UKD 664.68

wyc. 2.I.98 (N. 4/98)
zał. PN-A-89000:98

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

NORMA BRANŻOWA

Wyroby i półprodukty ciastkarskie

Nazwy i określenia

BN-80
8070-02

Zamiast
BN-74/8070-02

Grupa katalogowa XII 40

1. WSTĘP

Przedmiotem normy są nazwy i określenia dotyczące wyrobów i półproduktów ciastkarskich.

2. NAZWY I OKREŚLENIA

2.1. Nazwy i określenia ogólne

Lp.	Nazwa	Określenie
1	Półprodukty ciastkarskie	elementy składowe gotowych wyrobów
2	Wyroby gotowe	produkty ciastkarskie, które nie ulegają zasadniczym zmianom fizykochemicznym i mikrobiologicznym w czasie 1—30 dni od daty wyprodukowania, podczas przechowywania w odpowiednich dla danej grupy warunkach

2.2. Nazwy i określenia dotyczące półproduktów ciastkarskich

Lp.	Nazwy	Określenia
1	Ciasta surowe	półprodukty otrzymane z połączenia mąki, cukru, tłuszczu, jaj i innych surowców w zależności od rodzaju ciasta
	— drożdżowe	ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami
	— półfrancuskie	ciasto drożdżowe przekładane tłuszczem, kilka razy wałkowane i składane
	— francuskie	ciasto otrzymane z połączenia mąki, jaj i innych surowców, przekładane tłuszczem, kilka razy wałkowane i składane

cd. tablicy

Lp.	Nazwy	Określenia
1	— parzone	ciasto otrzymane z połączenia zaparzonej mąki z tłuszczem, jaj i innych surowców
	— bezowe	półprodukt otrzymany z ubitych białek z jaj lub ich przetworów z dodatkiem cukru i innych surowców
	— kruche	ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, cukru, jaj i innych surowców
	— biszkoptowe	ciasto otrzymane z napowietrzonej masy jaj, cukru i innych surowców wymieszanych z mąką
	— biszkoptowo-tłuszczowe	ciasto biszkoptowe z dodatkiem tłuszczu i innych surowców
	— zbijane	ciasto otrzymane z połączenia mąki, cukru, tłuszczu, jaj i innych surowców, zbijane dla otrzymania jednolitego ciasta
	— piernikowe nietrwałe	ciasto otrzymane z połączenia mąki, cukru, syropu ziemniaczanego, miodu — w zależności od rodzaju ciasta oraz przypraw korzennych, środków spulchniających i innych surowców
	— waflowe	ciasto otrzymane z połączenia mąki, jaj, oleju z dodatkiem środków spulchniających i innych surowców
	— obgotowywane	ciasto drożdżowe lub ciasto o samoczynnej fermentacji, obgotowywane w wodzie
2	Ciasta wypieczone	półprodukty otrzymane z połączenia mąki, cukru, tłuszczu, jaj i innych surowców w zależności od rodzaju ciasta — poddane obróbce termicznej

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarskiego dnia 30 stycznia 1980 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1980 r. (Dz. Norm. i Miar nr 5/1980 poz. 36)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1980. Wpływ do WN 7.2.80. Oddano do składu 21.2.80. Cena zł 7,20
Druk ukończono w czerwcu 80. Obj. 1,30 a. w. Nakład 2500+42 egz. ZGT-3 - 576

