

## ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 11 maja 1959 r.

w sprawie zużycia surowców (receptury) przy produkcji pieczywa piekarniczego.

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

§ 1. Zezwala się na wypiek i dopuszcza do obrotu pieczywo piekarnicze, którego rodzaje i gatunki oraz normy zużycia surowców (receptury) i normy minimalnej wydajności pieczywa ustalone są w załączniku do zarządzenia.

§ 2. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 20 lutego 1953 r. w sprawie określenia rodzajów, gatunków oraz norm zużycia surowców do wypieku pieczywa (receptury) i norm wydajności wypieku (Monitor Polski z 1953 r. Nr A-27, poz. 318, Nr A-106, poz. 1428 i z 1954 r. Nr A-24, poz. 394) w części dotyczącej spraw unormowanych w niniejszym zarządzeniu.

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 1959 r.

Minister Handlu Wewnętrznego: w z. S. Milecki

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 11 maja 1959 r. (poz. 290).

## RECEPTURY NA PIECZYWO PIEKARNICZE

I. Pieczywo żytnie.

## 1. Chleb żytni razowy.

A. Opis: produkowany na kwasie z dodatkiem do ciasta soli, formowany na deskach, w koszyczkach lub w formach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia razowa typ 2000	100,00 kg
2) sól biała	1,60—1,90 „
3) koper	0,05 „
4) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „
5) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg	2 kg
1) bochenki formowane na deskach	145,0	146,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	145,5	146,5
3) bochenki w formach	146,5	147,5

## D. Dopuszczalne odchylenia:

- 1) w razie braku otręb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:  
do posypywania desek do 1,00 kg  
do posypywania koszyczków „ 0,70 „
- 2) dopuszcza się użycie do 2 kg chleba suchego tartego zamiast takiej samej ilości mąki żytniej typ 2000;
- 3) dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

U w a g a : nieużycie kopru uzależnione jest od życzeń konsumentów za zgodą władz terytorialnych. Koper można dodać do ciasta lub posypywać bochenki przed włożeniem do pieca.

## 2. Chleb żytni „razowiec”.

A. Opis: produkowany na kwasie z dodatkiem soli do ciasta, formowany na deskach lub w koszyczkach, wypiekany w bochenkach podłużnych.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia gruboziarnista typ 2000	100,00 kg
2) sól biała	1,60—1,80 „
3) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	0,5 kg	1 kg
1) bochenki formowane na deskach	139,0	141,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	140,0	142,0

## D. Dopuszczalne odchylenia:

- w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,20 kg
do posypywania koszyczków	„ 1,00 „
- dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

## 3. Chleb żytni sitkowy.

A. Opis: produkowany na kwasie z dodatkiem soli do ciasta, formowany na deskach, w koszyczkach lub w formach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia sitkowa typ 1400	100,00 kg
2) sól biała	1,60—1,80 „
3) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „
4) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg	2 kg
1) bochenki formowane na deskach	140,0	141,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	141,0	142,0
3) bochenki w formach	143,0	144,0

## D. Dopuszczalne odchylenia:

- w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,00 kg
do posypywania koszyczków	„ 0,70 „
- dopuszcza się użycie do 2 kg chleba suchego tartego zamiast takiej samej ilości mąki żytniej typ 1400,
- dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

## 4. Chleb żytni pyłowy.

A. Opis: produkowany na kwasie z dodatkiem soli do ciasta, formowany na deskach, w koszyczkach lub w formach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia pyłowa typ 800	100,00 kg
2) sól biała	1,50—1,70 „
3) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „
4) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg	2 kg
1) bochenki formowane na deskach	135,0	136,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	137,0	138,0
3) bochenki w formach	138,0	139,0

## D. Dopuszczalne odchylenia:

- w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,00 kg
do posypywania koszyczków	„ 0,70 „
- dopuszcza się dodawanie mąki ziemniaczanej „superior” zamiast mąki żytniej typ 800 w ilości 1% w stosunku do mąki użytej do produkcji,
- dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

