

558

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 25 marca 1952 r.

w sprawie określenia rodzajów, gatunków oraz norm zużycia surowców do wypieku pieczywa (receptury) i norm wydajności wypieku.

Na podstawie § 3 rozporządzenia Ministrów Handlu Wewnętrznego oraz Zdrowia z dnia 2 maja 1951 r. w sprawie wypieku i obrotu pieczywem (Dz. U. R. P. Nr 32, poz. 252) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zezwala się na wypiek i dopuszcza się do obrotu pieczywo, którego rodzaje, gatunki oraz normy zużycia surowców (receptury) i normy wydajności wy-

pieku ustalone są w załączniku do niniejszego zarządzenia.

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po ogłoszeniu.

Minister Handlu Wewnętrznego: *T. Dietrich*

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 25 marca 1952 r. (poz. 558).

RODZAJE, GATUNKI I NORMY ZUŻYCIA SUROWCÓW DO WYPIEKU PIECZYWA ORAZ
NORMY WYDAJNOŚCI WYPIEKU,

I. Pieczywo żytnie.

1. Chleb żytni z mąki żytniej 60%.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	100	kg
2) sól szara jadalna	1,5	„
3) otręby (do posypywania desek i koszyków)	0,7	„
4) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	„

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

	1 kg	2 kg	3 kg
--	------	------	------

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	134	135	136
2) „ „ w koszyczkach	136	137	138
3) „ „ w formach	138	139	140

2. Chleb żytni z mąki żytniej 82%.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	100	kg
2) sól szara jadalna	1,5	„
3) otręby (do posypywania desek i koszyków)	0,7	„
4) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	„

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	138	139	140
2) „ „ w koszyczkach	140	141	142
3) „ „ w formach	142	143	144

3. Chleb z mąki żytniej 97%.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 97%	100	kg
2) sól szara jadalna	1,5	„
3) otręby (do posypywania desek i koszyków)	0,7	„
4) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	„

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	142	144	144
2) „ „ w koszyczkach	143	145	147
3) „ „ w formach	144	146	148

4. Chleb żytni starogardzki.

A. Opis: wypiekany w formach z mąki żytniej 90% specjalnej produkcji młyna Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie na kwasie.

B. Receptura:

1) mąka żytnia starogardzka	100	kg
2) sól szara jadalna	1,5	„
3) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	„

C. Wydajność minimalna:

146

5. Chleb żytni z dodatkiem łuski pszennej.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na kwasie z dodatkiem łuski pszennej specjalnej, drożdży, soli i cukru.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	80	kg
2) łuska pszenna specjalna	20	"
3) drożdże	0,3	"
4) cukier	2	"
5) sól szara jadalna	1,5	"
6) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1	"
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"
8) otręby (do posypywania koszyków)	0,7	"

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

1 kg	2 kg	3 kg
------	------	------

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany w koszykach	140	—
2) " " w formach	142	—

6. Chleby żytnie z dodatkiem mąki ziemniaczanej spożywczej bądź płatków ziemniaczanych.

A. Opis: jak wyżej w poz. 1, 2 i 3 z dodatkiem mąki ziemniaczanej spożywczej lub płatków ziemniaczanych i drożdży.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60% ^o bądź 82% ^o lub 97% ^o	97	kg
2) mąka ziemniaczana bądź płatki	3	"
3) sól szara jadalna	1,5	"
4) drożdże	0,3	"
5) otręby (do posypywania desek i koszyków)	0,7	"
6) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach:			
a) 60% ^o	134	135	137
b) 82% ^o	139	140	141
c) 97% ^o	143	144	145
2) chleb odrabiany w koszykach:			
a) 60% ^o	136	137	138
b) 82% ^o	141	142	143
c) 97% ^o	145	146	147
3) chleb odrabiany w formach:			
a) 60% ^o	138	139	140
b) 82% ^o	143	144	145
c) 97% ^o	147	148	149

II. Pieczywo pszenne zwykłe.

1. Chleb pszenny domowy.

A. Opis: wypiekany w formach z mąki pszennej 97%^o z dodatkiem dojrzałego kwasu (3 kg), na drożdżach oraz z dodatkiem cukru i margaryny.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 97% ^o	100	kg
2) drożdże	1	"
3) cukier	4	"
4) margaryna	2	"
5) sól szara jadalna	1,5	"
6) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1	"
7) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	"
8) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,4	"

C. Wydajność minimalna

148 — —

2. Chleb pszenny Graham.

A. Opis: wypiekany w formach z mąki pszennej 97%^o specjalnej produkcji młyna Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie, na drożdżach z dodatkiem soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna Graham	100	kg
2) drożdże	1	"
3) sól szara jadalna	1,5	"
4) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	"
5) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,4	"

C. Wydajność minimalna

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

1 kg	2 kg	3 kg
------	------	------

145	—	—
-----	---	---

3. Chleb białostocki.

A. Opis: wypiekany z mąki pszennej pośledniej, odrabiany w formach, na drożdżach, z dodatkiem soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna poślednia	100	kg
2) drożdże	1	"
3) sól szara jadalna	1,5	"
4) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	"