cd. tablicy

Lp.	Nazwy	Określenia
2	— spody (blaty)	ciasto kruche, francuskie, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, piernikowe lub inne uformowane przez wałkowanie lub rozsmarowanie i wypieczone; mogą być również z masy orzechowej lub migdałowej
	— ranty	ciasto biszkoptowe lub biszkoptowo-tłuszczowe wypiekane w formach o dowolnych kształtach
	— biszkopty tortowe (kapsle)	ciasto biszkoptowe lub biszkoptowo-tłuszczowe, wypiekane na blachach
	— korpusy	półprodukty z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, francuskiego i drożdżowego, bezowego lub innego, wypiekane w foremkach, wycinane lub wyciskane, o różnych kształtach
	— batony	półprodukty z ciasta drożdżowego piernikowego lub innego, uformowane ręcznie lub maszynowo, wypiekane na blachach
	— wafle suche	ciasto waflowe wypiekane w specjalnych formach o różnych kształtach
3	Kremy	półprodukty otrzymywane przez napowietrzenie, podgrzewanie, gotowanie lub zaparzanie w zależności od rodzaju kremu z takich surowców, jak jaja, cukier, tłuszcz, śmietanka, substancje smakowo-zapachowe i inne
	— russel	krem otrzymany przez połączenie napowietrzonej mieszaniny masy jajowej z cukrem, z napowietrzonym tłuszczem i środkami smakowo-zapachowymi, jak np. kakao, kawa, spirytus, esencje i inne
	— bezowy	krem otrzymany z napowietrzonych białek jaj zaparzonych roztworem syropu cukrowego, substancji smakowo-zapachowych i innych surowców uzupełniających
	— russel bezowy	krem otrzymany przez połączenie kremu beza z napowietrzonym tłuszczem i innymi surowcami oraz substancjami smakowo-zapachowymi
	— bita śmietana	krem otrzymany z napowietrzonej śmietanki kremowej z cukrem i substancjami smakowo-zapachowymi
	— śmietankowy	krem otrzymany przez gotowanie mleka, cukru, jaj, mąki z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych

cd. tablicy

Lp.	Nazwy	Określenia
3	— owocowy	krem otrzymany przez gotowanie cukru, jaj, mąki, skórki pomarańczowej, cytrynowej i innych surowców
	— szwedzki	krem otrzymany przez połączenie i napowietrzenie tłuszczu z cukrem pudrem, pomadą i innych surowców, z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych
	— półtłusty	krem otrzymany przez połączenie kremu śmietankowego, owocowego z tłuszczem lub tłuszczu z przetworami owocowymi.
4	Masy	półprodukty otrzymane z rozdrobnionych lub zmiażdżonych surowców, jak np. orzechy, migdały, mak, ser i inne, wymieszanych z cukrem, tłuszczem, jajami i innymi — stosowane do przekładania, napełniania lub dekoracji wyrobów
	— makowa	masa otrzymana z zaparzonego i zmiażdżonego maku z dodatkiem cukru, jaj i innych surowców oraz substancji smakowo-zapachowych
	— serowa	masa otrzymana ze zmieszania roztartego twarogu lub sera z dodatkiem cukru, jaj, tłuszczu, substancji smakowo-zapachowych i innych surowców
	— grylażowa	masa otrzymana z prażonych, zmiażdżonych jąder nasion oleistych z cukrem, z ewentualnym dodatkiem tłuszczu i substancji smakowo-zapachowych
	— orzechowa i migdałowa	masa otrzymana ze zmieszania rozdrobnionych orzechów lub migdałów z cukrem, białkami jaj i substancji smakowo-zapachowych
	— marcepanowa	masa otrzymana z odtłuszczonych jąder migdałów zmiażdżonych i wymieszanych z cukrem i wodą
	— marcepanowe pokrewne	masy otrzymane z oczyszczonych z łuski i zmiażdżonych orzechów włoskich, laskowych, arachidowych, ziarna sezamowego zmieszane z cukrem i wodą
	— pozostałe	półprodukty otrzymane z innych surowców zmiażdżonych i wymieszanych z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych
5	Galaretki	półprodukty otrzymane z roztworu syropowo-cukrowego o konsystencji żelu uzyskanej przez dodatek agaru, żelatyny, pektyny lub innych surowców żelujących oraz substancji smakowo-zapachowych i barwiących

