



MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

Warszawa, dnia 27 września 1965 r.

Nr 52

TRESC:
Poz.:

ZARZĄDZENIE

273 — Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 8 września 1965 r. w sprawie wypieku, zużycia surowców do produkcji oraz dopuszczenia do obrotu pieczywa piekarskiego 537

OBWIESZCZENIE

274 — Polskiego Komitetu Normalizacyjnego z dnia 7 września 1965 r. w sprawie ogłoszenia ustanowionych Polskich Norm 547

273

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 8 września 1965 r.

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

2. Wypiek gatunków pieczywa wymienionych w części I ust. 6 i części IV ust. 7, 9, 10, 11 załącznika może być prowadzony wyłącznie przez jednostki gospodarki społecznej.

§ 2. 1. Produkowanie poszczególnych rodzajów i gatunków pieczywa o wyższej niż minimalna norma wydajności pieczywa jest dozwolone pod warunkiem nieprzekracza-

nia wskaźnika wilgotności ustalonego Polską Normą lub branżowymi normami.

2. Produkowanie poszczególnych rodzajów i gatunków pieczywa o niższej niż minimalna norma wydajności pieczywa wymaga zgody Ministra Handlu Wewnętrznego.

§ 3. Tracą moc:

- 1) rozporządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 16 lutego 1951 r. w sprawie planowego przerobu mąki w piekarniach (Dz. U. Nr 14, poz. 115),
- 2) rozporządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 2 maja 1951 r. w sprawie wypieku i obrotu pieczywem (Dz. U. Nr 32, poz. 252),
- 3) zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 20 grudnia 1960 r. w sprawie wprowadzenia do wypieku i obrotu chleba pszenno-żytniego pod nazwą „praski” (Monitor Polski z 1961 r. Nr 1, poz. 11 i Nr 58, poz. 253),
- 4) zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 3 lutego 1961 r. w sprawie zużycia surowców do produkcji pieczywa piekarniczego (Monitor Polski Nr 19, poz. 91).

§ 4. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: M. Lesz

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 8 września 1965 r. (poz. 273).

RECEPTURY NA PIECZYWO PIEKARSKIE

I. Pieczywo żytnie.

1. Chleb żytni razowy.

A. Opis:

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

B. Receptura:

1. Mąka żytnia razowa typ 2000	95,00 kg
2. Mąka pszenna bułkowa typ 1130	5,00 kg
3. Sól biała	1,60—1,80 kg
4. Koper	0,05 kg
5. Do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	do 0,70 kg

- b) lub mąka ziemniaczana „Superior” do 0,40 kg
6. Do smarowania foremek — olej jadalny do 0,30 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

	1 kg	2 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	145,0	146,0
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	145,5	146,5
3. Bochenki fermentujące w formach	146,5	147,5

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 1070 w ilościach:
do posypywania desek do 1,00 kg
do posypywania koszyczków do 0,70 kg
- W razie braku mąki pszennej typ 1130 może być użyta mąka pszenna typ 800.
- Dopuszcza się użycie do 2 kg chleba suchego tartego pochodzącego z braków pieczywa mieszanego i żytniego zamiast takiej samej ilości mąki żytniej typ 2000.
- Dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.
- Dopuszcza się stosowanie do 0,20 kg kopru do posypywania wierzchniej skórki chleba w zależności od życzeń konsumentów.
- Dopuszcza się użycie 2 kg mąki żytniej typ 1070 do odrabiania zamiast takiej samej ilości mąki żytniej typ 2000.

2. Chleb żytni razowiec.

A. *Opis:*

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

B. *Receptura:*

- Mąka żytnia gruboziarniasta typ 2000 90,00 kg
- Mąka pszenna bułkowa typ 1130 10,00 kg
- Sól biała 1,60—1,80 kg
- Do posypywania desek i koszyczków:
a) otręby do 0,70 kg
b) lub mąka ziemniaczana do 0,40 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

	0,5 kg	1 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	139,0	141,0
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	140,0	142,0

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- W razie braku mąki pszennej typ 1130 może być użyta mąka pszenna typ 800 w tych samych ilościach.
- W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 1070 w ilościach:
do posypywania desek do 1,20 kg
do posypywania koszyczków do 1,00 kg
- Dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.
- Dopuszcza się użycie 2 kg mąki żytniej typ 1070 do odrabiania zamiast takiej samej ilości mąki żytniej typ 2000.

3. Chleb żytni siłkowy.

A. *Opis:*

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

B. *Receptura:*

- Mąka żytnia siłkowa typ 1400 100,00 kg
- Sól biała 1,60—1,90 kg
- Do posypywania desek i koszyczków:
a) otręby do 0,70 kg
b) lub mąka ziemniaczana „Superior” do 0,40 kg
- Do smarowania foremek — olej jadalny do 0,30 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

	1 kg	2 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	140,0	141,0
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	141,0	142,0
3. Bochenki fermentujące w formach	143,0	144,0

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka typ 1070 w ilościach:
do posypywania desek do 1,00 kg
do posypywania koszyczków do 0,70 kg
- Dopuszcza się użycie do 2 kg suchego tartego chleba pochodzącego z braków pieczywa mieszanego i żytniego zamiast takiej samej ilości mąki żytniej typ 1400.
- Dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.
- Dopuszcza się użycie mąki żytniej typ 1070 do odrabiania zamiast takiej samej ilości mąki żytniej typ 1400.

