České cechovní normy vybraných pekařských výrobků

doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D.

Ing. Pavel Skřivan, CSc.

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze FPBT, Ústav sacharidů a cereálií

Výsledek vznikl za finanční podpory Ministerstva zemědělství – Národní agentury pro zemědělství v rámci projektu QK1910100 – Program ZEMĚ I

Praha, prosinec 2023

1. Pekařský výrobek z třené hmoty bez náplně světlý, s vlákninou a sníženým obsahem tuku

Požadavky na složení

Povinné složky

HMOTA:

• pšeničná mouka;

• cukr (sacharóza);

• margarín stolní (s obsahem trans-mastných kyselin max. 2 %, bez konzervačních látek) a/nebo máslo a/nebo rostlinný olej;

• sušený vaječný obsah, případně sušené bílky nebo žloutky nebo vaječná tekutá melanž, případně i žloutky a bílky ve formě tekutých melanží;

• jedlá sůl nebo jedlá sůl obohacená jódem;

• inulin (čekanková vláknina).

Přípustné složky

HMOTA:

- sušené mléko odtučněné i plnotučné, sušená syrovátka příp. jiné sušené mléčné produkty;
- pitná voda;
- vanilínový a/nebo vanilkový cukr;
- citronová šťáva a/nebo sušená citronová kůra a/nebo citronový olej;
- emulgátory;
- stabilizátory;
- regulátory kyselosti;
- kypřící látky;
- zvlhčující látky;
- barvivo beta karoten (E160a);
- aroma;
- přídatné látky ve vaječných melanžích;
- další ochucující složky: rozinky, ořechy, mandle, kokos, tvaroh podle všech CN pro tvarohy, skořice a jiné koření, kandované (proslazené) ovoce, čokoládové kousky a hoblinky, čerstvé, kompotované nebo mrazené ovoce, ovocné náplně a pomazánky, povidla, mák podle ČCN pro Český modrý mák aj.

POSYP CUKREM:

- moučkový cukr a/nebo dextróza;
- vanilínový a/nebo vanilkový cukr;

TUKOVÁ POLEVA:

- kakao (pouze v polevě tmavé);
- rostlinný tuk;
- emulgátory;
- antioxidant alfatokoferol (E307)

DROBENKA:

- pšeničná mouka;
- cukr;
- margarín.

CITRONOVÁ POLEVA:

- cukr;
- pitná voda;
- citronová šťáva.

Nepřípustné složky

Jiné složky a přídatné látky než uvedené v přípustných složkách.

Technologický postup

1. vymíchání (tření) oleje s cukrem

2. nadávkování vaječných složek a šlehání

3. nadávkování mouky a případně dalších sypkých složek a zamíchání

4. přídavek dalších ochucujících složek (Jiný postup: zamíchání všech surovin v sypkém stavu do směsi a tření s olejem, případně i s vodou a s vaječnými tekutými složkami.)

5. dávkování do předem tukem vymazaných nebo separačním prostředkem ošetřených forem nebo tvořítek

6. pečení

7. chladnutí

8. případná povrchová úprava

9. případně balení.

Senzorické požadavky

Vzhled

- výrobek s tvarem podle použité formy nebo tvořítka, pravidelně formovaný, klenutý, bez povrchových chyb;
- povrch (kůrka) světlý až zlatý, čistý;
- spodní kůrka světlá až zlatá, čistá, nepřipálená;

- střída rovnoměrně a jemně pórovitá, barva po použitých složkách, příp. s viditelnými částicemi ochucujících složek.

Vůně a chuť

Typická pro daný výrobek a charakteristická po použitých složkách; příjemná; bez cizích příchutí a pachů.

Konzistence

• výrobek dobře propečený, vláčný, bez hrudek apod.

Nadstandardní parametry

Bez konzervačních látek kromě přípustné kyseliny octové ve vaječných tekutých melanžích.

Rozhodčí metody

senzorické hodnocení, hmotnost výrobku; v případě sporu bude jako rozhodčí metoda uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky

2. Tmavý chléb severského typu se zákvaskou

POZNÁMKA: Chléb tmavý se zákvaskou z pivovarského mláta je chráněn užitným vzorem č. 37157.