cd. tablicy

Lp.	Nazwy	Określenia
6	Syrop cukrowy	wodny roztwór cukru z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych stosowany do nasączania wyrobów
7	Pomada wodna	półprodukt o konsystencji mazistej otrzymany z zagęszczonego roztworu wodno-cukrowego z dodatkiem syropu ziemniaczanego lub innych antykrystalizatorów
8	Pomada mleczna	półprodukt odpowiadający określeniu pomady wodnej sporządzony z roztworu mleczno-cukrowego
9	Glazura pomadowa	półprodukt otrzymany przez rozcieńczenie pomady wodnej, syropem cukrowym lub wodą do konsystencji półpłynnej z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych, barwiących, stosowany do wykończenia i dekoracji wyrobów
10	Glazura syropowa (konserwa)	zagęszczony roztwór wodno-cukrowy o zawartości cukru około 70% z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych, stosowany do wykończenia wyrobów
11	Glazura białkowa	półprodukt otrzymany z napowietrzonych białek jaj z cukrem, z ewentualnym dodatkiem substancji smakowo-zapachowych i barwiących
12	Polewa kakaowa	półprodukt otrzymany z kakao, cukru pudru, tłuszczu kakaowego lub cukierniczego z dodatkiem lecytyny, substancji zapachowych i innych surowców
13	Masa karmelowa (karmel)	półprodukt otrzymany z zagęszczonego roztworu cukrowego z dodatkiem syropu ziemniaczanego lub cukru inwertowanego, substancji barwiących, mających w temperaturze 65—80°C charakter bezpostaciowej szklistej masy plastycznej o zawartości wody około 3%, stosowany do sporządzania odlewów i elementów dekoracyjnych
14	Cukier palony (karmel)	wodny roztwór skarmelizowanego cukru, stosowany do barwienia półproduktów
15	Kruszonka	półprodukt otrzymany z mąki, tłuszczu, cukru, rozdrobniony, stosowany do posypywania wyrobów przed ich wypiekiem
16	Owoce w syropie cukrowym o różnym stężeniu	półprodukty otrzymane przez gotowanie owoców lub ich części w syropie cukrowym z dodatkiem syropu ziemniaczanego i naturalnych barwników organicznych, stosowane do dekoracji wyrobów lub jako dodatek do ciast, kremów, mas itp.

2.3. Nazwy i określenia dotyczące wyrobów ciastkarskich

2.3.1. Wyroby z ciasta drożdżowego

Lp.	Nazwy	Określenia
1	Ciastka drożdżowe	wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego bez nadzienia lub z nadzieniem z masy serowej, makowej, owoców lub ich przetworów itp., formowane w różne kształty, wykańczane glazurą, cukrem pudrem, orzechami, migdałami, kremem śmietankowym oraz innymi
2	Ciastka półfrancuskie	wyroby otrzymane z ciasta półfrancuskiego bez nadzienia lub z nadzieniem z masy serowej, kremu śmietankowego i innych, formowane w różne kształty wykańczane glazurą, cukrem pudrem, owocami, przetworami owocowymi i innymi
3	Ciastka ponczowe	ciastka otrzymane z ciasta drożdżowego, odpiekane w specjalnych foremkach, nasycone syropem cukrowym, wykańczane kremem, owocami, galaretką i innymi surowcami uzupełniającymi
4	Pączki drożdżowe	wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego z dodatkiem lub bez dodatku skórki pomarańczowej, nadziewane lub nienadziewane przetworami owocowymi i innymi, smażone w tłuszczu, wykańczane glazurą lub cukrem pudrem, kształt okrągły
5	Babki drożdżowe	wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego z dodatkiem lub bez dodatku rodzynków, orzechów, migdałów, skórki pomarańczowej itp., wykańczane glazurą, polewą kakaową itp., cukrem pudrem; kształt formy, w której zostały wypieczone; wyroby konserwowe otrzymane z ciasta drożdżowego z dodatkami jw., niewykańczane, wypiekane w puszkach stanowiących ich opakowanie jednostkowe
6	Placki drożdżowe	wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego z dodatkiem lub bez dodatku rodzynków, orzechów, migdałów, skórki pomarańczowej itp., owoców, wykańczane cukrem pudrem, kruszonką i cukrem pudrem, owocami, siekanymi orzechami; kształt formy, w której zostały wypieczone
7	Strucle drożdżowe	wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego z dodatkiem lub bez dodatku rodzynków; strucle mogą być przekładane różnymi masami, owocami, ich przetworami i innymi; wykańczane glazurą, cukrem