## 5. Chleb żytni lubelski.

A. Opis: produkowany na kwasie z dodatkiem soli do ciasta, formowany na deskach lub w koszyczkach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia typ 580	100,00 kg
2) sól biała	1,50—1,70 „
3) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg	2 kg
1) bochenki formowane na deskach	130,0	131,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	132,0	133,0

## D. Dopuszczalne odchylenia:

- w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,00 kg
do posypywania koszyczków	„ 0,70 „
- dopuszcza się dodawanie mąki ziemniaczanej „superior” zamiast mąki żytniej typ 580 w ilości 1% w stosunku do użytej mąki do produkcji,
- dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

## 6. Chleb żytni starogardzki.

A. Opis: produkowany z dodatkiem kwasu pełnego, drożdży i soli, przygotowany w formach i w nich wypiekany.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia typ 1850	100,00 kg
2) sól biała	1,60—1,80 „
3) drożdże	0,50 „
4) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej

bochenki w formach	146,0
--------------------	-------

## II. Pieczywo pszenno-żytnie (mieszane).

## 1. Chleb naleczowski.

A. Opis: produkowany przy użyciu drożdży z dodatkiem soli i kminku do ciasta, formowany na deskach lub w koszyczkach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia typ 800	50,00 kg
2) mąka pszenna typ 850	50,00 „

3) sól biała	1,50—1,70 kg
4) drożdże	0,50—1,00 „
5) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,20—0,40 „
6) kminek do ciasta	0,15 „
7) do posypywania wierzchniej skórki chleba:	
a) mak	0,40 „
b) lub czarnuszka	0,25 „
8) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg	2 kg
1) bochenki formowane na deskach	134,0	135,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	135,0	136,0

## D. Dopuszczalne odchylenia:

- 1) zamiast mąki pszennej typ 850 może być użyta mąka pszenna „bułkowa” typ 950 w tych samych ilościach;
- 2) w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,00 kg
do posypywania koszyczków	„ 0,70 „

U w a g a : nieużyte kminku, maku i czarnuszki uzależnione jest od życzeń konsumentów za zgodą władz terenowych.

## 2. Chleb sandomierski.

A. Opis: produkowany na kwasie z dodatkiem soli i kminku, formowany na deskach, w koszyczkach lub w formach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia typ 800	70,00 kg
2) mąka pszenna „bułkowa” typ 950	30,00 „
3) sól biała	1,50—1,70 „
4) kminek do ciasta	0,15 „
5) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „
6) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg	2 kg
1) bochenki formowane na deskach	134,5	135,5
2) bochenki formowane w koszyczkach	135,5	136,5
3) bochenki w formach	136,5	137,5

## D. Dopuszczalne odchylenia:

- 1) w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,00 kg
do posypywania koszyczków	„ 0,70 „
- 2) dopuszcza się stosowanie do 0,80 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

U w a g a : nieużyte kminku uzależnione jest od życzeń konsumentów za zgodą władz terenowych.

## 3. Chleb łączyci.

A. Opis: produkowany na drożdżach z dodatkiem soli i kminku do ciasta, formowany na deskach lub w koszyczkach, wypiekany w bochenkach podłużnych.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia typ 800	50,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	50,00 „
3) sól biała	1,50—1,70 „
4) drożdże	0,50—1,00 „
5) kminek do ciasta	0,20 „
6) do posypywania wierzchniej skórki chleba:	
a) mak	0,40 „
b) lub czarnuszka	0,25 „
7) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	1,00 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „

## C. Wydajność minimalna o wadze jednostkowej: 0,7 kg

1) bochenki formowane na deskach	130,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	131,0

## D. Dopuszczalne odchylenia:

- w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
- |                           |            |
|---------------------------|------------|
| do posypywania desek      | do 1,50 kg |
| do posypywania koszyczków | „ 1,20 „   |

U w a g a : nieużyte kminku, maku lub czarnuszki uzależnione jest od życzeń konsumentów za zgodą władz terenowych.