Požadavky na složení

Povinné složky

• žitná mouka chlebová a/nebo pšeničná mouka chlebová a/nebo další mlýnské výrobky z pšenice a žita;

• další složky v množství nejméně 15 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských výrobků – žitný šrot nebo pivovarské mláto ječné ve formě zákvasky;

• žitný kvas;

• jedlá sůl nebo jedlá sůl obohacená jódem;

• pitná voda.

Přípustné složky

• sladová mouka a/nebo sladové extrakty z různých obilovin (např. z ječmene, pšenice, žita aj.);

• kmín celý a/nebo kmín drcený nebo jiné druhy tzv. chlebového koření (například koriandr, fenykl, anýz, kardamom a jiné);

• droždí čerstvé;

• látka zlepšující mouku kyselina askorbová E300 nebo její přírodní zdroje (např. prášek ze sušené aceroly);

• enzymy.

POSYPY A OBALY:

• kmín celý;

• mlýnské produkty (například vločky, trhanky);

• semena olejnin.

Nepřípustné složky

Přídatné látky jiné než kyselina askorbová nebo její přírodní zdroje (např. prášek ze sušené aceroly).

Technologický postup

1. výroba závarky z žitného šrotu nebo pivovarského mláta nebo jejich směsi;
2. výroba zákvasky ze zchladlé závarky a žitného kvasu;
3. výroba těsta nepřímým/přímým způsobem vedení;
4. zrání těsta;
5. tvarování;
6. kynutí;
7. pečení;
8. chladnutí;
9. popř. krájení a balení.

Senzorické požadavky

Vzhled

• Pravidelně formovaný klenutý chléb ve tvaru bochníku či veky, nebo daný tvarem formy nebo ošatky.

• Vrchní kůrka hnědá, lesklá nebo moučená popř. nařezávaná nebo s typickými prasklinami pro daný výrobek, nebo sypaná posypem.

• Spodní kůrka čistá nebo slabě moučená.

• Střída rovnoměrně pórovitá, barva po použitých složkách.

Vůně a chuť

Typická chlebová, po použitých složkách v těstě nebo v posypu, nakyslá a nasládlá po zákvasce, bez cizích příchutí a pachů.

Konzistence

• Kůrka dobře propečená, křupavá.

• Střída dobře propečená, pružná, měkká.

Nadstandardní parametry

• Zákvaska z pivovarského mláta, žitného šrotu nebo jejich směsi, nejméně 15 % z celkové hmotnosti;

• Neobsahuje žádné přídatné látky s výjimkou kyseliny askorbové.

Rozhodčí metody

hmotnost; senzorické hodnocení; v případě sporu bude jako rozhodčí metoda uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky.

3. Vánočka se sníženým obsahem tuku

Požadavky na složení

Povinné složky

TĚSTO:

• pšeničná mouka hladká světlá;

• rostlinný olej, máslo či margarín nejméně 6 % vztaženo na hmotnost mouky;

• čerstvé droždí;

• inulin (čekanková vláknina);

• pitná voda.

POSYP: ovesné vločky nebo mandle nejméně 2 % vztaženo na hmotnost mouky.

MAŠLOVÁNÍ: vejce a/nebo vaječná melanž a/nebo nevaječný mašlovací přípravek (obvykle na bázi luštěninové mouky).

Přípustné složky

TĚSTO:

• sladová mouka a/nebo sladový extrakt z různých obilovin (např. z ječmene, pšenice, žita aj.);

• sušené mléko a/nebo sušená syrovátka příp. jiné sušené mléčné produkty;

• proslazené ovoce, rozinky;

• aroma;

• vanilínový cukr a další cukry např. glukóza, dextróza, aj.;

• sušený vaječný obsah, popřípadě žloutky nebo bílky;

• vaječný obsah, žloutky nebo bílky ve formě melanží;

• pšeničný lepek;

• sušený pšeničný kvas;

• rostlinné vlákniny (bramborová, pšeničná, řepná, psyllium aj.);

• instantní (bobtnavé) mouky z různých obilovin (např. pšeničná, kukuřičná, rýžová aj.);

• luštěninové mouky a/nebo luštěninové bílkoviny;

• emulgátory: mono- a diglyceridy mastných kyselin (E471) a lecitin sójový (E322);

• enzymy;

• látka zlepšující mouku kyselina askorbová E300 nebo její přírodní zdroje (např. prášek ze sušené aceroly);

• přídatné látky ve vaječných melanžích: E260 (kyselina octová), E270 (kyselina mléčná), E325 (mléčnan sodný), E330 (kyselina citronová).

