

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A   B R A N Ż O W A	<b>BN-88</b>
	Wyroby cukiernicze trwałe <b>Pieczywo cukiernicze trwałe w polewie kakaowej</b>	<b>8097-12</b>
		Zamiast BN-78/8097-12 BN-84/8097-17
		Grupa katalogowa 1242

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wymagania dotyczące pieczywa cukierniczego trwałego w polewie kakaowej.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. pieczywo cukiernicze trwałe w polewie kakaowej** — wyroby, których rdzeń stanowią herbatniki, pierniki, wafle i pieczywo piankowe, częściowo lub całkowicie pokryte polewą kakaową w ilości nie mniejszej niż 15%.

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

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

**2.1. Podgrupy, typy, rodzaje i odmiany pieczywa cukierniczego trwałego w polewie kakaowej** — wg tabl. 1.

Tablica 1

Podgrupy	Typy	Rodzaje	Odmiany
1	2	3	4
Herbatników w polewie kakaowej	nielaminowane	nieprzekładane	cukrowe cukrowo-biskoptowe małocukrowe bezcukrowe
		przekładane nadzieniem	cukrowo-tłuszczowym pralinowym z jąder nasion oleistych innym
	laminowane	nieprzekładane	cukrowe małocukrowe bezcukrowe
		przekładane nadzieniem	cukrowo-tłuszczowym pralinowym z jąder nasion oleistych innym

cd. tabl. 1

Podgrupy	Typy	Rodzaje	Odmiany	
1	2	3	4	
Pierników w polewie kakaowej	bez nadzienia	bez dodatków	miodowe miodowo-cukrowe cukrowe cukrowo-syropowe syropowe glikozowe inne	
		z dodatkami	miodowe miodowo-cukrowe cukrowe cukrowo-syropowe syropowe glikozowe inne	
		z nadzieniem	bez dodatków	miodowe miodowo-cukrowe cukrowe cukrowo-syropowe syropowe glikozowe inne
	Wafle w polewie kakaowej	suche	niesłodkie	bez dodatków z dodatkami
			słodkie	bez dodatków z dodatkami

Zgłoszona przez Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego  
Ustanowiona przez Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej dnia 25 lutego 1988 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1988 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1988, poz. 16)

cd. tabl. 1

Podgrupy	Typy	Rodzaje	Odmiany
1	2	3	4
Wafle w polewie kakaowej	przekładane nadzieniem	cukrowo-tłuszczowym cukrowo-białkowym z jąder nasion oleistych pralinowym owocowym innym	—
	nadziwane nadzieniem	cukrowo-tłuszczowym cukrowo-białkowym z jąder nasion oleistych pralinowym owocowym innym	—
Pieczywo piankowe w polewie kakaowej	biskopoty makaroniki pozostałe	—	—

**2.2. Sposób budowy oznaczenia.** W przykładzie oznaczenia należy podać podgrupę, nazwę handlową wyrobu i numer normy.

### 2.3. Przykład oznaczenia

a) herbatników w polewie kakaowej „KOKO“:

Herbatniki w polewie kakaowej „KOKO“

BN-88/8097-12

b) herbatników „Bambo w polewie kakaowej“:

Herbatniki „CAMBO W POLEWIE KAKAOWEJ“

BN-88/8097-12

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Surowce** — wg obowiązujących norm i dokumentów.

### 3.2. Wyrób

**3.2.1. Wymagania organoleptyczne** — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
a) Stan opakowania jednostkowego	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonym opakowaniu w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe, straty ilościowe i stan higieniczny produktu
b) Kształt	różnorodny, prawidłowy dla danego sortymentu, bez uszkodzeń; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów zlepionych lub częściowo uszkodzonych
c) Barwa — pokrywy	brązowa, charakterystyczna dla użytej polewy kakaowej