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	128	132	134
2) " " w koszyczkach	129	133	135
3) " " w formach	130	134	136

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

0,5 kg	1 kg	2 kg
--------	------	------

4. Drobne pieczywo pszenne zwykłe.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% w różnych kształtach — niektóre gatunki posypane makiem, kminkiem lub czarnuszką — na drożdżach, z dodatkiem cukru i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	98	kg
2) drożdże	1	"
3) cukier	2	"
4) sól	1,5	"
5) mak, kminek lub czarnuszka	1	"
6) mąka żytnia 60% (do odrabiania)	2	"

C. Wydajność minimalna

Wydajność przy wadze nominalnej pieczywa w gramach

45	90	200	300	500
----	----	-----	-----	-----

124	126	128	129	130
-----	-----	-----	-----	-----

5. Bułki pszenne domowe.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 97% z dodatkiem 3 kg dojrzałego kwasu oraz z dodatkiem margaryny, cukru i soli do ciasta, na drożdżach.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 97%	98	kg
2) drożdże	1	"
3) cukier	4	"
4) margaryna	4	"
5) sól	1,5	"
6) mąka ziemniaczana (do smarowania)	0,1	"
7) mąka żytnia 60% (do odrabiania)	2	"

C. Wydajność minimalna

Wydajność przy wadze nominalnej pieczywa w gramach

100	200
-----	-----

130	132
-----	-----

6. Bułki pszenne „białostockie“.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej pośledniej, na drożdżach, o kształcie okrągłym lub podługowatym.

B. Receptura:

1) mąka pszenna poślednia	100	kg
2) drożdże	1	"
3) sól	1,5	"

C. Wydajność minimalna

Wydajność przy wadze nominalnej pieczywa w gramach

50	100	200	500
----	-----	-----	-----

122	125	—	—	—
-----	-----	---	---	---

7. Chwały zwykle posypane makiem.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72⁰/₀, na drożdżach, posypane z wierzchu makiem, z dodatkiem cukru, margaryny i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 ⁰ / ₀	100	kg
2) drożdże	2	"
3) cukier	10	"
4) margaryna	4	"
5) sól	1,5	"
6) mak	1	"

C. Wydajność minimalna

200 g	500 g	1000 g
132	134	136

8. Chwały zwykle smarowane jajkiem.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72⁰/₀, na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny i soli, smarowane po wierzchu jajkiem.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 ⁰ / ₀	100	kg
2) drożdże	2	"
3) cukier	10	"
4) margaryna	4	"
5) sól	1,5	"
6) jaja do smarowania	50	szt.

C. Wydajność minimalna

200 g	500 g	1000 g
132	134	136

III. Pieczywo pszenne wyborowe.

1. Bułki maślane (okrągłe, rogaliki) o wadze 50 g.

7) mąka żytnia 60 ⁰ / ₀ (do odrabiania)	2	kg
8) mak	0,5	"

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72⁰/₀ i 50⁰/₀ w stosunku 80:20, na drożdżach, z dodatkiem mleka, margaryny, cukru i soli.

C. Wydajność minimalna — 125.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 ⁰ / ₀	80	kg
2) " " 50 ⁰ / ₀	20	"
3) drożdże	2	"
4) cukier	15	"
5) margaryna	12	"
6) mleko odłuszczone	20	l
7) sól biała	1,5	kg

C. Wydajność minimalna — 149.

2. Bułki pszenne: warszawianki, rogale, obwarzanki o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72⁰/₀ i 50⁰/₀ w stosunku 85:15, na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 ⁰ / ₀	83	kg
2) " " 50 ⁰ / ₀	15	"
3) drożdże	1	"
4) cukier	3	"
5) margaryna	1	"
6) sól biała	1,5	"

3. Solanki o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72⁰/₀, na drożdżach, posypane solą i kminkiem.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 ⁰ / ₀	98	kg
2) drożdże	1	"
3) cukier	2	"
4) sól biała	1,2	"
5) sól do posypywania (kryształ)	2	"
6) kminek	1	"
7) mąka żytnia (do odrabiania)	2	"

C. Wydajność minimalna — 124.

4. Szwedki o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72⁰/₀, na drożdżach, z dodatkiem kminku.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 ⁰ / ₀	78	kg
2) drożdże	1	"
3) sól biała	1,5	"
4) cukier	2	"
5) kminek	1	"

- 6) mąka żytnia 60% (do odrabiania) 2 kg
7) mąka żytnia 60% 20 "

C. Wydajność minimalna — 125.

5. Grahamki o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 97% specjalnej produkcji młyna Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie i z mąki pszennej 72% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, z dodatkiem cukru i soli.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna Grahama 80 kg
2) " " 72% 20 "
3) drożdże 1,5 "
4) cukier 3 "
5) sól biała 1,0 "

C. Wydajność minimalna — 125.

6. Obwarzanki (bajgle) o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i z mąki żytniej 60% w stosunku 78 : 22, na drożdżach, z dodatkiem cukru, oleju i soli.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 78 kg
2) " żytnia 60% 22 "
3) drożdże 1,5 "
4) cukier 6 "
5) olej jadalny 2 "
6) sól biała 0,45 "