cd. tablicy

Lp.	Nazwy	Określenia
7	Strucle drożdżowe	pudrem lub innymi; kształt podłużny; wyroby konserwowe otrzymane z ciasta drożdżowego z dodatkiem rodzynków, przetworów owocowych i innych, przekładane jw., niewykańczane, wypiekane w puszkach stanowiących ich opakowanie jednostkowe
8	Sucharki	wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego po wypieczeniu krojone na kromki, a następnie wysuszone, wykańczane glazurą, polewą kakaową i innymi surowcami uzupełniającymi lub niewykańczane
9	Sucharki dietetyczne	wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego z surowców o ściśle określonym i zatwierdzonym składzie przez specjalną Komisję Dietetyczną, poddane fermentacji, po wypieczeniu krojone na kromki, a następnie wysuszone

2.3.2. Wyroby z ciasta francuskiego

Lp.	Nazwy	Określenia
1	Ciastka z ciasta francuskiego	wyroby otrzymane z ciasta francuskiego przekładane i nadziewane różnymi masami, kremami, owocami, przetworami owocowymi i innymi, lub nieprzekładane i nienadziewane; formowane w różne kształty, wykańczane glazurą, cukrem, cukrem pudrem i innymi; mogą być łączone z innymi ciastami przekładane lub nadziewane, nieprzekładane i nienadziewane, wykańczane cukrem pudrem i innymi
2	Torty z ciasta francuskiego Torciki z ciasta francuskiego o masie 80÷200 g	wyroby otrzymane z ciasta francuskiego przekładane różnymi kremami, masami, owocami i przetworami owocowymi, o różnorodnych kształtach i wykończeniu
3	Paszteciki z ciasta francuskiego	wyroby otrzymane z ciasta francuskiego nienadziewane lub nadziewane różnymi masami i nadzieniami, kształt różny
4	Dodatki do zup z ciasta francuskiego	wyroby drobne otrzymane z ciasta francuskiego formowane w różnych kształtach, wykańczane przed wypiekiem solą, kminkiem i innymi lub niewykańczane

2.3.3. Wyroby z ciasta parzonego

Lp.	Nazwy	Określenia
1	Ciastka z ciasta parzonego	wyroby otrzymane z ciasta parzonego nienadziewane lub nadziewane i przekładane różnymi kremami, formowane w różne kształty, wykańczane cukrem pudrem, glazurą, polewą kakaową i innymi; mogą być łączone z innymi ciastami, przekładane kremami, wykańczane cukrem pudrem, glazurą i innymi
2	Ciastka smażone z ciasta parzonego	wyroby otrzymane z ciasta parzonego formowane w różnych kształtach smażone w tłuszczu, nienadziewane lub nadziewane, wykańczane cukrem pudrem, glazurą lub innymi
3	Dodatki do zup z ciasta parzonego	wyroby drobne otrzymane z ciasta parzonego, formowane w różnych kształtach, wykańczane cukrem, solą, kminkiem i innymi lub niewykańczane