4. Chleb żytni pyłkowy.

A. *Opis:*

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

B. *Receptura:*

- Mąka żytnia typ 1070 100,00 kg
- Sól biała 1,50—1,70 kg
- Do posypywania desek i koszyczków:
a) otręby do 0,70 kg
b) lub mąka ziemniaczana „Superior” do 0,40 kg
- Do smarowania foremek — olej jadalny do 0,30 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

	1 kg	2 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	138,0	139,0
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	139,0	140,0
3. Bochenki fermentujące w formach	140,0	141,0

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 1070 w ilościach:

- do posypywania desek do 1,00 kg
- do posypywania koszyczków do 0,70 kg
- 2. Dopuszcza się dodawanie mąki ziemniaczanej „Superior” zamiast mąki żytniej typ 1070 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.

5. Chleb żytni „Starogardzki”.

A. Opis:

Chleb „Starogardzki” produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej, w bochenkach fermentujących w formach.

B. Receptura:

- 1. Mąka żytnia typ 1850 95,00 kg
- 2. Mąka pszenna bułkowa typ 1130 5,00 kg
- 3. Sól biała 1,60—1,80 kg
- 4. Drożdże 0,50 kg
- 5. Do smarowania foremek — olej jadalny do 0,30 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

- | | |
|-----------------------|-------|
| | 1 kg |
| 1. Bochenki w formaci | 146,0 |

D. Dopuszczalne odchylenia:

- 1. W razie braku mąki pszennej typ 1130 może być użyta mąka pszenna typ 800.

6. Chleb żytni „razowy na miodzie”.

A. Opis:

Chleb razowy na miodzie produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej, w bochenkach fermentujących w formach, pakowany w tomofoan.

B. Receptura:

- 1. Mąka żytnia typ 2000 90,00 kg
- 2. Mąka pszenna typ 1130 10,00 kg
- 3. Sól biała 1,20 kg
- 4. Cukier 6,00 kg
- 5. Miód sztuczny 2,00 kg
- 6. Miód pszczeli 1,00 kg
- 7. Syrop ziemniaczany 1,00 kg
- 8. Olej jadalny do smarowania form do 0,30 kg
- 9. Tomofan do pakowania do 1,35 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

- | | |
|-----------------------|-------|
| | 1 kg |
| 1. Bochenki w formach | 150,0 |

D. Dopuszczalne odchylenia:

- 1. W razie braku mąki pszennej typ 1130 może być użyta mąka pszenna typ 800.

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 1070 70,00 kg
- 2. Mąka pszenna „bułkowa” typ 1130 30,00 kg
- 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) mąka ziemniaczana „Superior” do 0,40 kg
- 6. Do smarowania foremek — olej jadalny do 0,30 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

- | | | |
|--|-------|-------|
| | 1 kg | 2 kg |
| 1. Bochenki fermentujące na deskach | 137,5 | 138,5 |
| 2. Bochenki fermentujące w koszyczkach | 138,5 | 139,5 |
| 3. Bochenki fermentujące w formach | 139,5 | 140,5 |

D. Dopuszczalne odchylenia:

- 1. W razie braku mąki pszennej „bułkowej” typ 1130 może być użyta mąka pszenna typ 800 w tych samych ilościach.
- 2. W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 1070 w ilościach:
 - do posypywania desek do 1,00 kg
 - do posypywania koszyczków do 0,70 kg
- 3. 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 1070 40,00 kg
- 2. Mąka pszenna typ 800 60,00 kg
- 3. Sól biała 1,50—1,70 kg
- 4. Drożdże 0,50—1,00 kg
- 5. Do posypywania wierzchniej skórki chleba:
 - a) mak do 0,40 kg
 - b) lub czarnuszka do 0,25 kg
- 6. Do posypywania desek i koszyczków:
 - a) otręby do 0,70 kg
 - b) lub mąka ziemniaczana „Superior” do 0,40 kg
- 7. Do smarowania form — olej jadalny do 0,40 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

- | | | | |
|--|--------|--------|--------|
| a) przy stosowaniu mąki pszennej typ 800 | 1,0 kg | 1,5 kg | 2,0 kg |
| 1. bochenki fermentujące na deskach | 135,0 | 136,0 | 136,5 |
| 2. bochenki fermentujące w koszyczkach | 136,0 | 137,0 | 137,5 |

3. bochenki fermentujące w formach	137,0	138,0	138,5
---------------------------------------	-------	-------	-------

b) przy stosowaniu mąki pszennej „bułkowej” typ 1130:

	1,0 kg	1,5 kg	2,0 kg
1. bochenki fermentujące na deskach	136,0	137,0	137,5
2. bochenki fermentujące w koszyczkach	137,0	138,0	138,5
3. bochenki fermentujące w formach	138,0	139,0	139,5

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. W razie braku mąki pszennej typ 800 może być użyta mąka pszenna typ 1130 w tych samych ilościach.
2. W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 1070 w ilościach:
do posypywania desek do 1,00 kg
do posypywania koszyczków do 1,70 kg

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 podłużnym, fermentujących na deskach lub w koszyczkach.