C. Wydajność minimalna — 127.

7. Bułki pszenne z kminkiem o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72%, na drożdżach, z dodatkiem cukru, kminku i soli.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 98 kg
2) drożdże 1,5 "
3) cukier 5 "
4) mąka żytnia 60% (do odrabiania) 2 "
5) kminek 0,5 "
6) sól biała 1,5 "

C. Wydajność minimalna — 127.

IV. Pieczywo półcukiernicze.

1. Bułki maślane przekładane makiem o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób półfrancuski, przekładane makiem.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 80 kg
2) " " 50% 20 "
3) drożdże 2 "
4) mleko odtłuszczone 30 l
5) cukier 19 kg
6) margaryna 6 kg
7) mak 7 "
8) sól biała 0,3 "
9) esencja migdałowa 0,03 "
10) wanilina 0,01 "
11) esencja rumowa 0,03 "
12) przyprawy korzenne 0,05 "
13) syrop ziemniaczany 0,4 "
14) żółcień jajowy 0,03 "

C. Wydajność minimalna — 152.

2. Bułki maślane przekładane marmeladą o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób półfrancuski, w formie podkówki i półrogali, przekładane marmeladą.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 80 kg
2) " " 50% 20 "
3) drożdże 2 "
4) mleko odtłuszczone 30 l
5) cukier 16 kg
6) margaryna 5,5 "
7) marmelada 9 "
8) sól biała 0,3 "

- 9) wanilina 0,01 kg
10) esencja rumowa 0,03 "
11) syrop ziemniaczany 0,4 "
12) żółcień jajowy 0,03 "

C. Wydajność minimalna — 149.

3. Bułki maślane z cynamonem o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób „papataczy”.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 80 kg
2) " " 50% 20 "
3) drożdże 2 "
4) mleko odtłuszczone 30 l
5) cukier 21,5 kg
6) margaryna 5,5 "
7) sól biała 0,3 "
8) wanilina 0,02 "
9) cynamon 0,6 "
10) esencja rumowa 0,03 "
11) syrop ziemniaczany 0,4 "
12) żółcień jajowy 0,03 "

C. Wydajność minimalna — 151.

4. Bułki maślane półfrancuskie o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób półfrancuski.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 80 kg
2) " " 50% 20 "
3) drożdże 2 "
4) mleko odtłuszczone 30 l
5) cukier 18 kg

6) margaryna	5 kg	2) mąka pszenna 50%	20 kg
7) sól biała	0,3 "	3) drożdże	2 "
8) wanilina	0,01 "	4) mleko odtłuszczone	30 l
9) esencja rumowa	0,03 "	5) cukier	17 kg
10) żółcień jajowy	0,03 "	6) jaja (masa jajowa)	4 "
11) masa jajowa	2 "	7) margaryna	4 "

C. Wydajność minimalna — 143.

5. Bułki drożdżowe z serem o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, przekładane serem.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72% 80 kg

8) ser	10 "
9) esencja rumowa	0,03 "
10) sól biała	0,3 "
11) wanilina	0,02 "
12) syrop ziemniaczany	0,4 "
13) żółcień jajowy (dozwolony do barwienia artykułów żywnościowych)	0,03 "

C. Wydajność minimalna — 156.

V. Pieczywo mieszane.

1. Chleb „nalęczowski”

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 60% i pszennej 72% w stosunku 50 : 50, odrabiany na deskach, na drożdżach, z dodatkiem soli oraz maku lub kminku i czarnuszki, o kształcie podłużnym.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	50 kg
2) „ pszennej 72%	50 "
3) drożdże	1 "
4) sól	1,5 "
5) mak bądź kminek i czarnuszka	1 "
6) otręby (do posypywania desek)	0,7 "

C. Wydajność minimalna

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

1 kg	2 kg	3 kg
------	------	------

133

134

2. Chleb „wiejski”.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i mąki pszennej ostatniej w stosunku 50 : 50, odrabiany na deskach, w koszykach lub w formach, na drożdżach.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	50 kg
2) „ pszennej ostatniej	50 "
3) drożdże	1 "
4) sól	1,5 "
5) kminek	1 "
6) otręby (do posypywania desek lub koszyków)	0,7 "
7) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25 "

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	136	138	—
2) „ „ w koszykach	138	140	—
3) „ „ w formach	140	142	—

3. Chleb „łódzki”.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 60% i 82% oraz pszennej 72% w stosunku 25 : 50 : 25, odrabiany na deskach, w koszykach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem drożdży i soli.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	25 kg
2) " " 82%	50 "
3) " pszenna 72%	25 "
4) drożdże	0,3 "
5) sól	1,5 "
6) otręby (do posypywania desek lub koszycz- ków)	0,7 "
7) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25,,

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

C. Wydajność minimalna:

	1 kg	2 kg	3 kg
1) chleb odrabiany na deskach	136	138	139
2) " " w koszyczkach	138	139	140
3) " " w formach	140	142	144