2.3.4. Wyroby z ciasta bezowego

Lp.	Nazwy	Określenia
1	Ciastka bezowe	wyroby otrzymane z ciasta bezowego nieprzekładane, przekładane kremami, masami, łączone z innymi ciastami — przekładane kremami, masami, wykańczane polewą kakaową, siekanymi orzechami, migdałami, kawą i innymi lub niewykańczane
2	Ciastka nugatowe	wyroby otrzymane z ciasta bezowego z dodatkiem orzechów, migdałów, kakao, owoców w syropie, miodu itp.; górną i dolną warstwę stanowią listki waflowe; kształt prostokątny
3	Torty bezowe Torciki bezowe o masie 70÷150 g	wyroby otrzymane z dwu lub więcej warstw blatów bezowych przełożonych różnymi kremami; ozdabiane kremem z bitej śmietany, orzechami, owocami lub innymi, kształt okrągły; mogą być otrzymane z kilku warstw powstałych z ciasta biszkoptowego i bezowego, przełożonych różnymi kremami, wykańczane polewą kakaową, siekanymi orzechami i innymi; kształt prostokąta
4	Wyroby ciastkarskie bezowe pozostałe	wyroby drobne otrzymane z ciasta bezowego, formowane w różnych kształtach, wykańczane kawą, wiórkami kokosowymi, orzechami i innymi lub niewykańczane

2.3.5. Wyroby z ciasta kruchego

Lp.	Nazwy	Określenia
1	Ciasta z ciasta kruchego	wyroby otrzymane z ciasta kruchego nieprzekładane i nienapełniane lub przekładane i napełniane owocami, przetworami owocowymi, kremami, masami i innymi, wykańczane glazurą, polewą kakaową, kremami, marcepanami, galaretką i innymi, ozdabiane kremami, kawą, owocami, konfiturą i innymi lub nieozdabiane; kształt dowolny lub nadany przez korpus ciasta kruchego, mogą być łączone z innymi ciastami, przekładane i wykańczane jw.
2	Torty z ciasta kruchego Torciki z ciasta kruchego o masie 80÷200 g	wyroby otrzymane z ciasta kruchego nieprzekładane, przekładane różnymi kremami, masami, łączone z innymi ciastami, wykańczane kremem, polewą kakaową i innymi, ozdabiane kremami, owocami, galaretką i innymi; kształt dowolny
3	Mazurki z ciasta kruchego	wyroby otrzymane z ciasta kruchego nieprzekładane lub przekładane przetworami owocowymi i innymi, kremami, masami, wykańczane glazurą, masami, owocami w syropie cukrowym, kremami i innymi, ozdabiane owocami, przetworami owocowymi, galaretką i innymi
4	Wyroby ciastkarskie z ciasta kruchego pozostałe	wyroby otrzymane z ciasta kruchego lub łączonego z innymi ciastami, nieprzekładane, formowane w różne kształty, wykańczane cukrem, marmoladą, makiem i innymi lub niewykańczane

2.3.6. Wyroby z ciasta biszkoptowego

Lp.	Nazwy	Określenia
1	Ciastka biszkoptowe	wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego nienasączane lub nasączane syropem cukrowym, nieprzekładane lub przekładane kremami, masami, owocami lub przetworami owocowymi i innymi, marcepanami i innymi, niewykańczane lub wykańczane polewą kakaową, kremami, glazurą, marcepanem, galaretką, owocami z syropu, owocami i przetworami owocowymi i innymi; mogą być łączone z innymi ciastami, przekładane i wykańczane jw.; kształt wyrobów dowolny

