjnym, wypełnionych nadzieniem.

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

- o nadzieniu pralinowym,
- o nadzieniu owocowym,
- o nadzieniu innym.

2.2. Przykład oznaczenia wafli przekładanych BALBINKI:

Wafle przekładane BALBINKI BN-90/8097-08

Oznaczenie szczegółowe (identyfikację wg numeru tabl. 2 i kolumny) należy podać na opakowaniu wysyłkowym.

Pozostałe oznaczenia wyrobu zgodnie z BN-85/8098-11.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. Rozróżnia się następujące rodzaje wafli przekładanych i nadziewanych:

- o nadzieniu cukrowo-tłuszczowym,
- o nadzieniu cukrowo-białkowym,
- o nadzieniu z jąder nasion oleistych,

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce — wg obowiązujących norm i dokumentów.

3.2. Wyrób

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% wafli w opakowaniu nieznacznie odwiniętym lub uszkodzonym w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny produktu
b) Kształt	prawidłowy dla danej formy; dopuszcza się do 5% wafli nieznacznie uszkodzonych; nie uznaje się za wadę nieznacznych wykruszeń nie wpływających na istotną zmianę kształtu
c) Powierzchnia wafli — przekładanych — nadziewanych	górną i dolną pokryta waflem, gładką lub z odcisniętym wzorem formy; boczna równa z widocznymi warstwami listka waflowego i nadzienia całkowicie lub częściowo pokryta waflem; przy całkowicie pokrytych waflem — gładka, bez wzoru lub z wzorem formy z wystającymi brzegami w miejscu zetknięcia się dwóch części wafli suchych; przy częściowo pokrytych waflem — powierzchnia nadzienia gładka lub dekorowana
d) Barwa — wafli — nadzienia	złocista z ewentualnymi ciemniejszymi smugami charakterystyczna dla użytych surowców lub zastosowanych barwników naturalnych
e) Przełom — wafli przekładanych — wafli nadziewanych	warstwowy, równomierny, listki przylegające do nadzienia nie określa się

Zgłoszona przez Krajową Spółkę Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego „CUKRY” Sp. z o.o.
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 29 listopada 1990 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1991 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1991, poz. 3)

cd. tabl. 1

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
f) Konsystencja — wafla — nadzienia	lekko chrupka — przy zastosowaniu nadzień cukrowo-tłuszczowych, z jąder nasion oleistych i pralinowych, niechrupka — przy zastosowaniu nadzień cukrowo-białkowych, owocowych i innych gładka, mazista lub stała, spulchniona przez napowietrzenie z ewentualnie wyczuwalnymi dodatkami naturalnymi
g) Smakowitość (smak i zapach)	właściwa dla danego sortymentu, charakterystyczna dla użytych surowców

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika wafla o nadzieniu:					
	tłuszczowo-cukrowym	pralinowym	z jąder nasion oleistych	cukrowo-białkowym	owocowym	innym
1	2	3	4	5	6	7
Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	96,0		96,5	88,0	90,0	
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	21,0	24,0	23,0	nie normalizuje się		
Zawartość nadzienia w waflach przekładanych, %, nie mniej niż	25,0					
Zawartość nadzienia w waflach nadziewanych	nie normalizuje się z tym, że skorupka wafłowa powinna być całkowicie wypełniona nadzieniem					
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$, %, nie więcej niż	0,1					
Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,5					
Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,5					
Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	7,0					
Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	30,0					
Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	20,0					

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-85/8098-11.

4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla wyrobów o masie netto:

- do 100 g $\pm 10\%$,
- powyżej 100 do 250 g $\pm 8\%$,
- powyżej 250 do 500 g $\pm 4\%$,
- powyżej 500 do 1000 g $\pm 2\%$,
- powyżej 1000 g $\pm 1,5\%$ jednak nie więcej niż $\pm 0,2\%$ dostarczonej partii.

W przypadku stwierdzenia, że masa wyrobu jest niezgodna z deklarowaną, nawet po uwzględnieniu dopuszczalnych odchyłek należy w tej próbie wyrobów oznaczyć zawartość suchej masy.

4.3. Okres przechowywania, przy zachowaniu warunków podanych w BN-85/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym wyroby powinny być zgodne z normą, wynosi dla wafla przekładanych i nadziewanych:

- o nadzieniu cukrowo-tłuszczowym, z jąder nasion oleistych i pralinowym — 3 miesiące,

— o nadzieniu cukrowo-białkowym, owocowym i innym — 2 miesiące licząc od daty produkcji.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne

5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:

- a) sprawdzanie stanu opakowania i prawidłowości oznakowania,
- b) sprawdzanie kształtu,
- c) sprawdzanie powierzchni,
- d) sprawdzanie barwy,
- e) sprawdzanie przełomu,
- f) sprawdzanie konsystencji,
- g) sprawdzanie smakowitości (smaku i zapachu).

5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

- a) oznaczanie zawartości suchej masy,
- b) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- c) oznaczanie zawartości nadzienia,
- d) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$,
- e) oznaczanie zawartości arsenu,
- f) oznaczanie zawartości ołowiu,

- g) oznaczanie zawartości miedzi,
- h) oznaczanie zawartości cynku,
- i) oznaczanie zawartości cyny,
- j) oznaczanie odchyłek masy.

Badaniami pełnymi należy objąć co najmniej jeden raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobów. Ponadto badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchamianej, przy zmianach aparatury lub remontach kapitalnych w przypadku wymiany części bezpośrednio stykających się z wyrobami oraz na żądanie jednostek kontrolujących i w przypadkach spornych.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2j). Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej ilości wyrobów wyprodukowanych 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 należy wykonać wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Badania fizykochemiczne

5.3.2.1. Oznaczanie zawartości suchej masy — wg PN-84/A-88027.

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

5.3.2.3. Oznaczanie zawartości nadzienia — wg BN-77/8090-11.

5.3.2.4. Oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$ — wg PN-59/A-88022.

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

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

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

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

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

5.3.2.10. 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 i każdy wynik odnieść do dopuszczalnych odchyłek masy wyrobu.

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

POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Dopuszcza się stosowanie etykiet z nieaktualnym numerem normy do czasu wyczerpania ich zapasu.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Krajowa Spółka Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego „CUKRY“ Sp. z o.o.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-82/8097-08

- a) normie nadano charakter normy szczegółowej,
- b) skorygowano dopuszczalną granicę zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- c) zmieniono dotychczasowe brzmienie punktu dotyczące wymagań wykonywania badań pełnych.

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-84/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-85/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport

4. Symbol wg SWW — 2516-72 i 2516-73.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Renata Gasparska — Krajowa Spółka Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego „CUKRY“ Sp. z o.o., Warszawa.