B. Receptura:

1. Mąka żytnia typ 1070 50,00 kg
2. Mąka pszenna typ 800 50,00 kg
3. Sól biała 1,50—1,70 kg
4. Drożdże 0,80—1,00 kg
5. Kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby) do 0,40 kg
6. Kminek do ciasta do 0,15 kg
7. Do posypywania wierzchniej skórki chleba:
a) mak do 0,40 kg
b) lub czarnuszka do 0,25 kg
8. Do posypywania desek i koszyczków:
a) otręby do 0,70 kg
b) lub mąka ziemniaczana „Superior” do 0,40 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg	2 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	135,0	136,0
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	136,0	137,0

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 1070 w ilościach:
do posypywania desek do 1,00 kg
do posypywania koszyczków do 0,70 kg
2. Zamiast kwasu mlekowego w ilości do 0,40 kg można stosować do zaczynu kwas żytni z mąki typ 1070, w którym mąka stanowi 2,5% w stosunku do ogólnej ilości mąki użytej do ciasta.

4. Chleb łączycycki.

A. Opis:

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

B. Receptura:

1. Mąka żytnia typ 1070 50,00 kg
2. Mąka pszenna typ 750 50,00 kg
3. Sól biała 1,50—1,70 kg
4. Drożdże 1,00—1,50 kg
5. Kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby) do 0,40 kg
6. Kminek do ciasta 0,20 kg
7. Do posypywania wierzchniej skórki chleba:
a) mak do 0,40 kg
b) lub czarnuszka do 0,25 kg
8. Do posypywania desek i koszyczków:
a) otręby do 1,00 kg
b) lub mąka ziemniaczana „Superior” do 0,50 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	0,7 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	131,0
2. Bochenki fermentujące w koszyczkach	132,0

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 1070 w ilościach:
do posypywania desek do 1,50 kg
do posypywania koszyczków do 1,20 kg

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 1070 50,00 kg
2. Mąka pszenna typ 750 50,00 kg
3. Sól biała 1,20—1,50 kg
4. Drożdże 1,00—1,50 kg
5. Mleko zsiadłe odtłuszczone 40 ltr
6. Kminek do ciasta 0,15 kg
7. Do posypywania wierzchniej skórki chleba czarnuszka do 0,25 kg
8. Do posypywania desek:
a) otręby do 1,00 kg
b) lub mąka ziemniaczana „Superior” do 0,50 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	0,5 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	136,0

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta do posypywania desek mąka żytnia typ 1070 w ilościach do 1,5 kg.

2. W razie braku mleka zsiadłego odtluszczonego może być użyte mleko pełne 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 podłużnym, fermentujących na deskach lub w koszyczkach.

B. Receptura:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Mąka pszenna typ 800 | 80,00 kg |
| 2. Mąka żytnia typ 1070 | 20,00 kg |
| 3. Sól biała | 1,50—1,70 kg |
| 4. Drożdże | 1,00—1,50 kg |
| 5. Mak niebieski do posypywania wierzchniej skórki chleba | do 0,60 kg |
| 6. Do posypywania desek i koszyczków: | |
| a) otręby | do 1,00 kg |
| b) lub mąka ziemniaczana „Superior” | do 0,50 kg |

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

- | | |
|--|--------|
| | 0,8 kg |
| 1. Bochenki fermentujące na deskach | 134,0 |
| 2. Bochenki fermentujące w koszyczkach | 135,0 |

III. Pieczywo pszenne zwykłe.

1. Drobne pieczywo pszenne zwykłe.

(montowe, poznańskie, parki, paryskie, krakowskie).

A. Opis:

Pieczywo drobne pszenne zwykłe produkowane jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji, o następujących kształtach:

1. Bułki montowe — podstawa okrągła, góra kopulasta o gładkiej skórce.
2. Bułki poznańskie — kształt podłużny, na powierzchni dwa wyraźne grzbiety, powstałe z nacięcia podłużnego lub odcisnięcia wałkiem i odpowiedniego ułożenia powstałych dwóch grzbietów ciasta.
3. Bułki parki — składane z 2 różnych kawałków ciasta i podłużnego nacięcia nożem pod kątem ostrym.
4. Paryskie o kształcie nieco spłaszczonego walca długości około 30 cm z poprzecznymi nacięciami na powierzchni górnej.
5. Krakowskie — o kształcie nieco spłaszczonego walca o długości około 30 cm.

B. Receptura:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Mąka pszenna typ 800 | 98,00 kg |
| 2. Mąka żytnia typ 1070 | 2,00 kg |
| 3. Sól biała | 1,00—1,50 kg |
| 4. Drożdże | 1,00—1,50 kg |
| 5. Cukier | 1,00 kg |
| 6. Czarnuszka do bułek paryskich, park, krakowskich | do 0,30 kg |
| 7. Kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby) | do 0,40 kg |
| 8. Olej jadalny (używany przy kształtowaniu bułek) | do 0,30 kg |

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

45 g	60 g	90 g	200 g	400 g
126,0	127,0	128,0	129,0	131,0

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. 1 kg cukru można zastąpić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wy piekowych mąki.
2. Ilość drożdży dodawanych do ciasta przy prowadzeniu fermentacji metodą jednofazową wynosi w okresie zimowym, tj. od 1.X. do 30.IV. — 3,0 kg, a w okresie letnim, tj. od 1.V. do 30.IX. — 2,5 kg.
3. Przy produkcji bułek 400 g dopuszcza się zużycie mąki żytniej typ 1070 w ilości do 1 kg do posypywania desek.