cd. tablicy

Lp.	Nazwy	Określenia
2	Torty biszkoptowe Torciki biszkoptowe o masie 80÷200 g	wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego nienasączane lub nasączane, przekładane różnymi kremami, masami, owocami, przetworami owocowymi i innymi; łączone z innymi ciastami i przekładane kremami, masami, owocami i przetworami owocowymi i innymi, wykańczane kremami, polewą kakaową, marcepanem, pomadą i innymi, ozdabiane owocami, owocami z syropu, galaretką, kawą, kakao, siekanymi orzechami, migdałami i innymi; kształt dowolny
3	Mazurki biszkoptowe	wyroby otrzymane z kilku warstw ciasta biszkoptowego przełożonych kremami, masami, wykańczane polewą kakaową i innymi; kształt dowolny
4	Babki biszkoptowe	wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego z dodatkiem lub bez dodatku kakao, wiórków kokosowych, nasączane lub nienasączane, przekładane różnymi kremami i masami lub nieprzekładane, wykańczane glazurą, polewą kakaową, cukrem pudrem i innymi; kształt formy, w której zostały wypieczone
5	Wyroby ciastkarskie z ciasta biszkoptowego pozostałe	wyroby drobne otrzymane z ciasta biszkoptowego z dodatkiem lub bez dodatku kakao, anyżu, wiórków kokosowych i innych, formowane w różnych kształtach

2.3.7. Wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Lp.	Nazwy	Określenia
1	Ciastka biszkoptowo-tłuszczowe	wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego nienasączane lub nasączane syropem cukrowym, nieprzekładane lub przekładane kremami, masami, owocami lub przetworami owocowymi i innymi, marcepanem i innymi, niewykańczane lub wykańczane polewą kakaową, kremami, glazurą, marcepanami, galaretką, owocami z syropu lub owocami świeżymi, przetworami owocowymi i innymi; mogą być łączone z innymi ciastami, nieprzekładane, przekładane i wykańczane jak wyżej; kształt wyrobu dowolny
2	Torty biszkoptowo-tłuszczowe	wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego nienasączane lub nasączane syropem cukrowym łączone z innymi ciastami, przekła-

cd. tablicy

Lp.	Nazwy	Określenia
2	Torciki biszkoptowo-tłuszczowe o masie 80÷200 g	dane różnymi kremami i masami, owocami, przetworami owocowymi i innymi, wykańczane kremami, polewą kakaową, marcepanem, pomadą i innymi, ozdabiane owocami, owocami z syropu, galaretką, kawą, migdałami i innymi; kształt dowolny
3	Mazurki biszkoptowo-tłuszczowe	wyroby otrzymane z kilku warstw ciasta biszkoptowo-tłuszczowego lub łączone z innymi ciastami, przełożone różnymi kremami i innymi, wykańczane polewą kakaową, glazurą, owocami z syropu i innymi; kształt dowolny
4	Babki biszkoptowo-tłuszczowe	wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem lub bez dodatku kakao i wiórków kokosowych, wykańczane glazurą, polewą kakaową, cukrem pudrem i innymi; kształt formy, w której zostały wypieczone; mogą być po wypieczeniu przekładane kremami, masami, przetworami owocowymi i innymi; wyroby konserwowe otrzymane z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego bez dodatków lub z dodatkami kakao, wiórków kokosowych i innych surowców, niewykańczane, wypiekane w puszkach stanowiących ich opakowanie jednostkowe
5	Sękacze	wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z ewentualnym dodatkiem śmietanki, skórki pomarańczowej oraz substancji smakowo-zapachowych, odpiekane na rożnach w specjalnych kuchenkach, wykańczane polewą kakaową i glazurą, ozdabiane marcepanem, karmelem lub innymi, mogą być niewykańczane
6	Keksy	wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem owoców w syropie, rodzynków, fig i innych, wykańczane lub niewykańczane glazurą, polewą kakaową, migdałami, orzechami lub innymi; kształt formy, w której zostały wypieczone; wyroby konserwowe otrzymane z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkami jw., niewykańczane, wypiekane w puszkach stanowiących ich opakowanie jednostkowe
7	Wyroby ciastkarskie z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego pozostałe	wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego lub łączone z innymi ciastami, nienadziewane lub nadziewane różnymi masami, o różnych kształtach i masie