## 4. Chleb zakopiański.

A. Opis: produkowany na drożdżach z dodatkiem soli, mleka zsiadłego lub maślanki oraz kminku i czarnuszki, formowany na deskach, wypiekany w bochenkach okrągłych.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia typ 800	50,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	50,00 „
3) sól biała	1,20—1,50 „
4) drożdże	1,00—1,50 „
5) mleko zsiadłe lub maślanka	40 l
6) kminek do ciasta	0,15 kg
7) do posypywania wierzchniej skórki chleba — czarnuszka	0,25 „
8) do posypywania desek:	
a) otręby	1,00 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej 0,5 kg bochenki formowane na deskach 135,0

## D. Dopuszczalne odchylenia:

- w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta do posypywania desek mąka żytnia w ilościach do 1,50 kg.

## III. Pieczywo pszenne zwykłe.

1. Drobne pieczywo pszenne zwykłe. (montowe, poznańskie, parki, paryskie, krakowskie).

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru i soli, o różnych kształtach.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	98,00 kg
2) mąka żytnia typ 800 (do odrabiania)	2,00 "
3) sól biała	1,00—1,50 "
4) drożdże	0,75—1,50 "
5) cukier	1,00 "
6) czarnuszka	do 0,30 "
7) olej jadalny (używany przy kształtowaniu bułek)	0,30 "
8) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,20—0,40 "

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

<u>45 g</u>	<u>60 g</u>	<u>90 g</u>	<u>200 g</u>	<u>400 g</u>
125,0	126,0	127,0	129,0	130,0

D. Dopuszczalne odchylenia: mąka pszenna typ 850 może być zastąpiona mąką pszenną „bułkową” typ 950 w tych samych ilościach.

U w a g a : nieużyte czarnuszki uzależnione jest od życzeń konsumentów za zgodą władz terenowych.

**2. Chleb pszenny.**

A. Opis: produkowany na drożdżach, formowany na deskach lub w formach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	100,00 kg
2) sól biała	1,00—1,50 "
3) drożdże	0,50—1,00 "
4) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,20—0,40 "
5) do posypywania desek:	
a) otręby	0,70 "
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 "
6) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 "

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

	<u>1 kg</u>	<u>1,5 kg</u>
1) bochenki formowane na deskach	132,0	133,0
2) bochenki w formach	133,0	134,0

**D. Dopuszczalne odchylenia:**

- mąka pszenna typ 850 może być zastąpiona mąką pszenną „bułkową” typ 950 w tych samych ilościach,
- w razie braku otręb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,00 kg
do posypywania koszyczków	do 0,70 "

**3. Chleb pszenny „Lecytal”.**

A. Opis: produkowany na drożdżach z dodatkiem lecytyny, margaryny, cukru i soli, przygotowany w formach i w nich wypiekany.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	100,00 kg
2) sól biała	1,00—1,20 "
3) drożdże	1,20—1,50 "
4) lecytyna	1,00 "
5) cukier	1,00 "
6) margaryna	1,00 "
7) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 "

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej 0,5 kg**

bochenki w formach	135,0
--------------------	-------

**4. Chleb Grahama.**

A. Opis: produkowany na drożdżach z dodatkiem soli, przygotowany w formach i w nich wypiekany.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna Grahama typ 1850	100,00 kg
2) sól biała	1,50—1,70 "
3) drożdże	0,75—1,50 "
4) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 "
5) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,20—0,40 "

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej 1 kg**

bochenki w formach	145,0
--------------------	-------

D. Dopuszczalne odchylenia: zamiast kwasu mlekowego spożywczego dopuszcza się użycie maślanej w ilości 20 l.

**5. Bułki grahamki.**

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem soli i cukru o podłużnym kształcie.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna Grahama typ 1850	80,00 kg
2) mąka pszenna typ 850	20,00 "
3) sól biała	1,50—1,70 "
4) drożdże	0,75—1,50 "
5) cukier	3,00 "

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

<u>50 g</u>	<u>100 g</u>
125,0	127,0

**6. Chały smarowane jajkiem.**

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem jaj, cukru, margaryny i soli.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	99,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	1,00 "
3) sól biała	1,00—1,20 "
4) drożdże	2,00—2,50 "
5) cukier	10,00 "
6) margaryna	4,00 "
7) jaja do smarowania (lub 2 kg masy jajowej)	50 szt.
8) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 kg