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

2. Chleb pszenny.

A. Opis:

Chleb pszenny produkowany jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji, o kształcie okrągłym lub podłużnym w bochenkach fermentujących na deskach lub w formach.

B. Receptura:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Mąka pszenna typ 800 | 98,00 kg |
| 2. Mąka żytnia typ 1070 | 2,00 kg |
| 3. Sól biała | 1,00—1,50 kg |
| 4. Drożdże | 1,00—1,50 kg |
| 5. Kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby) | do 0,40 kg |
| 6. Do posypywania desek i koszyczków: | |
| a) otręby | do 0,70 kg |
| b) lub mąka ziemniaczana „Superior” | do 0,40 kg |
| 7. Do smarowania form — olej jadalny | do 0,30 kg |

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

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

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. W razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „Superior” może być użyta mąka żytnia typ 1070 w ilościach:

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

3. Chleb „Lecytał zwykły”.

A. Opis:

Chleb „Lecytał zwykły” produkowany jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji, w bochenkach fermentujących w formach.

B. Receptura:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Mąka pszenna typ 800 | 98,00 kg |
| 2. Mąka żytnia typ 1070 (do odrabiania) | 2,00 kg |
| 3. Sól biała | 1,00—1,20 kg |

4. Drożdże	1,00—1,50 kg
5. Lecytyna	1,00 kg
6. Cukier	1,00 kg
7. Margaryna	1,00 kg
8. Do smarowania form — olej jadalny	do 0,50 kg
9. Kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	do 0,40 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

	0,5 kg
Bochenki w formach	134,0

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- 1 kg cukru można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
- Zamiast 1 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 0,85 kg lub ceres w tej samej ilości.

4. Chleb „Graham”.

A. *Opis:*

Chleb Graham produkowany jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji, w bochenkach podłużnych fermentujących w formach.

B. *Receptura:*

1. Mąka pszenna Graham typ 1850	90,00 kg
2. Mąka pszenna bułkowa typ 1130	10,00 kg
3. Sól biała	1,50—1,70 kg
4. Drożdże	0,75—1,00 kg
5. Do smarowania foremek — olej jadalny	do 0,30 kg
6. Kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	do 0,40 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

	1 kg
Bochenki w formach	144,0

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- Zamiast kwasu mlekowego spożywczego dopuszcza się użycie pełnego kwasu żytniego z mąki typ 1070 do zaczynu w ilości 2,5% w przeliczeniu na całość mąki użytej do ciasta.
- W razie braku mąki pszennej typ 1130 może być użyta mąka pszenna typ 800.
- Zamiast wody można używać serwatki lub maślanki dla podniesienia jakości pieczywa.

5. Bułki grahamki.

A. *Opis:*

Bułki grahamki produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji. Kształt bułek podłużny.

B. *Receptura:*

1. Mąka pszenna Graham typ 1850	78,00 kg
2. Mąka pszenna typ 800	20,00 kg
3. Mąka żytnia typ 1070	2,00 kg
4. Sól biała	1,50—1,70 kg
5. Drożdże	1,00—1,50 kg
6. Cukier	3,00 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

50 g	100 g
125,0	127,0

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg cukru można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
- Ilość drożdży dodawanych do ciasta przy prowadzeniu fermentacji metodą jednofazową wynosi w okresie letnim, tj. od 1.V. do 30.IX. — 2,5 kg, a w okresie zimowym, tj. od 1.X. do 30.IV. — 3 kg.

6. Bułki szwedki.

A. *Opis:*

Bułki szwedki produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji. Kształt bułek prostokątny.

B. *Receptura:*

1. Mąka pszenna typ 800	80,00 kg
2. Mąka żytnia typ 1070	20,00 kg
3. Sól biała	1,30—1,50 kg
4. Drożdże	1,00—1,50 kg
5. Cukier	2,00 kg
6. Kminek (do ciasta)	0,60 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

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

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
- Ilość drożdży dodawanych do ciasta przy prowadzeniu fermentacji metodą jednofazową wynosi: w okresie letnim, tj. od 1.V. do 30.IX. — 2,5 kg, a w okresie zimowym, tj. od 1.X. do 30.IV. — 3 kg.

7. Bułki solanki.

A. *Opis:*

Bułki solanki produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji. Kształt bułek podobny do rogali, lecz proste i krótsze.

B. *Receptura:*

1. Mąka pszenna typ 800	98,00 kg
2. Mąka żytnia typ 1070	2,00 kg
3. Sól biała (do ciasta)	1,00—1,50 kg
4. Drożdże	1,00—1,50 kg
5. Cukier	2,00 kg
6. Margaryna	1,00 kg
7. Sól biała do posypywania (kryształ)	do 2,00 kg
8. Kminek do posypywania	do 1,00 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

50 g	100 g
124,0	125,0

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg cukru można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
2. Zamiast 1 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 0,85 kg lub ceres w tej samej ilości.
3. Ilość dodawanych drożdży do ciasta przy prowadzeniu fermentacji metodą jednofazową wynosi w okresie zimowym, tj. od 1.X. do 30.IV. — 3,0 kg, a w okresie letnim, tj. od 1.V. do 30.IX. — 2,5 kg.