2.3.8. Wyroby z masy orzechowej i migdałowej lub surowców zastępczych

Lp.	Nazwy	Określenia
1	Ciastka z masy orzechowej i migdałowej lub surowców zastępczych	wyroby otrzymane z masy orzechowej, migdałowej lub surowców zastępczych nieprzekładane lub przekładane różnymi kremami, przetworami owocowymi i innymi, formowane w dowolnych kształtach, niewykańczane lub wykańczane polewą kakaową, siekanymi orzechami, syropem ziemniaczanym i innymi; mogą być łączone z innymi ciastami przekładane kremami, masami, przetworami owocowymi i innymi, formowane w dowolnych kształtach
2	Torty z masy orzechowej i migdałowej lub surowców zastępczych Torciki z masy orzechowej i migdałowej lub surowców zastępczych o masie 80—200 g	wyroby otrzymane z masy orzechowej, migdałowej lub surowców zastępczych, łączone z innymi ciastami; przekładane różnymi kremami, masami, przetworami owocowymi i innymi, kształt dowolny
3	Mazurki z masy orzechowej i migdałowej lub surowców zastępczych	wyroby otrzymane z masy orzechowej, migdałowej lub surowców zastępczych, przekładane różnymi kremami, masami, przetworami owocowymi i innymi, łączone z innymi ciastami, formowane w kształcie dowolnym, wykończane masą orzechową, migdałową, glazurą, polewą kakaową, owocami i przetworami owocowymi, orzechami, migdałami i innymi; mogą być ozdabiane lub nieozdabiane owocami z syropu i innymi
4	Babki z masy orzechowej i migdałowej lub surowców zastępczych	wyroby otrzymane z masy orzechowej, migdałowej lub surowców zastępczych, przekładane lub nieprzekładane różnymi kremami, masami i innymi
5	Wyroby z masy orzechowej i migdałowej lub surowców zastępczych pozostałe	wyroby drobne otrzymane ze zmiażdżonych migdałów lub surowców zastępczych z cukrem i białkami jaj, wykańczane pomadą, polewą, owocami, orzechami i innymi; kształt dowolny

2.3.9. Wyroby ciastkarskie różne

Lp.	Nazwy	Określenia
1	Wyroby ciastkarskie różne	wyroby otrzymane z różnych ciast, kremów, mas, owoców, przetworów owocowych i innych, nienależące do żadnej z omawianych grup
2	Ciastka makowe	wyroby otrzymane z masy makowej bez dodatku lub z dodatkiem rodzynków, skórki pomarańczowej, orzechów i innych oraz spodu z ciasta kruchego, wykańczane lub niewykańczane paskami z ciasta kruchego, glazurą, masą orzechową lub innymi; kształt dowolny
3	Ciastka owocowe	ciastka otrzymane z dwóch warstw ciasta kruchego lub biszkoptowego, przełożonych różnymi owocami lub przetworami i innymi, z dodatkiem środków żelujących lub bez dodatku, wykańczane glazurą; kształt dowolny
4	Precle i obwarzanki	ciastka otrzymane z ciasta drożdżowego z ciasta o samoczynnej fermentacji, obgotowanego w wodzie lub łączone z innymi ciastami nieobgotowywanymi w wodzie, wykańczane lub niewykańczane cukrem, solą, kminkiem, makiem i innymi
5	Pierniki nietrwałe	wyroby otrzymane z ciasta piernikowego przekładane różnymi kremami, masami, przetworami owocowymi i innymi, nieprzekładane bez dodatków i z dodatkami rodzynków, owoców, przetworów owocowych i innych surowców, niewykańczane lub wykańczane polewą kakaową, glazurą i innymi; kształt dowolny lub formy, w której zostały wypieczone wyroby drobne otrzymane z ciasta piernikowego, niewykańczane lub wykańczane polewą kakaową, glazurą syropową i innymi; kształt dowolny; wyroby konserwowe otrzymane z ciasta piernikowego bez dodatków lub z dodatkami jw., niewykańczane, wypiekane w puszkach stanowiących ich opakowanie jednostkowe
6	Serniki	wyroby otrzymane z masy serowej z dodatkami lub bez dodatku rodzynków, skórki pomarańczowej i innych na spodzie z ciasta kruchego lub łączonego z ciastem drożdżowym, wykańczane lub nie-