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

<u>200 g</u>	<u>500 g</u>	<u>1000 g</u>
132,0	134,0	136,0

**7. Chały posypane makiem.**

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru, margaryny, maku i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	99,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	1,00 „
3) sól biała	1,00—1,20 „
4) drożdże	2,00—2,50 „
5) cukier	10,00 „
6) margaryna	4,00 „
7) mak do posypywania	0,70—1,00 „
8) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	200 g	500 g	1000 g
	132,0	134,0	136,0

## 8. Bułki szwedki.

A. Opis: wypiekane na drożdżach i zakwasie z dodatkiem cukru, soli i kminku.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	80,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	20,00 „
3) sól biała	1,30—1,50 „
4) drożdże	0,70—1,00 „
5) cukier	2,00 „
6) kminek (do ciasta)	0,60—1,00 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	50 g	100 g	400 g
	127,0	128,0	130,0

## 9. Bułki solanki.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru, tłuszczu i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	98,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	2,00 „
3) sól biała (do ciasta)	1,00—1,50 „
4) drożdże	0,75—1,50 „
5) cukier	2,00 „
6) margaryna	1,00 „
7) sól biała do posypywania (kryształ)	2,00 „
8) kminek do posypywania	do 1,00 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	50 g	100 g
	124,0	125,0

## 10. Bułki z kminkiem.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru, soli i kminku.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	98,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	2,00 „
3) sól biała	1,00—1,50 „
4) drożdże	0,75—1,50 „
5) cukier	5,00 „
6) kminek	0,50—0,75 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	50 g	100 g
	127,0	128,0

## IV. Pieczywo pszenne wyborowe.

## i. Bułki warszawianki, rogałe, obwarzanki, małgorzatki i inne.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru, tłuszczu i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	78,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	20,00 „
3) mąka żytnia typ 800	2,00 „
4) sól biała	1,30—1,70 „
5) drożdże	1,00—1,50 „
6) cukier	3,00 „
7) margaryna	2,00 „
8) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 „
9) do odriabiania bułek — tłuszcz	0,30 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	50 g	100 g
	125,5	126,5

D. Dopuszczalne odchylenia: dopuszcza się stosowanie maku do 1 kg.

## 2. Bułki maślane.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem mleka, margaryny, cukru i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	80,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	20,00 „
3) sól biała	1,20—1,50 „
4) drożdże	2,00—3,00 „
5) cukier	15,00 „
6) margaryna	7,00 „
7) mleko odtłuszczone	20 l.
8) jaja do smarowania (lub masa jajowa 2 kg)	50 szt.
9) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 kg

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	50 g	100 g	200 g
	143,0	144,0	145,0

## 3. Rogale kruche.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem mleka, margaryny, cukru, soli i jaj.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	78,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	20,00 „
3) mąka żytnia typ 800	2,00 „
4) sól biała	1,20—1,50 „
5) drożdże	2,50—3,50 „
6) cukier	10,00 „
7) margaryna	10,00 „
8) mleko odtłuszczone	10 l.
9) jaja (lub masa jajowa 2 kg)	50 szt.

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

50 g	100 g	200 g
142,0	143,0	144,0

4. Chały zdobne.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru, jaj, margaryny, oleju i soli, posypane kruszonką lub lukrowane.

B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 580	99,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	1,00 „
3) sól biała	0,80—1,20 „
4) drożdże	3,50—4,50 „
5) cukier	20,00 „
6) cukier do kruszonki	0,75 „
7) margaryna	7,00 „
8) margaryna do kruszonki	0,75 „
9) jaja do ciasta	75 szt.
10) jaja do smarowania	35 „
11) olej jadalny do ciasta	1 l
12) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

200 g	500 g	1000 g
145,0	147,0	149,0

5. Obwarzanki (bajgle).

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem jaj, cukru, oleju, soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	78,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	22,00 „
3) sól biała	0,80—1,00 „
4) drożdże	0,70—1,00 „
5) cukier	4,00 „
6) jaja do ciasta (lub masa jajowa 2 kg)	50 szt.
7) olej jadalny (do ciasta)	2 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej 100 g

125,0
-------

D. Dopuszczalne odchylenia: dopuszcza się stosowanie do 1 kg miodu sztucznego do wody podczas gotowania obwarzanków.