8. Bułki z kminkiem.**A. Opis:**

Bułki z kminkiem produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji. Kształt podobny do bułek montowych.

B. Receptura:

1. Mąka pszenna typ 800	98,00 kg
2. Mąka żytnia typ 1070	2,00 kg
3. Sól biała	1,00—1,50 kg
4. Drożdże	1,00—1,50 kg
5. Cukier	5,00 kg
6. Kminek	do 0,75 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

50 g	100 g
127,0	128,0

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg cukru można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
2. Ilość drożdży dodawanych do ciasta przy metodzie jednofazowej wynosi w okresie letnim, tj. od 1.V. do 30.IX. — 2,5 kg, a w okresie zimowym, tj. od 1.X. do 30.IV. — 3,0 kg.

9. Chleb pszenno-razowy z mąki pszennej typ 2000.**A. Opis:**

Chleb pszenno-razowy produkowany jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach lub w formach.

B. Receptura:

1. Mąka pszenna typ 2000	90,00 kg
2. Mąka żytnia typ 1070	10,00 kg
3. Drożdże	1,00—1,50 kg
4. Sól biała	1,50—1,70 kg
5. Olej jadalny do smarowania form	do 0,30 kg
6. Otręby do posypywania desek	do 0,70 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg
1. Bochenki fermentujące na deskach	141,0
2. Bochenki fermentujące w formach	142,0

IV. Pieczywo pszenne wyborowe.**1. Podstawowe pieczywo wyborowe.**

(Bułki warszawianki, rogame, obarzanki, małgorzanki i inne).

A. Opis:

Podstawowe pieczywo wyborowe produkuje się z zastosowaniem drożdży do fermentacji o następujących kształtach:

1. Bułki warszawianki.
2. Rogale.
3. Obarzanki w kształcie zamkniętego okrągłego wałka.
4. Małgorzanki — bułka składana z 4 wydłużonych wałków i nacinana wzdłuż nożem.
5. Inne.

B. Receptura:

1. Mąka pszenna typ 800	78,00 kg
2. Mąka pszenna typ 750	20,00 kg
3. Mąka żytnia typ 1070	2,00 kg
4. Sól biała	1,30—1,70 kg
5. Drożdże	1,50—2,00 kg
6. Cukier	3,00 kg
7. Margaryna	2,00 kg
8. Do smarowania blach — olej jadalny	do 0,25 kg
9. Do smarowania bułek — olej jadalny	do 0,30 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

50 g	100 g	200 g	400 g
125,0	126,5	129,0	131,0

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. Dopuszcza się stosowanie maku do 1 kg.
2. Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
3. Ilość drożdży dodawanych do ciasta przy prowadzeniu fermentacji metodą jednofazową wynosi: w okresie zimowym, tj. od 1.X. do 30.IV. — 4,0 kg, a w okresie letnim, tj. od 1.V. do 30.IX. — 3,5 kg.
4. Zamiast 2 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 1,7 kg lub ceres w tej samej ilości.
5. Przy produkcji bułek 400 g dopuszcza się zużycie mąki żytniej typ 1070 w ilości do 1 kg do posypywania desek.

2. Bułki maślane.**A. Opis:**

Bułki maślane produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji, wypiekane na blachach. Kształt bułek okrągły.

B. Receptura:

1. Mąka pszenna typ 800	80,00 kg
2. Mąka pszenna typ 750	20,00 kg
3. Sól biała	1,20—1,50 kg
4. Drożdże	2,00—3,00 kg
5. Cukier	12,00 kg
6. Margaryna	7,00 kg
7. Mleko odtłuszczone	20 l
8. Jaja do smarowania	do 50 szt.
9. Do smarowania blach — olej jadalny	do 0,30 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

50 g	100 g	200 g
137,5	138,5	141,5

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
- Zamiast 20 l mleka odtłuszczonego można stosować 1,7 kg mleka odtłuszczonego w proszku lub 20 l mleka spożywczego o zawartości 2% tłuszczu.
- Zamiast 50 szt. jaj można stosować masę jajową w ilości 2,0 kg.
- Ilość dodawanych do ciasta drożdży przy prowadzeniu fermentacji metodą jednofazową wynosi w okresie zimowym, tj. od 1.X. do 30.IV. — 4,0 kg, w okresie letnim, tj. od 1.V. do 30.IX. — 3,5 kg.
- Zamiast 7 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 5,95 kg lub ceres w tej samej ilości.

3. **Rogale kruche.**A. *Opis:*

Rogale kruche produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji, wypiekane bezpośrednio na trzonie.

B. *Receptura:*

1. Mąka pszenna typ 800	78,00 kg
2. Mąka pszenna typ 750	20,00 kg
3. Mąka żytnia typ 1070	2,00 kg
4. Sól biała	1,20—1,50 kg
5. Drożdże	2,50—3,50 kg
6. Cukier	8,00 kg
7. Margaryna	10,00 kg
8. Mleko odtłuszczone	10 l
9. Jaja	50 szt.

