

235

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 25 sierpnia 1966 r.

Zmieniające zarządzenie w sprawie wypieku, zużycia surowców do produkcji oraz dopuszczenia do obrotu pieczywa piekarskiego.

Na podstawie art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. Nr 44, poz. 301 i z 1956 r. Nr 54, poz. 224), § 1 zarządzenia nr 251 Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 1957 r. w sprawie przekazania Ministrowi Handlu Wewnętrznego niektórych uprawnień Prezesa Rady Ministrów (Monitor Polski Nr 98, poz. 570) i § 1 zarządzenia nr 249 Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 grudnia 1960 r. w sprawie przekazania Ministrowi Handlu Wewnętrznego uprawnień do wydawania przepisów dotyczących produkcji pieczywa (Monitor Polski Nr 94, poz. 419) zarządza się, co następuje:

§ 1. W zarządzeniu Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 8 września 1965 r. w sprawie wypieku, zużycia surowców do produkcji oraz dopuszczenia do obrotu pieczywa piekarskiego (Monitor Polski Nr 52, poz. 273) wprowadza się następujące zmiany:

1) w § 1 dodaje się ust. 3 w brzmieniu:

„3. Zezwala się na wypiek i dopuszcza do obrotu pieczywo piekarskie regionalne, odpowiadające upodobaniom konsumentów na określonym terenie, oraz pieczywo firmowe i inne. Rodzaje i gatunki pieczywa, normy zużycia surowców (receptury) i normy minimalnej wydajności, jak również tereny, na których można dokonywać wypieku takiego pieczywa, ustala Minister Handlu Wewnętrznego na wniosek wydziałów handlu przydiów wojewódzkich rad narodowych — w stosunku do pieczywa regionalnego i firmowego, a na wniosek Ogólnokrajowego Zjednoczenia Przemysłu Piekarskiego — w stosunku do pieczywa innego.”;

2) § 2 otrzymuje brzmienie:

„§ 2. 1. Dyrektor (zarząd) jednostki wojewódzkiej, grupującej albo nadzorującej przedsiębiorstwa (spółdzielnie) prowadzące produkcję piekarską może ustalić dla tych przedsiębiorstw (spółdziel-

ni) normy minimalnej wydajności inne niż określone w § 1, jeżeli warunki techniczno-technologiczne oraz surowcowe uzasadniają taką zmianę. Zmiana wydajności minimalnej nie może powodować obniżenia jakości pieczywa ani przekroczeń w jakimkolwiek wskaźniku normy przedmiotowej na dany rodzaj i gatunek pieczywa.

2. Dyrektor (zarząd) jednostki wojewódzkiej może uprawnienia wymienione w ust. 1 przekazać dyrektorom (zarządom) przedsiębiorstw (spółdzielni) prowadzących produkcję piekarską.

3. Sposób ustalania norm minimalnej wydajności określa dyrektor Ogólnokrajowego Zjednoczenia Przemysłu Piekarskiego.”;

3) § 3 otrzymuje brzmienie:

„§ 3. Jednostki gospodarki nie uspołecznionej prowadzące piekarnie obowiązane są do prowadzenia ksiąg wypieku pieczywa i obrotu pieczywem według wzoru ustalonego przez Ministra Handlu Wewnętrznego.”;

4) dotychczasową treść § 3 i 4 oznacza się jako § 4 i 5;

5) w załączniku do zarządzenia:

a) w części I dział 4 „Chleb żytni pyłkowy” i część II „Pieczywo mieszane” otrzymują brzmienie podane w załączniku do niniejszego zarządzenia,

b) użyte w różnych przypadkach wyrazy „mąka żytnia typ 1070” zastępuje się wyrazami „mąka żytnia typ 800” w odpowiednich przypadkach.

§ 2. Receptury na pieczywo regionalne, firmowe i inne zatwierdzone przed dniem wejścia w życie niniejszego zarządzenia obowiązują do dnia 31 grudnia 1966 r.