cd. tabl. 2

1	2
c) Barwa — korpusu z: herbatników pierników wafli pieczywa piankowego — nadzienia	słomkowa do jasnobrązowej, właściwa dla rodzaju użytego korpusu  odpowiednia dla rodzaju zastosowanego nadzienia, jednolita
d) Powierzchnia — wyrobu całkowicie oblanego  — wyrobu częściowo oblanego	lekko matowa, bez plam i wyraźnych zadrapań powierzchnia dolna — matowa; dopuszcza się nieznaczne otarcia powierzchni i prześwity spodów oraz do 5% wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub nie całkowicie pokrytym spodzie pokryta polewą — bez plam, wyraźnych zadrapań, niepokryta polewą — właściwa dla użytego korpusu, nie zabrudzona polewą; dopuszcza się do 5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub nieprawidłowo oblanym
e) Konsystencja — pokrywy  — korpusu z herbatników nieprzekładanych i pieczywa piankowego — korpusu z herbatników przekładanych — korpusu z pierników — korpusu z pierników przekładanych — korpusu z wafli suchych — korpusu z wafli przekładanych nadziwanych	niemazista, stała w temperaturze do 20°C krucha  kruche z wyczuwalnością nadzienia  półmiękką  półmiękką z wyczuwalnością nadzienia  chrupką  chrupką — przy zastosowaniu nadzień cukrowo-tłuszczowych z wyczuwalnością nadzienia niechrupką — przy zastosowaniu nadzień cukrowo-białkowych, owocowych i innych, z wyczuwalnością nadzienia charakterystyczna dla danego rodzaju stosowanego nadzienia
f) Przełom — pokrywy — korpusu z herbatników nielaminowanych i pieczywa piankowego — korpusu z herbatników laminowanych — korpusu z pierników  — korpusu z wafli suchych — przekładanych	nie normalizuje się jednolicie drobnoporowaty wielowarstwowy przy herbatnikach przekładanych, makaronikach widoczne rozdrobione orzechy, migdały itp.  wielowarstwowy  równomiernie porowaty, bez zakalca, wielowarstwowy przy piernikach z nadzieniem równomiernie drobnoporowaty  równomierny, wielowarstwowy

cd. tabl. 2

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Wymagania
1	2
g) Smakowitość (smak i zapach)	typowy dla użytej polewy kakaowej, użytego korpusu, nadzienia i dodatków
h) Dopuszczalna suma wad, %, nie większa niż	10

### 3.2.2. Wymagania fizykochemiczne

#### 3.2.2.1. Polewa kakaowa — wg BN-83/8094-11.

#### 3.2.2.2. Korpusy

- z herbatników — wg tabl. 3 na str. 4,
- z pierników — wg tabl. 4 na str. 5,
- z wafli — wg tabl. 5 na str. 6,
- pieczywa piankowego — wg tabl. 6 na str. 6.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

p. 4.3.27. Pakowanie herbatników i pieczywa piankowego w polewie kakaowej,

p. 4.3.28. Pakowanie pierników w polewie kakaowej,

p. 4.3.29. Pakowanie wafli w polewie kakaowej.

### 4.2. Dopuszczalne odchyłki masy wyrobów w opakowaniach o masie netto:

a) dla herbatników i pierników w polewie kakaowej — do 100 g  $\pm 5\%$

— powyżej 100 g do 250 g  $\pm 4\%$ ,

— powyżej 250 g do 500 g  $\pm 3\%$ ,

— powyżej 500 g do 1000 g  $\pm 2\%$ ,

— powyżej 1000 do 6000 g  $\pm 1,5\%$ ,

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

b) dla wafli w polewie kakaowej

— do 100 g  $\pm 10\%$ ,

— powyżej 100 g do 250 g  $\pm 8\%$ ,

— powyżej 250 g do 500 g  $\pm 4\%$ ,

— powyżej 500 g do 1000 g  $\pm 2\%$ ,

— powyżej 1000 g do 6000 g  $\pm 1,5\%$ ,

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

c) dla pieczywa piankowego w polewie kakaowej

— do 100 g  $\pm 10\%$ ,

— powyżej 100 g do 250 g  $\pm 5\%$ ,

— powyżej 250 g  $\pm 3\%$ ,

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

Dla wyrobów o masie 1 sztuki powyżej 10 g paczkowanych mechanicznie w opakowania o masie 50 g ÷ 320 g dopuszcza się odchyłki masy  $\pm 8\%$  z tym, że na opakowaniu jednostkowym należy umieścić napis: cà. W przypadku stwierdzenia, że masa wyrobów jest niezgodna z deklarowaną, nawet po uwzględnieniu dopuszczalnych odchyłek, należy w tej próbie oznaczyć zawartość suchej masy.

4.3. Okres przechowywania przy zachowaniu warunków podanych w BN-85/8098-11 rozdz. 5 i 6 dla pieczywa cukierniczego w polewie kakaowej, w którym

wyroby powinny być zgodne z wymaganiami normy, wynosi dla:

— herbatników w polewie kakaowej — 2 miesiące.

— pierników w polewie kakaowej — 2 miesiące.