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

50 g	100 g	200 g
133,0	136,0	139,0

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
- Zamiast 10 l mleka odtłuszczonego można stosować 0,85 kg mleka odtłuszczonego w proszku lub 10 l mleka spożywczego o zawartości tłuszczu 2%.
- Zamiast 50 szt. jaj można stosować masę jajową w ilości 2,0 kg lub proszek jajowy w ilości 0,55 kg.
- Ilość dodawanych do ciasta drożdży przy prowadzeniu fermentacji metodą jednofazową wynosi w okresie zimowym, tj. od 1.X. do 30.IV. — 4,0 kg, a w okresie letnim, tj. od 1.V. do 30.IX. — 3,5 kg.
- Zamiast 10 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 8,5 kg lub ceres w tej samej ilości.

4. **Strucle wyborowe smarowane jajkiem.**A. *Opis:*

Strucle wyborowe smarowane jajkiem produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji, wypiekane na

blachach. Kształt strucli podłużny z wyraźnie zarysowanym grzbietem na powierzchni górnej, z jednej strony gładkim, z drugiej chropowatym matowym.

B. *Receptura:*

1. Mąka pszenna typ 800	99,00 kg
2. Mąka żytnia typ 1070	1,00 kg
3. Sól biała	1,00—1,20 kg
4. Drożdże	2,00—2,50 kg
5. Cukier	8,00 kg
6. Margaryna	4,00 kg
7. Jaja do smarowania	do 50 szt.
8. Do smarowania blach — olej jadalny	do 0,30 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

200 g	500 g	1000 g
131,5	133,5	135,5

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
- W razie braku jaj można stosować masę jajową w ilości 2 kg.
- Zamiast 4 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 3,4 kg lub ceres w tej samej ilości.

5. **Strucle wyborowe posypywane makiem.**A. *Opis:*

Strucle wyborowe posypywane makiem produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji, wypiekane na blachach. Kształt strucli podłużny z wyraźnie zarysowanym grzbietem na powierzchni górnej, z jednej strony gładkim, z drugiej chropowatym matowym.

B. *Receptura:*

1. Mąka pszenna typ 800	99,00 kg
2. Mąka żytnia typ 1070	1,00 kg
3. Sól biała	1,00—1,20 kg
4. Drożdże	2,00—2,50 kg
5. Cukier	8,00 kg
6. Margaryna	4,00 kg
7. Mak do posypywania	do 1,00 kg
8. Do smarowania blach — olej jadalny	do 0,30 kg

C. *Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:*

200 g	500 g	1000 g
131,5	133,5	135,5

D. *Dopuszczalne odchylenia:*

- Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
- Zamiast 4 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 3,4 kg lub ceres w tej samej ilości.

6. **Chały zdobne.**A. *Opis:*

Chały zdobne produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji, wypiekane na blachach.

B. Receptura:

1. Mąka pszenna typ 750	99,00 kg
2. Mąka żytnia typ 1070	1,00 kg
3. Sól biała	0,80—1,20 kg
4. Drożdże	3,50—4,50 kg
5. Cukier	15,00 kg
6. Margaryna	7,00 kg
7. Jaja do ciasta	75 szt.
8. Jaja do smarowania	do 35 szt.
9. Olej jadalny do ciasta	1 l
10. Do smarowania blach — olej jadalny	do 0,30 kg

Kruszonka:

1. Margaryna	0,75 kg
2. Cukier	0,75 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

200 g	500 g	1000 g
143	145	147

D. Dopuszczalne odchylenia:

- Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
- Zamiast 75 sztuk jaj do ciasta można stosować masę jajową w ilości 3,0 kg lub proszek jajowy w ilości 0,83 kg.
- Zamiast 35 sztuk jaj do smarowania można stosować masę jajową do 1,4 kg.
- Zamiast 7 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 5,95 kg lub ceres w tej samej ilości.
- Do kruszonki zamiast margaryny w ilości 0,75 kg można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 0,63 kg.

7. Chleb pszenny „Lecytał wyborowy”.**A. Opis:**

Chleb „Lecytał wyborowy” produkowany jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji, w bochenkach fermentujących w formach, pakowany w tomofoan.

B. Receptura:

1. Mąka pszenna typ 750	99,00 kg
2. Mąka żytnia typ 1070 (do odrabiania)	1,00 kg
3. Sól biała	1,00 kg
4. Drożdże	1,50—2,00 kg
5. Lecytyna	1,00 kg
6. Cukier	5,00 kg
7. Margaryna	3,00 kg
8. Do smarowania foremek — olej jadalny	do 0,60 kg
9. Tomofoan do pakowania	2,538kg
10. Kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	do 0,40 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

1. Bochenki w formach	0,5 kg 138,5
-----------------------	-----------------

D. Dopuszczalne odchylenia:

- Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.

- Zamiast 3 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 2,55 kg lub ceres w tej samej ilości.

8. Obarzanki (bajgle).**A. Opis:**

Obarzanki (bajgle) produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji.

B. Receptura:

1. Mąka pszenna typ 800	78,00 kg
2. Mąka żytnia typ 1070	22,00 kg
3. Sól biała	0,80—1,00 kg
4. Drożdże	0,70—1,00 kg
5. Cukier	4,00 kg
6. Jaja do ciasta	50 szt.
7. Olej jadalny (do ciasta)	2,00 kg
8. Miód sztuczny do gotowania	1,00 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

100 g
125,0

D. Dopuszczalne odchylenia:

- Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg cukru można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
- Zamiast 50 szt. jaj można stosować 2 kg masy jajowej lub 0,55 kg proszku jajowego.