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: w z. E. Kolodziej

Załącznik do zarządzenia Ministra
Handlu Wewnętrznego z dnia
25 sierpnia 1966 r. (poz. 235).

„4. Chleb żytni pyłowy.

A. Opis:

Chleb pyłowy produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej, w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszyczkach lub w formach.

B. Receptura:

1. Mąka żytnia typ 800 100,00 kg
2. Sól biała 1,50—1,70 kg
3. Do posypywania desek i koszyczków:
 - a) otręby do 0,70 kg
 - b) lub mąka ziemniaczana „Superior” do 0,40 „
4. Do smarowania foremek — olej jadalny do 0,30 „

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg	2 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	136	137
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	137	138
3. Bochenki fermentujące w formach	138	139

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 800 w ilościach:

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

„II. Pieczywo mieszane.

1. Chleb sandomierski.

A. Opis:

Chleb sandomierski produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszyczkach lub w formach.

B. Receptura:

1. Mąka żytnia typ 800 70 kg
2. Mąka pszenna bułkowa typ 1130 30 „
3. Kminek do ciasta 0,15 kg
4. Sól biała 1,50—1,70 kg
5. Do posypywania desek i koszyczków:
 - a) otręby do 0,70 kg
 - b) lub mąka ziemniaczana „Superior” do 0,40 „
6. Do smarowania foremek — olej jadalny do 0,30 „

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg	2 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	135,5	136,5
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	136,5	137,5
3. Bochenki fermentujące w formach	137,5	138,5

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 800 w ilościach:

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

2. Dopuszcza się stosowanie do 0,80 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

U w a g a: Użycie kminku uzależnione jest od życzeń konsumentów.

2. Chleb praski.

A. Opis:

Chleb praski produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej z dodatkiem drożdży, w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszyczkach lub w formach.

B. Receptura:

1. Mąka żytnia typ 800 50 kg
2. Mąka pszenna bułkowa typ 1130 albo mąka pszenna typ 800 50 „
3. Sól biała 1,50—1,70 kg
4. Drożdże 0,50—1,00 „
5. Do posypywania wierzchniej skórki chleba:
 - a) mak 0,30—0,40 kg
 - b) lub czarnuszka 0,20—0,25 „
6. Do posypywania desek i koszyczków:
 - a) otręby do 0,70 kg
 - b) lub mąka ziemniaczana „Superior” do 0,40 „
7. Do smarowania foremek — olej jadalny do 0,40 „

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

- a) przy stosowaniu mąki pszennej bułkowej typ 1130:

	1,0 kg	1,5 kg	2,0 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	135	136	136,5
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	136	137	137,5
3. Bochenki fermentujące w formach	137	138	138,5

- b) przy stosowaniu mąki pszennej typ 800:

	1,0 kg	1,5 kg	2,0 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	134	135	135,5
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	135	136	136,5
3. Bochenki fermentujące w formach	136	137	137,5

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typu 800 w ilościach:

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

U w a g a: Użycie maku lub czarnuszki uzależnione jest od życzeń konsumentów.

3. Chleb nałęczowski.

A. Opis:

Chleb nałęczowski produkowany jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji, w bochenkach o kształcie podługnym, fermentujących na deskach lub w koszyczkach.