— wafli w polewie kakaowej zawierających w korpusie krem tłuszczowo-cukrowy i z nasion oleistych — 2 miesiące,

— wafli w polewie kakaowej zawierających w korpusie krem cukrowo-białkowy, owocowy lub inny — 1 miesiąc,

— pieczywa piankowego w polewie kakaowej — 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) sprawdzenie stanu opakowań i prawidłowości oznakowania,

b) sprawdzenie kształtu,

c) sprawdzenie barwy,

d) sprawdzenie powierzchni,

e) sprawdzenie konsystencji,

f) sprawdzenie przełomu,

g) sprawdzenie smakowitości (smaku i zapachu).

##### 5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:

a) oznaczanie zawartości suchej masy,

b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,

c) oznaczanie zawartości cukrów redukujących,

d) oznaczanie zawartości tłuszczu,

e) oznaczanie zawartości polewy kakaowej,

f) oznaczanie odchyłek masy,

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

h) oznaczanie zawartości arsenu,

i) oznaczanie zawartości ołowiu,

j) oznaczanie zawartości miedzi,

k) oznaczanie zawartości cynku,

l) oznaczanie zawartości cyny,

m) oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu,

n) oznaczanie liczby Lea wyekstrahowanego tłuszczu.

Badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego typu wyrobu. Ponadto badania pełne należy wykonywać przy produkcji nowo uruchamianej, przy zmianach aparatury oraz na żądanie jednostek kontrolujących i w przypadkach spornych.

5.1.2. Badania niepełne obejmują: badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2f).

Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej liczby 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 — wg BN-70/8090-13.



Tablica 3

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika																
	Korpusu herbatników nieprzekładanych							Korpusu herbatników przekładanych	Wyrobu gotowego o korpusie z herbatników								
	nielaminowanych				laminowanych				nieprzekładanych				laminowanych				
	cukrowe	cukrowo-biskopowe	mało cukrowe	bezcukrowe	cukrowe	mało cukrowe	bezcukrowe		cukrowe	cukrowo-biskopowe	mało cukrowe	bezcukrowe	cukrowe	mało cukrowe	bezcukrowe	przekładanych	
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	94,0	91,0	94,0		91,0			93,0	94,0	92,0	95,0		92,0			93,0	
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %	nie mniej 20,0		nie mniej 5,0 do 20,0	nie więcej 5,0	nie mniej 20,0	nie mniej 5,0 do 20,0	nie więcej 5,0	nie normalizuje się	nie normalizuje się								nie normalizuje się
c) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	8,0		7,0	6,0	10,0		8,0	nie normalizuje się	11,0		10,1	9,3	12,7		11,0	nie normalizuje się	
d) Zawartość nadzienia, %, nie mniej niż	-							25,0	-							20,0	
e) Zawartość polewy kakaowej, %, nie mniej niż	-							15,0									
f) Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu mg KOH/g, nie więcej niż	-							3,0									
g) Liczba Lea wyekstrahowanego tłuszczu, nie więcej niż	-							4,0									
h) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o c(HCl) = 4 mol/l, %, nie więcej niż					0,06			0,06									
i) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż					0,5			0,5									
j) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż					0,5			0,5									
k) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż					11,0			12,0									
l) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż					18,0			20,0									
m) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż					20,0			20,0									

Tablica 4

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika									
	Korpusy z pierników					Wyrób gotowy o korpusie z pierników				
	bez nadzienia				z nadzieniem	bez nadzienia				z nadzieniem
	miodowe, miodowo-cukrowe	cukrowe, glikozowe	cukrowo-syropowe	syropowe, inne		miodowe, miodowo-cukrowe	cukrowe, glikozowe	cukrowo-syropowe	syropowe, inne	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	84,0:94,0				81,0:91,0	86,0:95,0				83,0:92,0
b) Zawartość cukrów ogółem, jako cukier inwertowany, w suchej masie, %, nie mniej niż	30,0				32,0	nie normalizuje się				
c) Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie mniej niż	10,5	30,0	25,0	15,0	nie normalizuje się	8,3	21,0	18,7	11,8	nie normalizuje się
d) Zawartość nadzienia, %, nie mniej niż	-				10,0	-				10,0
e) Zawartość polewy, %, nie mniej niż	-					15,0				
f) Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/g, nie więcej niż	-					3,0				
g) Liczba Lea wyekstrahowanego, tłuszczu, nie więcej niż	-					4,0				
h) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$ , %, nie więcej niż	-					0,05				
i) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	-					0,4				
j) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	-					1,0				
k) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	-					10,0				
l) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	-					20,0				
m) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	-					20,0				