cd. tablicy

Lp.	Nazwy	Określenia
6	Serniki	wykańczane paskami z ciasta kruchego lub łączonego, glazurą i innymi
7	Serniki wiedeńskie	wyroby otrzymane z sera lub twarogu z dużym dodatkiem żółtek i napowietrzonych białek z ewentualnym dodatkiem rodzynków, migdałów, skórki pomarańczowej i innych na spodzie z ciasta kruchego, wykańczane polewą kakaową, glazurą, cukrem pudrem lub innymi
8	Serniki agarowe	wyroby otrzymane z warstw masy serowej z dodatkiem różnych kremów oraz agaru ewentualnie innych środków żelujących, na spodzie biszkoptowym, kruchym, wykańczane galaretkami
9	Wyroby waflowe nietrwałe	wyroby otrzymane z ciasta waflowego nieprzekładane i nienadziewane lub przekładane i nadziewane różnymi kremami, masami i innymi, niewykańczane lub wykańczane polewą i innymi, kształt dowolny
10	Wyroby ciastkarskie zbijane	wyroby otrzymane z ciasta zbijanego, nieprzekładane i przekładane, napełniane kremami i masami, wykańczane lub niewykańczane polewą kakaową, orzechami, okruchami i innymi; mogą być uformowane z ciasta zbijanego i smażone w tłuszczu lub wypieczone
11	Wyroby okruchowe	wyroby otrzymane z wymieszanych okruchów różnych ciast wypieczonych, formowane lub wykładane na spód z ciasta kruchego i krojone, wykańczane polewą kakaową, glazurą, kakao i innymi, mogą być wypiekane
12	Mieszanka herbatnikowa deserowa	wyroby drobne otrzymane z ciast: kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, z masy orzechowej i migdałowej lub innych, nieprzekładane lub przekładane przetworami owocowymi, kremami i innymi, niewykańczane lub wykańczane cukrem, makiem, glazurą i innymi; kształt dowolny
13	Ciastka drobne tacowe	ciastka drobne otrzymane z ciasta kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, orzechowego, migdałowego, bezowego i innych, wykańczane jak ciastka sztukowe tych samych rodzajów

KONIEC

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. **Instytucja opracowująca normę** — SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego, Warszawa.

2. **Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8070-02.** Nazwy i określenia użyto zgodnie z klasyfikacją wyrobów ciastkarskich wg BN-80/8070-01.

3. **Autorzy projektu normy** — inż. Krystyna Barowa SPOŁEM CZSS Zarząd Produkcji Piekarsko-Ciastkarskiej, dr inż. Maria Kowalczuk, mgr inż. Zofia Miłosz — SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

Errata do normy BN-80/8070-02

W tablicy na str. 3, lp. 12, w określeniu jest: tłuszczu kakaowego,
— powinno być: tłuszczu kakaopodobnego.

161. **BN-80/8070-02 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Nazwy i określenia** **zmiana 1**
1240 93.11.05

1. W punkcie **2.1. Nazwy i określenia ogólne** lp. 2 w określeniu, wpisuje się następującą treść:

produkty ciastkarskie, które przy zachowaniu określonych dla danego wyrobu warunków przechowywania, w okresie ustalonym przez producenta, zachowują pełne właściwości jakościowe i zdrowotne zgodnie z wymaganiami.

2. W punkcie **2.2,** lp. 1 w nazwie: piernikowe, skreśla się: nietrwałe.

3. W punkcie **2.3.9,** lp. 5 w nazwie: Pierniki, skreśla się: nietrwałe oraz w lp. 9 w nazwie: Wyroby waflowe, skreśla się: nietrwałe.

(Biuletyn PKNMiJ nr 14/93 poz. 81)