

## ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 13 stycznia 1968 r.

## w sprawie produkcji wyrobów ciastkarskich.

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. z 1952 r. Nr 44, poz. 301 i z 1956 r. Nr 34, poz. 244), § 1 zarządzenia nr 231 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. 1. Zarządzenie dotyczy wyrobów ciastkarskich produkowanych przez jednostki gospodarki uspołecznionej oraz jednostki gospodarki nie uspołecznionej.

2. Przez określenie „wyroby ciastkarskie” rozumie się wyroby objęte normą branżową „BN-67/8070-01. Klasyfikacja wyrobów ciastkarskich” oraz normą branżową „BN-67/8070-02. Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Nazwy i określenia”, których okres wartości konsumpcyjnej waha się w granicach od 1 do 30 dni od daty wyprodukowania.

§ 2. 1. Wyroby ciastkarskie przeznaczone do obrotu mogą być produkowane wyłącznie według uprzednio ustalonych receptur.

2. Receptury sporządza producent. Każda receptura powinna być podpisana przez producenta lub osobą przez niego upoważnioną.

3. Receptury powinny określać skład surowcowy, wydajność, straty produkcyjne oraz zawierać opis procesu technologicznego; receptury na półprodukty powinny ponadto określać wskaźniki fizyko-chemiczne.

4. Receptury ustalane przez jednostki gospodarki nie uspołecznionej mogą nie zawierać wskaźników fizyko-chemicznych.

§ 3. 1. Receptury powinny być oznaczone przez producenta numerem kolejnym i objęte ewidencją prowadzoną przez producenta. Ewidencja receptur powinna obejmować numer receptury, nazwę wyrobu, pochodzenie receptury, datę wprowadzenia i wycofania z produkcji wyrobu objętego recepturą.

2. W razie zaniechania produkcji wyrobu według określonej receptury, receptura na taki wyrób powinna być prze-

chowywana przez okres właściwy dla przechowywania dokumentów rozliczeniowych (odcinków paragonowych).

§ 4. 1. Zużycie surowców w wyrobach ciastkarskich jednorodnych może ulegać odchyleniom do 2% w stosunku do ilości ustalonych w recepturach.

2. Stosunek ilościowy poszczególnych półproduktów w wyrobach ciastkarskich łączonych może ulegać odchyleniom do 5% w stosunku do ilości ustalonych w recepturach.

3. Stosowanie barwników, aromatów i innych surowców przy produkcji wyrobów ciastkarskich powinno odbywać się zgodnie z przepisami rozporządzenia z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. z 1928 r. Nr 36, poz. 343, z 1934 r. Nr 110, poz. 977, z 1939 r. Nr 54, poz. 342, z 1946 r. Nr 5, poz. 44 i z 1949 r. Nr 42, poz. 311).

§ 5. 1. Wyroby ciastkarskie mogą być sprzedawane na sztuki i na wagę.

2. Tolerancja wagi poszczególnych sztuk nie może przekraczać 10% z zastrzeżeniem, że średnia arytmetyczna waga jednej sztuki nie powinna być mniejsza od deklarowanej.

3. Średnią arytmetyczną wagę jednej sztuki wyrobu ustala się:

- 1) przy wyrobach o gramaturze od 30 do 100 g włącznie — na podstawie wagi 30 sztuk określonego wyrobu,
- 2) przy wyrobach o gramaturze powyżej 100 g — na podstawie wagi 10 sztuk określonego wyrobu.

§ 6. Zarządzenie wchodzi w życie w ciągu sześciu miesięcy od daty ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: *E. Sznajder*