Tablica 5

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika					
	korpusu wafli			wyrobu gotowego o korpusie z wafli		
	suchych	nadziewanych lub przekładanych nadzieniem		suchych	nadziewanych lub przekładanych nadzieniem	
		tłuszczowo-cukrowym, z jąder nasion oleistych, pralinowym	cukrowo-białkowym, owocowym, innym		tłuszczowo-cukrowym, z jąder nasion oleistych, pralinowym	cukrowo-białkowym, owocowym, innym
1	2	3	4	5	6	7
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	96,0	96,0	88,0	96,0	96,0	89,0
b) Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż	5,5	21,0	nie normalizuje się	8,9	22,0	nie normalizuje się
c) Zawartość nadzienia, %, nie mniej niż	—	25,0		—	25,0	
d) Zawartość polewy, %, nie mniej niż	—			15,0		
e) Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/g, nie więcej niż	—			3,0		
f) Liczba Lea wyekstrahowanego tłuszczu, nie więcej niż	—			4,0		
g) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$ , %, nie więcej niż	0,1			0,1		
h) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,2	0,5		0,5		
i) Zawartość ołowiu mg/kg, nie więcej niż	1,0	1,0		1,0		
j) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	10,0	7,0		10,0		
k) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0	20,0		20,0		
l) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	20,0	50,0		30,0		

Tablica 6

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika							
	korpusy z biszkoptów		korpusy z makaroników		wyrób gotowy o korpusie z			
	nienadziewane	nadziewane	nienadziewane	nadziewane	biszkoptów		makaroników	
					nienadziewane	nadziewane	nienadziewane	nadziewane
1	2	3	4	5	6	7	8	9
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	88,0	69,0	94,0	75,0	89,0	73,0	94,0	78,0
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %, nie mniej niż	37,0÷45,5	81,5÷85,5	45,0÷66,0	nie więcej niż 90,0	40,0			
c) Zawartość nadzienia, %, nie mniej niż	—	45,0	—	45,0	—	36,0	—	36,0
d) Zawartość polewy kakaowej, %, nie mniej niż	—				15,0			
e) Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/g, nie więcej niż	—				3,0			
f) Liczba Lea wyekstrahowanego tłuszczu, nie więcej niż	—				4,0			
g) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego o $c(\text{HCl}) = 4 \text{ mol/l}$ , %, nie więcej niż	0,5		0,1		0,1			



cd. tabl. 6

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika							
	korpusy z biszkoptów		korpusy z makaroników		wyrób gotowy o korpusie z			
	nienadziejane	nadziejane	nienadziejane	nadziejane	biszkoptów		makaroników	
					nienadziejane	nadziejane	nienadziejane	nadziejane
1	2	3	4	5	6	7	8	9
h) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,5				0,5			
i) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	0,5				0,5			
j) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	10,0		12,0		12,0			
k) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	18,0		20,0		20,0			
l) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	20,0				20,0			

### 5.3.2. Badania fizykochemiczne

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

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

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

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

5.3.2.5. Oznaczanie liczby kwasowej wyekstrahowanego tłuszczu — wg PN-60/A-86921.

5.3.2.6. Oznaczanie liczby Lea wyekstrahowanego tłuszczu — wg PN-84/A-86918.

5.3.2.7. Oznaczanie zawartości polewy kakaowej — wg BN-77/8090-11.

#### 5.3.2.8. 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 przygotowane wg PN-73/A-74858 p. 2.4.4.

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

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

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

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

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

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

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

K O N I E C

### INFORMACJE DODATKOWE

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

#### 2. Istotne zmiany w stosunku do BN-78/8097-12

- normie nadano charakter normy szczegółowej,
- rozszerzono zakres dotychczasowej normy o pieczywo piankowe w polewie kakaowej,
- do normy wprowadzono nowe wskaźniki: liczbę Lea i liczbę kwasową wyekstrahowanego tłuszczu,
- zawartość metali obniżono do poziomu dopuszczonego w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej,
- określono wymagania fizykochemiczne dla korpusów.

#### 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-84/A-87918 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości nadtlenków

PN-60/A-86921 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby kwasowej

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

PN-75/A-88001 Wyroby cukiernicze trwałe. Klasyfikacja

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-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-83/8094-11 Półprodukty cukiernicze. Polewa kakaowa

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

#### 4. Symbol wg SWW — 2518-2.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Renata Gasparska — Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr inż. Jolanta Kasprzycka — Laboratorium Badawcze Śląskich Zakładów Przemysłu Cukierniczego w Zabrze.