9. Bułki i bułeczki delikatesowe wrocławskie.**A. Opis:**

Bułki i bułeczki delikatesowe produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji. Bułki mają kształt walca o długości nie mniej niż 45 cm, powierzchnię górną gładką, bez nacięć. Bułeczki mają kształt kopulasty z dwoma równoległymi nacięciami na górnej powierzchni.

B. Receptura:

1. Mąka pszenna wrocławska typ 500	99,00 kg
2. Mąka żytnia typ 1070	1,00 kg
3. Cukier	3,00 kg
4. Margaryna	4,00 kg
5. Drożdże	1,50—2,00 kg
6. Sól biała	1,50 kg
7. Olej do smarowania blach (tylko do bułek)	0,05 kg do 0,30 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

50 g	400 g
127,0	132,0

D. Dopuszczalne odchylenia:

- Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg cukru można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
- Ilość drożdży dodawanych do ciasta przy prowadzeniu fermentacji metodą jednofazową wynosi: w okresie letnim, tj. od 1.V. do 30.IX. — 3,5 kg, a w okresie zimowym, tj. od 1.X. do 30.IV. — 4 kg.

3. Zamiast 4 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 3,4 kg lub ceres w tej samej ilości.
4. Przy produkcji bułek 400 g dopuszcza się zużycie mąki żytniej typ 1070 w ilości do 1 kg do posypywania desek.

10. Struclle delikatesowe wrocławskie.

A. Opis:

Struclle delikatesowe wrocławskie produkowane są z zastosowaniem drożdży do fermentacji, wypiekane na blachach. Kształt struclli podłużny z wyraźnie zarysowanym grzbietem na powierzchni górnej, z jednej strony gładkim, z drugiej chropowatym matowym.

B. Receptura:

1. Mąka pszenna wrocławska typ 500	100,00 kg
2. Mleko spożywcze	50,00 l
3. Syrop słodowy	2,00 kg
4. Margaryna	4,00 kg
5. Cukier	6,00 kg
6. Drożdże	3,00—3,50 kg
7. Sól	1,50 kg
8. Jaja do smarowania	35 szt.
9. Mak do posypywania	do 0,25 kg
10. Olej do smarowania blach	do 0,50 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

$$\frac{200 \text{ g}}{142,0}$$

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. Zamiast 4 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 3,4 kg lub ceres w tej samej ilości.
2. Zamiast 50 l mleka spożywczego o zawartości tłuszczu 2% można stosować 6 kg mleka pełnego w proszku.
3. Ilość drożdży dodawanych do ciasta przy prowadzeniu fermentacji metodą jednofazową wynosi: w okresie zimowym, tj. od dnia 1.X. do 30.IV. — 4 kg, a w okresie letnim, tj. od 1.V. do 30.IX. — 3,5 kg.

11. Chleb turecki.

A. Opis:

Chleb turecki produkowany jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji. Kształt chleba owalny o wydłużonych końcach.

B. Receptura:

1. Mąka pszenna typ 750	50,00 kg
2. Mąka pszenna typ 800	50,00 kg
3. Drożdże	5,00—6,00 kg
4. Cukier	10,00 kg
5. Miód sztuczny	20,00 kg
6. Jaja	175 szt.
7. Margaryna	2,00 kg
8. Rodzynki	5,00 kg
9. Sól	0,50 kg
10. Kawa zbożowa	3,00 kg

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

$$\frac{200 \text{ g}}{160}$$

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. Z przewidzianej ilości cukru tylko 1 kg cukru można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
2. Ilość drożdży dodawanych do ciasta przy prowadzeniu fermentacji jednofazowej wynosi 6 kg.
3. Zamiast 2 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 1,7 kg lub ceres w tej samej ilości.
4. W razie braku jaj można stosować masę jajową w ilości 7 kg lub proszek jajowy w ilości 2 kg.

V. Pieczywo pszenne półcukiernicze.

A. Opis:

Pieczywo półcukiernicze produkowane jest z zastosowaniem drożdży do fermentacji. Pieczywo to produkowane jest o różnych kształtach, z zastosowaniem dowolnych nadzień.

B. Receptura na ciasto podstawowe:

1. Mąka pszenna typ 800	80,00 kg
2. Mąka pszenna typ 750	20,00 kg
3. Sól biała	0,50 kg
4. Drożdże	2,00—2,50 kg
5. Mleko odtłuszczone	30 l
6. Wanilina	0,02 kg
7. Margaryna	4,00 kg
8. Cukier	15,00 kg
9. Olej do smarowania blach	0,50 kg

Receptury na dowolne nadzienie (przykłady):

1. Nadzienie z maku:

Mak	8,00 kg
Cukier	7,00 kg
Mleko odtłuszczone	1,00 kg
Mąka typ 800	1,00 kg
Esencja migdałowa	0,03 kg
Przyprawy korzenne	0,05 kg

2. Nadzienie z marmolady:

Marmolada	29,00 kg
Esencja rumowa	0,05 kg

3. Nadzienie z sera:

Twaróg chudy	18,00 kg
Cukier	4,50 kg
Jaja	25 szt.
Esencja rumowa	0,03 kg
Mąka typ 800	1,00 kg

4. Bulki maślane (półfrancuskie) o różnych kształtach:

Należy stosować margarynę do przekładania w ilości 11,00 kg oraz masę jajową do smarowania w ilości 2 kg.