B. Receptura:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Mąka żytnia typ 800 | 50 kg |
| 2. Mąka pszenna typ 800 | 50 " |
| 3. Sól biała | 1,50—1,70 kg |
| 4. Drożdże | 0,80—1,00 " |
| 5. Kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby) | do 0,40 " |
| 6. Kminek do ciasta | 0,15 " |
| 7. Do posypywania wierzchniej skórki chleba: | |
| a) mak | 0,30—0,40 kg |
| b) lub czarnuszka | 0,20—0,25 " |
| 8. Do posypywania desek i koszyczków: | |
| a) otręby | do 0,70 kg |
| b) lub mąka ziemniaczana „Superior” | „ 0,40 " |

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	<u>1 kg</u>	<u>2 kg</u>
1. Bochenki fermentujące na deskach	134	135
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	135	136

D. Dopuszczalne odchylenia:

- W razie braku otrębów lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 800 w ilościach:
do posypywania desek do 1,00 kg
do posypywania koszyczków „ 0,70 "
- Zamiast kwasu mlekowego w ilości 0,40 kg można stosować do zaczynu kwas żytni z mąki typ 800, w którym mąka stanowi 2,5% w stosunku do ogólnej ilości mąki użytej do ciasta.

4. Chleb łączki.

A. Opis:

Chleb łączki produkowany jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji, w bochenkach o kształcie podługnym, fermentujących na deskach lub w koszyczkach.

B. Receptura:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Mąka żytnia typ 800 | 50 kg |
| 2. Mąka pszenna typ 750 | 50 " |
| 3. Sól biała | 1,50—1,70 kg |
| 4. Drożdże | 1,00—1,50 " |
| 5. Kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby) | do 0,40 kg |
| 6. Kminek do ciasta | 0,20 " |
| 7. Do posypywania wierzchniej skórki chleba: | |
| a) mak | 0,30—0,40 kg |
| b) lub czarnuszka | 0,20—0,25 " |
| 8. Do posypywania desek i koszyczków: | |
| a) otręby | do 1,00 kg |
| b) lub mąka ziemniaczana „Superior” | „ 0,50 " |

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	<u>0,7 kg</u>
1. Bochenki fermentujące na deskach	130
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	131

D. Dopuszczalne odchylenia:

- W razie braku otrębów lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 800

W ilościach:

- do posypywania desek do 1,50 kg
- do posypywania koszyczków „ 1,20 "

5. Chleb zakopiański.

A. Opis:

Chleb zakopiański produkowany jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji, w bochenkach o kształcie okrągłym, fermentujących na deskach:

B. Receptura:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Mąka żytnia typ 800 | 50 kg |
| 2. Mąka pszenna typ 750 | 50 " |
| 3. Sól biała | 1,20—1,50 kg |
| 4. Drożdże | 1,00—1,50 kg |
| 5. Mleko zsiadłe odtłuszczone | 40 l |
| 6. Kminek do ciasta | 0,15 kg |
| 7. Do posypywania wierzchniej skórki chleba — czarnuszka | 0,20—0,25 " |
| 8. Do posypywania desek: | |
| a) otręby | do 1,00 " |
| b) lub mąka ziemniaczana „Superior” | „ 0,50 " |

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	<u>0,5 kg</u>
1. Bochenki fermentujące na deskach	133

D. Dopuszczalne odchylenia:

- W razie braku otrębów lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta do posypywania desek mąka żytnia typ 800 w ilości do 1,5 kg.
- W razie braku mleka zsiadłego odtłuszczonego może być użyte mleko pełne zsiadłe lub maślanka w tych samych ilościach.

6. Chleb mazowiecki.

A. Opis:

Chleb mazowiecki produkowany jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji z dodatkiem kwasu, w bochenkach o kształcie podługnym, fermentujących na deskach lub w koszyczkach.

B. Receptura:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Mąka pszenna typ 800 | 70 kg |
| 2. Mąka żytnia typ 800 | 30 " |
| 3. Sól biała | 1,50—1,70 kg |
| 4. Drożdże | 1,00—1,50 " |
| 5. Mak do posypywania wierzchniej skórki chleba | 0,50—0,60 " |
| 6. Do posypywania desek i koszyczków: | |
| a) otręby | do 1,00 " |
| b) lub mąka ziemniaczana „Superior” | „ 0,50 " |

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	<u>0,8 kg</u>
1. Bochenki fermentujące na deskach	133
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	134