

WYROBY PIEKARSKIE	NORMA BRANŻOWA	BN-77
	Pieczywo mieszane <b>Chleb dietetyczny niskosodowy żytnio-pszenny</b>	8073-12
		Grupa katalogowa 1232

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest chleb mieszany dietetyczny niskosodowy zalecany dla osób chorych z nadciśnieniem tętniczym, niewydolnością krążenia i innymi schorzeniami, dla których wskazana jest dieta z ograniczoną zawartością sodu.

1.2. Określenia. Chleb mieszany dietetyczny niskosodowy - chleb produkowany z mąki żytniej typ 1400 w ilości 60% i mąki pszennej typ 850 w ilości 40% na kwasie, z do-

datkiem ekstraktu słodowego i 0,3% soli białej (chlorku sodu).

2. OZNACZENIE

CHLEB DIETETYCZNY NISKOSODOWY ŻYTNIO-  
-PSZENNY - BN-77/8073-12

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

3.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.

Tablica 1

Kształt		podłużny lub nadany formą
Skórka	powierzchnia	gładka lub lekko chropowata, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki
	barwa	jasnobrązowa do brązowej
	grubość	chleba koszyczkowego nie mniejsza niż 2,5 mm, formowego skórki górnej nie mniejsza niż 3 mm w miejscach przylegających do form nie mniejsza niż 1,5 mm, ściśle połączona z miękiszem
Miękiśz	porowatość	dość równomierna
	elastyczność	miękiśz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez uszkodzenia struktury
Zapach		aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju chleba
Smak		słodkawo-kwasowy, mało słony, właściwy dla danego rodzaju chleba

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wartość wskaźnika	Określenie zawartości wg
Wilgotność po 8 h od wypieku, %, nie większa niż	48 koszyczkowy 49 formowy	PN-79/A-74108
Kwasowość, stopnie, nie większa niż	9	PN-79/A-74108
Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę, %, nie mniej niż	1,5	PN-79/A-74108
Zawartość soli (chlorku sodu) w suchej masie, %, nie więcej niż	0,4	PN-79/A-74108
Objętość 100 g chleba, cm <sup>3</sup> , nie mniej niż	200	PN-79/A-74108

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego  
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 20 kwietnia 1977 r.  
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1977 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1977 poz. 42)

### 3.3. Masa chleba i tolerancja wagi w gramach - wg tabl.3

Tablica 3

Masa deklarowana	Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba do 30 min po wypieku $\pm 3\%$ , z tym że średnia arytmetyczna wagi 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy niżej podanej		Tolerancja masy poszczególnych sztuk chleba do 8 h po wypieku $\pm 3\%$ , z tym że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk chleba nie powinna być mniejsza od masy deklarowanej
	wypiekany na trzonie	wypiekany w formach	
500, 1 000	510, 1 020	520, 1 030	500, 1 000

#### 3.4. Cechy dyskwalifikujące. Chleb:

- zdeformowany (płaski, rozlany),
  - mechanicznie uszkodzony (zgnieciony, odłamany itp.),
  - o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzonej lub przypalonej,
  - miękiszu niedopieczonym lub zanieczyszczonym,
  - smaku obcym,
  - zapachu stęchłym lub innym obcym,
  - ze śladami pleśni
- należy zdyskwalifikować i odrzucić jako nie nadający się do obrotu i spożycia artykuł spożywczy.

### 4. ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Znakowanie. Chleb powinien być zawinięty w banderolę (opaskę) nie węższą niż 60 mm z nadrukiem zawierającym co najmniej następujące dane:

- a) nazwę i adres zakładu produkcyjnego,
- b) oznaczenie wg 2,
- c) masę jednostkową,
- d) cenę detaliczną,
- e) wykaz surowców i dodatków,
- f) termin przydatności do spożycia,
- g) określenie zastosowania.

Nadruk powinien być wykonany jednostronnie farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

4.2. Przechowywanie. Chleb powinien być przechowywany w pomieszczeniach czystych, suchych, bezwonnych i

wolnych od szkodników. Chleb powinien być układany w skrzynkach, na półkach lub ruchomych wózkach w sposób zabezpieczający przed zabrudzeniem i zdeformowaniem.

#### 4.3. Transport

4.3.1. Przenoszenie. Chleb powinien być przenoszony z piekarni do środków transportowych oraz ze środków transportowych do punktów odbioru w skrzynkach. Nie dopuszczalne jest przenoszenie chleba w workach lub na rękach.

4.3.2. Przewożenie. Chleb powinien być przewożony środkami transportowymi przeznaczonymi wyłącznie do przewozu pieczywa, szczelnie krytymi, czystymi, suchymi, z możliwością ustawiania skrzynek lub układania bochenków w pojedynczych warstwach zabezpieczających przed zgnieceniem i zabrudzeniem.

### 5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek - wg PN-70/A-74104.

5.2. Wykonanie badań - wg PN-79/A-74108. Wynik badań należy podawać z dokładnością wymaganą w normie przedmiotowej, zaokrąglając liczby zgodnie z PN-70/N-02120 p. 3.3.2. Metoda Z.

5.3. Ocena partii. Partię pieczywa należy uznać za zgodną z normą, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w 3 i 4.

K O N I E C

### INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

#### 2. Normy związane

PN-70/A-74104 Pieczywo. Pobieranie próbek  
 PN-79/A-74108 Pieczywo. Metody badań i ocena punktowa  
 PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb

3. Autorzy projektu normy - dr inż. Maria Kowalczyk, Barbara Krasnowska - SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, dr inż. Barbara Secomska - Instytut Żywności i Żywienia.

4. Wydanie 2 - stan aktualny: wrzesień 1983 - uaktualniono normy związane.