

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

CHLEB WIELOZIARNISTY

opracował:

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
04-470 Warszawa, ul. Marsa 112
tel. 261 815 139, fax. 261 815 336

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chleba wieloziarnistego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chleba wieloziarnistego przeznaczonego dla odbiorcy.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

1.3 Określenie produktu

Chleb wieloziarnisty

Pieczywo mieszane pszenno-żytnie wyrabiane z mąki pszennej typ 750 i mąki żytniej typ 720, na zakwasie żytnim, z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznika (nie mniej niż 4%), siemienia lnianego (nie mniej niż 4%), sezamu (nie mniej niż 4%), ekstraktu słodowego, soli i innych surowców określonych recepturą

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.
Masa bochenka chleba wieloziarnistego powinna wynosić 500g.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Bochenki o kształcie okrągłym lub podłużnym, powierzchnia posypana ziarnami (słonecznika, siemienia, sezamu), niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni	PN-A-74108
2	Skórka	Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia;	

3	Miękisz	Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi użytymi ziarnami; suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; niedopuszczalne wyroby o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli	PN-A-74108
4	Smak i zapach	Typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kwasowość, stopnie, nie większa niż	7	PN-A-74108
2	Objętość 100g chleba, cm ³ , nie mniejsza niż	220	
3	Masa pieczywa* do 8h po wypieku, g	500	metoda wagowa

*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi $\pm 3\%$ z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

5.2 Znakowanie

Każdy bochenek powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane:

- nazwę pieczywa,
- wykaz surowców,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- masę jednostkową,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.