5. Do każdej z podanych receptur należy stosować pomadę o następującym składzie:
 syrop ziemniaczany 0,40 kg
 cukier 4,00 kg
 lub można stosować do posypywania wyrobów kruzonkę bądź cukier puder lub kryształ, przy czym cena wyżej wymienionych produktów powinna się mieścić w granicach wartości pomady.
6. Dopuszcza się sezonowe stosowanie do nadziewania owoców, przecieru jabłkowego, jagodowego itp., przy czym cena nadzienia łącznie z dodatkami użytymi do jego sporządzenia powinna się mieścić w granicach wartości nadzień podstawowych.

C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	50 g	100 g
1. dla bułek przekładanych makiem	154,0	155,0
2. dla bułek przekładanych marmoladą	159,0	160,0
3. dla bułek przekładanych serem	152,5	153,5
4. dla bułek maślanych (półfrancuskich)	147,0	148,0

Wydajność dla bułek z nadzieniami określonymi w p. 6 nie powinna być niższa niż dla bułek przekładanych marmoladą.

D. Dopuszczalne odchylenia:

1. Z przewidzianej ilości cukru do ciasta tylko 1 kg cukru można zamienić ekstraktem słodowym w ilości 0,8—2 kg w zależności od właściwości wypiekowych mąki.
2. Zamiast 4 kg margaryny można stosować tłuszcz piekarski „Specjal” w ilości 3,4 kg lub ceres w tej samej ilości.
3. W razie braku mleka odtłuszczonego można stosować mleko odtłuszczone w proszku w ilości 2,55 kg lub 30 l mleka spożywczego o zawartości 2% tłuszczu.
4. Ilość dodawanych do ciasta drożdży przy prowadzeniu fermentacji metodą jednofazową wynosi w okresie letnim, tj. od 1.V. do 30.IX. — 3,5 kg, a w okresie zimowym, tj. od 1.X. do 30.IV. — 4,0 kg.

OBWIESZCZENIE POLSKIEGO KOMITETU NORMALIZACYJNEGO

z dnia 7 września 1965 r.

w sprawie ogłoszenia ustanowionych Polskich Norm.

Na podstawie art. 9 ust. 4 ustawy z dnia 27 listopada 1961 r. o normalizacji (Dz. U. Nr 53, poz. 298) Polski Komitet Normalizacyjny podaje do wiadomości, co następuje:

§ 1. Ustanowione zostały następujące Polskie Normy (PN):

Lp.	Numer normy	Tytuł normy i zakres obowiązywania	Data	
			ustanowienia normy	od której norma obowiązuje
1	2	3	4	5
<i>w zakresie produkcji:</i>				
1	65/B-14751	Przewody azbestowo-cementowe. Złącza żeliwne typu Gibault	29 czerwca 1965 r.	1 lipca 1966 r.
2	65/C-81017	Żółcień cynkowa zasadowa	2 czerwca 1965 r.	1 stycznia 1966 r.
3	65/C-83015	Butanol — 1 syntetyczny techniczny	30 czerwca 1965 r.	1 lipca 1966 r.
4	65/C-84009	Alun glinowo-potasowy techniczny	23 czerwca 1965 r.	1 lipca 1966 r.
5	65/C-84054	Fosforan jednoamonowy techniczny	23 czerwca 1965 r.	1 lipca 1966 r.
6	65/C-88028	Octan etylu techniczny	30 czerwca 1965 r.	1 lipca 1966 r.
7	65/C-89264	*) Tłoczywa termoutwardzalne. Tłoczywo Fn+Sr	23 czerwca 1965 r.	1 lipca 1966 r.
8	65/C-89265	— Tłoczywo Fn+DKr	23 czerwca 1965 r.	1 lipca 1966 r.
9	65/C-97003	Toluen	30 czerwca 1965 r.	1 lipca 1966 r.
10	65/C-97960	Półkoks z węgla kamiennego do produkcji koks formowanego	30 czerwca 1965 r.	1 stycznia 1966 r.
11	65/D-97004	Płyty wiórowe prasowane trzywarstwowe i frakcjonowane	10 czerwca 1965 r.	1 stycznia 1966 r.
12	65/E-06210	Piece elektryczne odporowe nieprzelotowe z karborundowymi elementami grzejnymi. Wymagania i badania techniczne	29 czerwca 1965 r.	1 stycznia 1966 r. dla konstrukcji zatwierdzonych po 1 stycznia 1966 r. 1 stycznia 1967 r. dla konstrukcji zatwierdzonych przed 1 stycznia 1966 r.
13	65/F-06012	Meble świetlicowe. Wymagania i badania techniczne	28 czerwca 1965 r.	1 stycznia 1966 r.
14	65/F-78250	Okucia meblowe. Zawiasy. Wymagania i badania techniczne	23 czerwca 1965 r.	1 lipca 1966 r.