MAŠLOVÁNÍ:

• přídatné látky ve vaječných melanžích: E260 (kyselina octová), E270 (kyselina mléčná), E325 (mléčnan sodný), E330 (kyselina citronová);

• nevaječný mašlovací přípravek: luštěninové mouky a/nebo bílkoviny, mléčná bílkovina, sušené mléčné produkty, cukr např. ve formě glukózového sirupu, instantní (bobtnavé) mouky z různých obilovin, barvivo karoteny (E160), riboflavin (E101), barvící potraviny, emulgátory – lecitiny (E322), fosforečnany sodné (E339).

Nepřípustné složky

Přídatné látky jiné než kyselina askorbová, přídatné látky obsažené v proslazeném ovoci, přídatné látky ve vaječné melanži nebo v nevaječném mašlovacím přípravku.

Technologický postup

1. výroba těsta smícháním surovin;
2. zrání těsta;
3. dělení na klonky a jejich tvarování;
4. ruční tvarování (pletení);
5. kynutí;
6. dohotovení před pečením (mašlování a posyp vločkami či mandlemi);
7. pečení;
8. chladnutí, příp. balení.

Senzorické požadavky

Vzhled

• výrobek typického tvaru, vytvarovaný ručním spletením pramenů těsta, pravidelně formovaný, klenutý;

• vrchní kůrka zlatavě hnědá, lesklá, na bočních stranách kůrka světlejší, rovnoměrně sypaná vločkami či mandlemi;

• spodní kůrka zlatavě hnědá, čistá, nepřipálená;

• střída rovnoměrně pórovitá; barva po použitých složkách.

Vůně a chuť

Typická pro daný výrobek a po použitých složkách, příp. aromatech; příjemná; bez cizích příchutí a pachů.

Konzistence

• Kůrka dobře propečená.

• Střída dobře propečená, vláčná.

Nadstandardní parametry

Tradiční jemné pečivo, reformulované, se sníženým obsahem tuku a zvýšeným obsahem vlákniny. Neobsahuje žádné přídatné látky s výjimkou kyseliny askorbové a přídatných látek obsažených v proslazeném ovoci, případně vaječné melanži nebo nevaječném mašlovacím přípravku, které nemají v hotovém výrobku technologický účinek.

Rozhodčí metody

hmotnost výrobku, senzorické hodnocení, v případě sporu bude jako rozhodčí metoda uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky.

4. Veka s přídavkem pšeničného kvasu

Požadavky na složení

Povinné složky

• pšeničná mouka hladká světlá;

• pitná voda;

• pšeničný kvas;

• jedlá sůl nebo jedlá sůl obohacená jódem.

Přípustné složky

• čerstvé droždí;

• kvasná startovací kultura;

• rostlinný olej nejméně 3 % a nejvýše 5 % vztaženo na hmotnost mouky;

• cukr nejméně 1 % a nejvýše 3 %, vztaženo na hmotnost mouky;

• mléko sušené odstředěné a/nebo sušená mléčná syrovátka, příp. jiné sušené mléčné produkty;

• sladová mouka a/nebo sladový extrakt z různých obilovin (např. z ječmene, pšenice, žita aj.);

• kyselina askorbová nebo její přírodní zdroje (např. prášek z aceroly);

• enzymy;

Nepřípustné složky

přídatné látky jiné než kyselina askorbová nebo její přírodní zdroje (např. acerola).

Technologický postup

1. výroba těsta nepřímým nebo přímým způsobem - dle použitého zařízení

2. zrání těsta

3. dělení

4. tvarování

5. kynutí

6. pečení

7. chladnutí

8. odběr do přepravek

9. popř. krájení a balení.

Senzorické požadavky

Vzhled

výrobek typického podlouhlého tvaru, pravidelně, formovaný, klenutý, vrchní kůrka zlatohnědá, lesklá, na bočních stranách kůrka světlejší, spodní kůrka světle hnědá, čistá, střída světlá až bílá.

Vůně a chuť

typická pečivová, příjemná.

Konzistence

střída dobře propečená rovnoměrně pórovitá, pružná, měkká, u krájeného výrobku plátky celistvé, rovnoměrné šířky.

Nadstandardní parametry

pečivo bez přídatných látek, s výjimkou kyseliny askorbové.

Rozhodčí metody

hmotnost výrobku. senzorické hodnocení, v případě sporu bude jako rozhodčí metoda uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky.