

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása a sütőipari termékekről

A rész ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

I.

1. Ezen előírás az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján
 - 1.1.a kenyerek termékcsoporthoz és egyes termékeire,
 - 1.2.a vizes tésztából készült péksütemények termékcsoporthoz és kiemelt termékeire,
 - 1.3.a tejes tésztából készült péksütemények termékcsoporthoz és kiemelt termékeire,
 - 1.4.a dúsított tésztából készült péksütemények termékcsoporthoz és kiemelt termékeire,
 - 1.5.a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk termékcsoporthoz,
 - 1.6. az omlós tésztából készült finom pékáruk termékcsoporthoz és kiemelt termékeire
 - 1.7.a leveles tésztából készült finom pékáruk termékcsoporthoz, valamint
 - 1.8. a zsemlemorzsaravonatközlő követelményeket határozza meg.
2. Az előírás nem terjed ki a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján eredetmegjelölésként vagy földrajzi jelzésként oltalom alatt álló, valamint hagyományos különleges terméként bejegyzett sütőipari termékekre.
3. Az előírásban a termékcsoporthoz meghatározott fizikai és kémiai követelmények az előírás D része szerinti vizsgálati módszerekkel kerültek meghatározásra, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azzal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.
4. Az előírásban meghatározott megnevezések a Magyarországon forgalomba hozott termékek esetében csak akkor használhatók, ha megfelelnek az előírásban rögzített követelményeknek.
5. Az ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, illetve hoztak forgalomba, vagy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes valamely EFTA-államban állítottak elő, az ott irányadó előírásoknak megfelelően, feltéve, hogy az irányadó előírások a fogyasztók védelme vonatkozásában az ezen előírásban meghatározottal egyenértékű védelmet nyújtanak.

II.

A sütőipari termékek részletes előírásait – a meghatározó összetevőit, technológiát, minőségi jellemzőit és speciális jelölési elemeit – az előírás B és C része tartalmazza.

III.

Az előírás C részében szereplő kenyér terméktípusokra vonatkozó, a felhasznált liszt típusok szerinti kenyércsoportosítás táblázatos összefoglalóját az előírás E része tartalmazza.

IV.

Ezen előírás vonatkozásában:

1. Alak: a termék jellemző külső megjelenési formája.
2. Alaki hányados: a termék alakjára jellemző, dimenzió nélküli szám, a termék legnagyobb szélességének és legnagyobb magasságának a hányadosa.
3. Alakítás: a tésztafeldolgozás olyan részművelete, amellyel a sütőipari termékek változatos megjelenési formáját hozzák létre.
4. Alaktalan, torz termék: az a termék, amely a termékfajtára jellemző formától nagymértékben eltér, deformálódott.
5. Alapanyag: a termék előállításához szükséges, annak lényeges (jelentős) részét képező nyersanyag; a gabonafélék őrleményei és víz.
6. Arányosan domború termék: a kenyér alakjára utaló kifejezés, számszerűen a 2 körüli alaki hányadossal jellemezhető.
7. Aroma: az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanács rendelet szerinti fogalom.
8. Álgabona: pszeudogabonák (amarant: *Amaranthus* sp.; hajdina vagy pohánka: *Fagopyrum esculentum*; quinoa: *Chenopodium quinoa*), illetve azokból előállított őrlemények, készítmények.
9. Babajka: BL 55 típusú lisztből, víz, élesztő, só felhasználásával, morzsagyártás céljából előállított félkész termék.
10. Bélzet: a termék héjat és tölteléket nem tartalmazó része.
11. Burgonyakészítmény: héjatlánított étkezési burgonyából előállított, általában feltárt és tartósított termék, amely a burgonyabelső minden összetevőjét tartalmazza.
12. Cserepesedés: a termék héjának pikkelyszerű megrepedezése. Hűlés során a termék különböző rétegeiben fellépő hőmérséklet-különbség a héjban feszültséget eredményez, amelynek hatására a búzakenyér, a vizes, esetenként a tejes és a dúsított tésztából készített termékek héja is megrepedezik (kicserepesedik).
13. Cipó: kerek alaplapú termék, amelynek gyártásakor alakítási műveletként csak az osztást és a gömbölyítést alkalmazzák.
14. Dagasztás: a tésztakészítés egyik olyan részművelete, amelynek során az alap-, a segéd-, a járulékos anyagokat és az élelmiszer-adalékanyagokat összekeverik és belőlük erőteljes mechanikai megmunkálással tésztát készítenek.
15. Domború termék: a szélességéhez viszonyítva kellő magasságú, ívelt metszetű termék.
16. Elvált héjú termék: az a termék, amelynek héja a bélzettől a termékmetszet területének 1/4 részénél nagyobb mértékben elvált.
17. Élelmiszer-adalékanyag: az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti fogalom.
18. Élelmiszerenzim: az 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti fogalom.
19. Fajlagos térfogat: a termék vagy a jellemző termék rész térfogatának és tömegének a hányadosa.
20. Felhasználható összetevők: azon nyersanyagok, amelyek felhasználása megengedett az adott termék, termékcsoporthoz előállításához.
21. Finom pékárúk: a tojással dúsított, az omlós és a leveles tésztából készült sütőipari termékek, amelyek jellegzetessége, hogy receptúrájukban az étkezési zsiradék és a cukor együttes mennyisége a felhasznált lisztre számítva legalább 10%.
22. Gömbölyítés: a tészta meghatározott tömegű darabján végrehajtott alakító művelet.

23. Héj: a termék–a bélzettől megkülönböztethető–teljes külső rétege.
24. Járulékos anyagok: a termék táplálkozási értékét javító, jellemző érzékszervi tulajdonságait lényegesen befolyásoló, a tésztakészítés vagy a feldolgozás során az alapanyagok mellett felhasználásra kerülő következő anyagok:
- 24.1. dúsítóanyagok; így különösen cukor, tej és tejtermékek, zsiradékok, tojás és tojáskészítmények, a tészta dúsítására szolgáló anyagok;
 - 24.2. ízesítőanyagok; így különösen fűszerek, fűszerpótlók, aromák, komló, kakaó;
 - 24.3. töltelékanyagok; így különösen gyümölcsök és gyümölcskészítmények, olajos magvak.
25. Kelesztés: a technológiának az a szakasza, amelyben az alakított tésztadarabokat megfelelő hőmérsékletű és páratartalmú térben, a termék jellegétől függő ideig tartják, hogy mikrobiológiai, enzimes és kolloid folyamatok eredményeként sütésre (hőkezelésre) alkalmas, megfelelően lazított tésztaszerkezet alakuljon ki.
26. Kenyércímke: a nem csomagolt kenyerek előírt jelölését tartalmazó papírcímke.
27. Kovász: a közvetett tésztakészítési eljárás során alkalmazott, a feldolgozandó liszt egy részéből, élesztőből, illetve starterkultúrából, vízből készített, majd érlelt előtészta, amelyet az élesztő és a tejsavbaktériumok elszaporítása, széndioxid-gáz képzése, valamint jellemző savak, íz és aromák kialakítása céljából használnak fel
28. Kovászérlelés: a kovász készítésétől az érettség bekövetkezéséig terjedő szakasz, amelynek során a kovász a kellő savtartalmát eléri, benne az élesztősejtek jól sarjadzanak, a széndioxid-képződés élénk, ezután a kovász már túlretté válik, az erjedés (gáz- és savtermelés) sebessége csökken, a kovász aromája romlik.
29. Kovázkészítmény: fermentációval készített, rendszerint a közvetlen kenyérfeldolgozás hátrányainak mérséklésére alkalmazott, szárított por alakú vagy folyékony segédanyag, amelynek bélzetszínező hatása nincs.
30. Kovász nagyság: a kovászba adagolt liszt mennyisége, az összes liszt tömegszázalékában kifejezve.
31. Kovászsűrűség: a kovászoláshoz felhasznált víz mennyisége a kovászhoz adagolt liszt tömegszázalékában kifejezve.
32. Lapos vagy túl domború termék: az a termék, amelynél a szélesség és magasság viszonya nem felel meg az előírásoknak.
33. Lazítás: a tészta térfogatát lazítóanyagokkal (biológiai és kémiai vagy fizikai műveletekkel) növelő művelet.
34. Maláta, maláta-készítmény: csírázott és kíméletesen megszárazított gabona rendszerint enzim aktivitással rendelkező kivonata vagy sűrítménye.
35. Morzsálódás: egyes termékek bélzetének azon tulajdonsága, amelynek következtében vágás vagy szeletelés hatására apró bélzetrészek válnak le.
36. Nyersanyag: a sütőipari termékek készítéséhez felhasználható anyagok összessége, amelyek technológiai szerepük alapján lehetnek alap-, segéd- és járulékos anyagok.
37. Nyúlósodás: a *Bacillus subtilis* mikroorganizmus kártétele következtében előálló olyan kenyérbetegség, amelynek során a kenyér bélszerkezete ragadós, kenőcsös állományúvá válik, széttöréskor szálhúzás figyelhető meg, és a termék gyümölcs észterre emlékeztető szagú lesz.
38. Omlós törésű termék: olyan homogén szerkezetű termék, amely könnyen szétmorzsolható és enyhe nyomás hatására a pró rögökre hull.
39. Öregedés: a sütőipari termékek tárolása során végbemenő (meg nem gátolható, csak késleltethető) folyamat, amelynek során a héj elveszti fényét, megpuhul, szívósabb lesz, a bélzet keményebbé, morzsalékossá, szikkadtá válik, az ízben és

aromaanyagokban torzulás következik be és összességében csökken a termék élvezeti értéke.

40. Péksütemény: ipari (kisipari) körülmények között, különböző összetétellel, vizes, tejes, dúsított tésztából előállított termékek gyűjtő neve, amelyek összetételében az étkezési zsiradék és a cukor együttes mennyisége a felhasznált lisztre számított 10%-ot nem éri el.

41. Pórusfal: a termék bélzetének jellemzője, amely összefüggésben van a fajlagos térfogattal és a térfogategységben található üregek számával. Mértékét számszerűen nem szokás kifejezni.

42. Ragacsos bélzetű termék: az a termék, amelynek bélzete enyhe nyomásra összetapad, a nagy amiláz aktivitású liszt felhasználása vagy a helytelen sütés következtében.

43. Repedt felületű termék: az a termék, amelynek oldalán, alján vagy tetején a termék hosszának 2/3 részénél kisebb szakaszokon a héj felszakadt és a bélzet kilátszik.

44. Rugalmas bélzetű termék: az a termék, amelynek bélzete enyhe ujjnyomásra bekövetkező alakváltozás után visszanyeri eredeti állapotát.

45. Rugalmatlan bélzetű termék: az a termék, amelynek bélzete enyhe ujjnyomásra bekövetkező alakváltozás után nem nyeri vissza eredeti állapotát, hanem maradandó alakváltozást szenved.

46. Segédanyag: a termék kisebb hányadát képező anyag, amely azonban a termék minőségét döntően befolyásolja (így különösen só, élesztő, kovászkészítmény).

47. Selymes tapintású bélzet: olyan bélzet, amely apró lyukacsos, laza szerkezete és vékony pórusfala következtében tapintáskor selymes érzetet kelt.

48. Starterkultúra: egy speciális, specifikus tulajdonságok alapján válogatott, szaporodóképes mikroorganizmusokat tartalmazó mikrobiológiai kultúra, amelyet az élelmiszer előállítás során a különböző fermentatív folyamatoknál használnak. Színtenyészetben vagy kontrollált/ellenőrzött vegyes/kevert kultúrában is előfordulhatnak.

49. Sodrás: egyes sütőipari termékek jellegzetes alakítási művelete.

50. Sütés: a tészta erőteljes hőkezelése, amelynek hatására a fellazult, megkelt tészta térfogata tovább növekszik, majd kialakul a termékre jellemző héj és bélszerkezet.

51. Sütőélesztő (élesztő): a *Saccharomyces cerevisiae* technikailag tiszta tenyészetéből szaporítás útján nyert sejtek összessége, friss vagy szárított formában.

52. Szabadon vetett termék: sütőforma nélkül készített termék.

53. Szalonnás (vízcsíkos) termékbélzet: az a bélzet, amelyen a héj mentén 3 mm-nél vastagabb, tömött, rugalmatlan, nedves tapintású réteg észlelhető.

54. Szárított élesztő: sütőélesztőből készített, kis nedvességtartalmú, aktív élesztősejteket tartalmazó készítmény.

55. Szemcsenagyság: valamely őrlemény azon méretbeli tulajdonsága, amelyet többnyire két vagy több, különböző lyukméretű szita alkalmazásával állapítanak meg.

56. Színezőmaláta: olyan maláta vagy malátakészítmény, amelynek bélzetszínező hatása van.

57. Tartós kenyér: az olyan kenyérféle, amelynek minőségmegőrzési ideje legalább 6 nap, mikrobiológiai romlást gátló élelmiszer-adalékanyaggal, illetve eljárással, valamint a termék öregedését késleltető anyagokkal készül, és csomagolva hoznak forgalomba.

58. Tejpor: a Magyar Élelmiszerkönyv MÉ 1–3–2001/114. számú előírása szerinti termék.

59. Tészta: alapanyagokból, esetenként segéd-, járulékos és élelmiszer-adalékanyagokból mechanikai műveletekkel (így különösen dagasztás, gyúrás,

keverés) készített egynemű anyag, amely állománytulajdonságaitól függően különféle eljárásokkal alakítható (így különösen formázás, nyújtás).

60. Tésztaérlelés: a technológiának az a szakasza, amikor a bedagasztott, nagy tömegű tésztát pihentetik annak érdekében, hogy kolloid, enzimes és mikrobiológiai folyamatok hatására olyan tészta szerkezet alakuljon ki, amely alkalmas a továbbfeldolgozásra.

61. Tésztakészítés: a sütőipari technológia részművelete, amely a következő szakaszokból áll: anyag-előkészítés, közvetett tészta vezetés esetén kovászkészítés és érlelés, dagasztás, tésztaérlelés; közvetlen tészta vezetés esetén pedig dagasztás és tésztaérlelés.

62. Tésztaosztás: a tésztafeldolgozás azon részművelete, amikor a nagy tömegű, érett tésztát a termék előállításához szükséges tömegűre osztják és mérik.

63. Tojáskészítmény: pasztörözött, homogenizált, illetve tartósított vegyes tojáslé vagy ennek porításával nyert olyan termék, amely természetes arányban tartalmazza a tojássárgáját és a tojásfehérjét.

64. Töltelék: a termékek élvezeti értékének növelésére alkalmas, többé-kevésbé képlékeny anyag, amelyet a termék belsejében vagy a tészta rétegek között tölteléként, esetleg díszítőanyagként használnak fel.

65. Vekni: hosszúkás, két végén elkeskenyedő termék.

66. Végigrepedt termék: az a termék, amelynek oldalán, alján vagy tetején a termék hosszának 2/3 részénél nagyobb szakaszon a héj (a felület sütés előtti felmetszése nélkül) felszakadt és a bélzet kilátszik.

67. Vitális glutin: duzzadóképesseggel rendelkező, por alakú búzasikér.

B rész

TERMÉKCSOPORTOK

1. Kenyerek

(Élelmiszer - kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.1.)

1.1. A kenyér meghatározása

Kenyérnek minősül a döntő részben gabonaőrlemény(ek)ből kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kovászkészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, azítással, sütéssel majd csomagolással vagy csomagolás nélkül előállított élelmiszer.

A csomagolatlan termék tömege 250 g-mal osztható, de legalább 250 gramm.

Formája lehet szabadon vetett, illetve formában sült.

1.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők:

1.2.1. Álgabonák

1.2.2. Burgonya és burgonyakészítmények

1.2.3. Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek

1.2.4. Cukor

1.2.5. Élelmiszer-adalékanyagok

1.2.6. Élelmiszerezszerek

1.2.7. Ételecet

1.2.8. Étkezési só, fűszerek

1.2.9. Étkezési zsiradékok

1.2.10. Gabonaeredetű feltárt vagy pelyhesített, illetve extrudált termékek

1.2.11. Glükózszirup

1.2.12. Ivóvíz

- 1.2.13. Komló vagy komlókivonat
 - 1.2.14. Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény
 - 1.2.15. Kukoricakeményítő
 - 1.2.16. Kukoricaőrlemények
 - 1.2.17. Maláta és malátakészítmények
 - 1.2.18. Olajos magvak
 - 1.2.19. Rozsőrlemények
 - 1.2.20. Starterkultúra
 - 1.2.21. Sütőélesztő
 - 1.2.22. Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
 - 1.2.23. Tej és tejtermékek
 - 1.2.24. Vitális glutin
- 1.3. Minőségi követelmények
- 1.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők
 - 1.3.1.1. A szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom NaCl -ban kifejezve:
Táértékjelölés feltüntetése esetén a termék sótartalmát 100 g késztermékre számítva, a Na tartalom alapján kell kiszámítani (Na x 2,5) és feltüntetni.
 - legalább 1,3% (m/m)
 - legfeljebb 2,5% (m/m)
 - 1.3.1.2 . Alaki hányados (Ah)
 (szabadon vetett kenyerek esetén) legfeljebb 2,2
 - 1.3.1.3. Savfok legalább 3,0
 a legfeljebb 24 órás minőség-megőrzési idejű, legalább 50% BL 55 típusú búzalisztet tartalmazó kenyerek esetén: legalább 2,5
 - 1.3.2. Tömegettűrés
 Egyedi fogyasztói csomagolás nélküli kenyér esetén, egyedi mérlegelés alapján: az 1000 g és az annál kisebb névleges tömegű kenyér esetén -4%, az ennél nagyobb névleges tömegű kenyér esetén -3% egyedi tömegettűrés van megengedve azzal, hogy 30 db azonos jelölésű kenyér átlagtömegének megengedett legnagyobb eltérése a névleges tömegtől: a 750, az 500 és a 250 g -os névleges tömegű kenyerek esetében -2 %, az 1000 g -os és az a feletti névleges tömegű kenyerek esetében -1 %.
 - 1.3.3. Érzékszervi jellemzők
 - 1.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.
 - 1.3.3.2. Héj:a kenyértípusra jellemző világos vagy sötétebb barna, fényes vagy matt, sima vagy cserepes, szórt és/vagy vágott; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.
 - 1.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, a felhasznált lisztre jellemző színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen nyers, szalonnás, ragacsos, nyúlósodás jeleit ne mutassa, frissen ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.
 - 1.3.3.4. Íz és szag: aromás, a kenyértípusra jellemző, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.
- 1.4. Csomagolás Nincs külön előírás.
- 1.5. Megnevezés
- 1.5.1. Az összetételre névvel utaló kenyerek megnevezései a C rész 1. „AZ ÖSSZETÉTELRE NÉVVEL UTALÓ KENYEREK” című pontban szerepelnek.

1.5.2. Az összetételre névvel utaló kenyerek csoportjába nem besorolható összetétellel gyártott kenyerek esetében a termék nevének tartalmaznia kell a „kenyér” kifejezést, és ezen termékeknél a C rész 1. „AZ ÖSSZETÉTELRE NÉVVEL UTALÓ KENYEREK” pontban felsorolt termékmegnevezések nem használhatók, illetve az ott felsorolt termékmegnevezésben szereplő kiemelt összetevőre utalni sem lehet. Például: kenyér 3 % szezámaggal, illetve kenyér teljes kiőrlésű búzaliszttel megnevezés **nem használható**.

1.5.3. Az extrudált kenyér esetében a kenyér szó használható a megnevezésben.

1.5.4. Ha az 1.5.1. és az 1.5.2. pontba tartozó termék előállításához színező malátát használtak, a megnevezéshez kapcsolódóan erre a „színező maláta” kifejezés használatával utalni kell.

1.5.5. Egyéb jelölési előírás

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli kenyér jelölésére jól olvasható módon elhelyezett kenyércímkét kell használni.

1.5.6. Több termékcsoportha is besorolható kenyér esetében minden termékcsoporthoz feltüntethető a megnevezésben. Ez esetben minden, a megnevezéssel összefüggésbe hozható termékcsoporthoz előírásainak meg kell felelnie a terméknek. Példa a megnevezésre: lenmagos rozskenyér (C rész 1.5 és 1.8. pontjának előírásai).

2. Vizes tésztából készült péksütemények

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.1.)

2.1. A termékcsoporthoz meghatározása

A vizes tésztából készült péksütemény gabonaőrleményből (általában búzafinomliszt, BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, víz és szükség szerint élelmiszer-adalékanyag és egyéb összetevők felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd sütéssel előállított, legfeljebb 500 g tömegű termék.

2.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők:

2.2.1. Álgabonák

2.2.2. Burgonya és burgonyakészítmények

2.2.3. Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek

2.2.4. Cukor

2.2.5. Egyéb étkezési gabonaőrlemények és-készítmények

2.2.6. Élelmiszer-adalékanyagok

2.2.7. Élelmiszerenzimek

2.2.8. Ételecet, étkezési ecetsav

2.2.9. Étkezési só, fűszerek

2.2.10. Étkezési zsiradékok

2.2.11. Glükózsirup

2.2.12. Ivóvíz

2.2.13. Komló vagy komlókivonat

2.2.14. Kukoricakeményítő

2.2.15. Maláta és malátakészítmények

2.2.16. Olajos magvak

2.2.17. Starterkultúra

2.2.18. Sütőélesztő

2.2.19. Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek

2.2.20. Vitális glutin

2.3. Minőségi követelmények

2.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott sótartalom NaCl-ban kifejezve legfeljebb 2,1% (m/m)

2.3.2. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

2.3.2.1. 250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén (30 db termék lemérésével) a névleges tömeg -5%-a,

2.3.2.2. 250 g-os, továbbá a 250 g és az 500 g közötti névleges tömegű termékek esetén (10 db termék lemérésével) a névleges tömeg -3%-a.

2.3.3. Érzékszervi jellemzők

2.3.3.1. Alak a termékre jellemző, domború; ne legyen torz.

2.3.3.2. Héj: a terméktípusra jellemző színű, sima vagy cserepes, esetleg vágott; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.

2.3.3.3. Bélzet: a termékbél átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső, ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

2.3.3.4. Íz és szag: a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.5. Megnevezés

A termék megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

3. Tejes tésztából készült péksütemények

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.2.)

3.1. A termékcsoport meghatározása

A tejes tésztából készült péksütemény gabonaőrleményekből (általában búzafinomliszt,

BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, lisztre számított legalább 3% sovány tejpor vagy annak megfelelő egyéb típusú tejpor, illetve tej, étkezési zsiradék, cukor, víz és szükség szerint élelmiszer-adalékanyag és egyéb összetevők felhasználásával tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd sütéssel előállított termék.

3.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők:

3.2.1. Álgabonák

3.2.2. Burgonya és burgonyakészítmények

3.2.3. Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek

3.2.4. Cukor

3.2.5. Egyéb étkezési gabonaőrlemények és készítmények

3.2.6. Élelmiszer-adalékanyagok

3.2.7. Élelmiszerezszínek

3.2.8. Étkezési só, fűszerek

3.2.9. Étkezési zsiradékok

3.2.10. Glükózsirup

3.2.11. Ivóvíz

3.2.12. Komló vagy komlókivonat

3.2.13. Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény

3.2.14. Kukoricakeményítő

3.2.15. Maláta és malátakészítmények

- 3.2.16. Olajos magvak
- 3.2.17. Starterkultúra
- 3.2.18. Sütőélesztő
- 3.2.19. Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
- 3.2.20. Tej és tejtermékek
- 3.2.21. Tojás és tojáskészítmények
- 3.2.22. Vitális glutin
- 3.3. Minőségi követelmények
 - 3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők
 - A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott
 - 3.3.1.1. sótartalom NaCl-ban kifejezve legfeljebb 1,8% (m/m),
 - 3.3.1.2. zsírtartalom legalább 2,2% (m/m),
 - 3.3.1.3. cukortartalom legalább 1,5% (m/m)
 - 3.3.2. Tömegtűrés (csomagolatlan termék esetén)
 - 3.3.2.1. 250 g -nál kisebb névleges tömegű termékek esetén (30 db termék lemérésével) a névleges tömeg -5%-a,
 - 3.3.2.2. 250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén (10 db termék lemérésével) a névleges tömeg -3%-a.
 - 3.3.3. Érzékszervi jellemzők
 - 3.3.3.1. Alak: a terméktípusra jellemző; ne legyen torz.
 - 3.3.3.2. Héj: a terméktípusra jellemző színű, sima vagy cserepes; ne legyen végigrepedt, kormos, szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.
 - 3.3.3.3. Bélzet: a termékbél átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.
 - 3.3.3.4. Íz és szag: a termékre jellemző aromájú, enyhén érződjön rajta a tej és a cukor jelenléte; ne legyen idegen ízű és szagú.
- 3.4. Csomagolás
 - Nincs külön előírás.
- 3.5. Megnevezés:
 - 3.5.1. (kerek) mákos kalács
 - 3.5.2. császárszemle
 - 3.5.3. fejes mákos kalács
 - 3.5.4. fonott kalács
 - 3.5.5. nagykifli
 - 3.5.6. óriás kifli
 - 3.5.7. sós kalács
 - 3.5.8. sóskifli
 - 3.5.9. szegedi vágott
 - 3.5.10. A fel nem sorolt termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

4. Dúsított tésztából készült péksütemények

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.2.)

- 4.1. A termékcsoporthatározása

A dúsított tésztából készült péksüteményeket gabonaőrleményekből (általában búzafinomliszt, BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, lisztre számított legalább 3% sovány tejpor vagy annak megfelelő egyéb típusú tejpor, illetve tej, étkezési zsiradék, cukor, víz és szükség szerint élelmiszer-adalékanyag és egyéb összetevők felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd sütéssel állítják elő

4.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

- 4.2.1. Álgabonák
- 4.2.2. Aromák
- 4.2.3. Burgonya és burgonyakészítmények
- 4.2.4. Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek
- 4.2.5. Cukor
- 4.2.6. Egyéb étkezési gabonaőrlemények és készítmények
- 4.2.7. Élelmiszer-adalékanyagok
- 4.2.8. Élelmiszerenzimek
- 4.2.9. Étkezési só, fűszerek
- 4.2.10. Étkezési zsiradékok
- 4.2.11. Glükózsirup
- 4.2.12. Ivóvíz
- 4.2.13. Komló vagy komlókivonat
- 4.2.14. Kukoricakeményítő
- 4.2.15. Maláta és malátakészítmény
- 4.2.16. Starterkultúra
- 4.2.17. Sütőélesztő
- 4.2.18. Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
- 4.2.19. Tej és tejtermékek
- 4.2.20. Tojás és tojáskészítmények
- 4.2.21. Vitális glutin

4.3. Minőségi követelmények

4.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

- 4.3.1.1. sótartalom NaCl-ban kifejezve legfeljebb 1,3% (m/m),
- 4.3.1.2. sótartalom NaCl-ban kifejezve sós tésztából készült termék esetén legfeljebb 3,5% (m/m),
- 4.3.1.3. zsírtartalom legalább 4,4% (m/m),
- 4.3.1.4. cukortartalom legalább 3,0% (m/m),
- 4.3.1.5. cukortartalom sós tésztából készült termék esetén legalább 1,5% (m/m).

4.3.2. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

- 4.3.2.1. 250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén (30 db termék lemérésével)
a névleges tömeg -5%-a,
- 4.3.2.2. 250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén (10 db termék lemérésével) a névleges tömeg -3%-a.

4.3.3. Érzékszervi jellemzők

- 4.3.3.1. Alak: a terméktípusra jellemző; ne legyen torz.
- 4.3.3.2. Héj: a terméktípusra jellemző színű; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.
- 4.3.3.3. Bélzet: a termékből átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza

szerkezetű, vékony pórufalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

4.3.3.4. Íz és szag: a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.5. Megnevezés:

4.5.1. paprikáskifli

4.5.2. uzsonnarúd

4.5.3. Mindszenti kalács

4.5.4. A fel nem sorolt termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

4.5.5. A termék megnevezésében a „vaj” vagy a vajra utaló kifejezés önmagában csak akkor szerepelhet, ha a termék zsiradékként az esetleg felhasznált emulgeátor zsiradékkomponensén kívül csak tiszta vajból származó vajzsírt tartalmaz. Vajra utaló íz-, ízfokozó, aroma-és

élelmiszer-adalékanyagok ebben az esetben nem használhatók fel.

4.5.6. Amennyiben a vaj mellett felhasználásra kerül egyéb étkezési zsiradék is, a „vaj” vagy

a vajra utaló kifejezés a felhasznált egyéb étkezési zsiradék megnevezésével együtt

tüntethető fel a termék megnevezésében, az összetevők csökkenő sorrendje

figyelembevételével, például 60% margarin és 40% vaj felhasználása esetén : „termék megnevezése” margarinnal és vajjal.

5. Tojással dúsított tésztából készült finom pékárúk

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.2.)

5.1. A termékcsoport meghatározása

A tojással dúsított tésztából készült finom pékárúkat gabonaőrleményekből (általában búzafinomliszt, BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, tejpor vagy tej, étkezési zsiradék, cukor, víz és liszt kg-onként legalább 1 db tojás vagy annak megfelelő tojáskészítmény, szükség szerint élelmiszer-adalékanyag és egyéb összetevők felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd sütéssel állítják elő.

5.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők:

5.2.1. Álgabonák

5.2.2. Aroma

5.2.3. Burgonya és burgonyakészítmények

5.2.4. Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek

5.2.5. Cukor

5.2.6. Egyéb étkezési gabonaőrlemények és készítmények

5.2.7. Élelmiszer-adalékanyagok

5.2.8. Élelmiszerezszínek

5.2.9. Étkezési só, fűszerek

5.2.10. Étkezési zsiradékok

5.2.11. Glükózsirup

5.2.12. Gyümölcsök, gyümölcskészítmények

5.2.13. Ivóvíz

5.2.14. Kakaó- és csokoládétermékek

5.2.15. Komló vagy komlókivonat

5.2.16. Kukoricakeményítő

- 5.2.17.Maláta, malátakészítmény
- 5.2.18.Morzsa
- 5.2.19.Olajos magvak
- 5.2.20.Starterkultúra
- 5.2.21.Sütőélesztő
- 5.2.22.Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
- 5.2.23.Tej és tejtermékek
- 5.2.24.Tojás és tojáskészítmények
- 5.2.25.Vitális glutin
- 5.2.26.Zöldségfélék, zöldségkészítmények

5.3. Minőségi követelmények

5.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A késztermék bélzetének szárazanyagára vonatkoztatott

- 5.3.1.1. sótartalma NaCl-ban kifejezve legfeljebb 1,5% (m/m),
- 5.3.1.2. zsírtartalma legalább 8,1% (m/m),
- 5.3.1.3. cukortartalma legalább 8,0% (m/m).

5.3.2.Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

- 5.3.2.1. 250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén (30 db termék lemérésével) a névleges tömeg -5%-a,
- 5.3.2.2. 250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén (10 db terméklemérésével)a névleges tömeg -3%-a.

5.3.3. Érzékszervi jellemzők

- 5.3.3.1.Alak: a terméktípusra jellemző; ne legyen torz.
- 5.3.3.2.Héj: a terméktípusra jellemző színű, a tojással kezelt felületek fényes aranysárga vagy barnássárga színűek; ne legyen kormos, szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.
- 5.3.3.3.Bélzet: enyhén sárgás színű, csomómentes, egyenletesen lazított, összefüggő, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes fényű és tapintású, a bél és a héj (a töltelékes áruk kivételével) szerkezetileg összefüggő; ne legyen morzsálódó, ragacos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.
- 5.3.3.4.Íz és szag: enyhén érződjön a cukor, a tojás, a tej és a zsiradékok jelenléte, harmonikus, a termékre jellemző aromájú, ne legyen idegen ízű és szagú. A töltelékes áruk esetén a töltelék íze domináljon.

5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

5.5. Megnevezés:

- 5.5.1. briós
- 5.5.2. puffancs
- 5.5.3. „ízésítés megnevezése” bukta
- 5.5.4. „ízésítés megnevezése” batyu
- 5.5.5. finom fonott kalács (kávéházi kalács)
- 5.5.6. foszlós kalács
- 5.5.7. „ízésítés megnevezése” kelt tekercs
- 5.5.8. A fel nem sorolt termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

5.5.9. A termék megnevezésében a „túró” és „sajt” kifejezés önmagában akkor használható, ha a termék gyártásához kizárólag az MÉ-1-3/51-1 számú előírásnak megfelelő tehéntúrót, sajtot használtak fel.

5.5.10. Amennyiben a „túró” és a „sajt” helyettesítésére az MÉ-1-3/51-1 számú előírásnak nem megfelelő összetevő kerül felhasználásra, a termék megnevezésében a „túró” és a „sajt” kifejezés a felhasznált egyéb összetevő megnevezésével együtt tüntethető fel, az összetevők csökkenő sorrendje figyelembevételével, például 60% növényi zsír és 40% sajt felhasználása esetén: növényi zsíros és sajtos „termék megnevezése”.

6.Omlós tésztából készült finom pékáruk

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.2.)

6.1. A termékcsoport meghatározása

Az omlós tésztából készült finom pékárukat gabonaőrleményekből (általában búzafinomliszt, BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, étkezési zsiradék, víz, szükség szerint dúsító-és élelmiszer- adalékanyag és egyéb összetevők felhasználásával, jellegzetes technológiával állítják elő. A termékek kissé tömött bélzetű, rugalmatlan, omlós törésű finom pékáruk.

6.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

6.2.1.Álgabonák

6.2.2.Aromák

6.2.3.Burgonya és burgonyakészítmények

6.2.4.Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek

6.2.5.Cukor

6.2.6.Egyéb étkezési gabonaőrlemények és készítmények

6.2.7.Élelmiszer-adalékanyagok

6.2.8.Élelmiszerenzimek

6.2.9.Étkezési só, fűszerek

6.2.10.Étkezési tepertő

6.2.11.Étkezési zsiradékok

6.2.12.Gyümölcsök és gyümölcskészítmények

6.2.13.Ivóvíz

6.2.14.Kakaó- és csokoládétermékek

6.2.15.Maláta, malátakészítmény

6.2.16.Morzsa

6.2.17.Olajos magvak

6.2.18.Starterkultúra

6.2.19.Sütőélesztő

6.2.20.Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek

6.2.21.Tej és tejtermékek

6.2.22.Tojás és tojáskészítmények

6.2.23.Zöldségfélék, zöldségkészítmények

6.3. Minőségi követelmények

6.3.1.Fizikai, kémiai jellemzők

6.3.1.1. Zsirtartalom: a késztermék bélzetének zsirtartalma, szárazanyagra számítva legalább 20,0% (m/m).

6.3.1.2. Cukortartalom: édes tésztából készült termékek bélzetének cukortartalma, szárazanyagra számítva legalább 4,5% (m/m).

6.3.1.3.Sótartalom: sós tésztából készült termékek bélzetének sótartalma, szárazanyagra számítva, NaCl-ban kifejezve legfeljebb 4,0% (m/m).

6.3.1.4. Töltelék: a töltelék összetételben, arányban és minőségben feleljen meg a termék gyártmánylapján rögzítettnek.

6.3.2. Tömegtűrés (csomagolatlan termék esetén)

6.3.2.1. 250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén -5%,

6.3.2.2. 250g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén -3% egyedi tömegtűrés van megengedve.

6.3.3. Érzékszervi jellemzők

6.3.3.1.Alak: a termékre jellemző; ne legyen torz.

6.3.3.2. Felület:a termékre jellemző.

6.3.3.3.Bélzet: kissé tömött, rugalmatlan, omlós szerkezetű, ne legyen szalonnás.

6.3.3.4.Íz és szag: a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

6.4. Csomagolás Nincs külön előírás.

6.5. Megnevezés:

6.5.1. omlós pogácsa

6.5.2. „ízésítés megnevezése” omlós pogácsa

6.5.3. „ízésítés megnevezése” omlós tekercs

6.5.4. „ízésítés megnevezése” omlós pite

6.5.5. A felsorolásban nem szereplő egyéb termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is, „omlós” jelzővel.

6.5.6. A termék megnevezésében a „vaj” vagy a vajra utaló kifejezés önmagában csak akkor szerepelhet, ha a termék zsiradék-ként az esetleg felhasznált emulgeátor zsiradék-komponensén kívül csak tiszta vajból származó vajzsírt tartalmaz. Vajra utaló íz-, ízfokozó, aroma- és élelmiszer-adalékanyagok ebben az esetben nem használhatók fel.

6.5.7. Amennyiben a vaj mellett felhasználásra kerül egyéb étkezési zsiradék is, a „vaj” vagy a vajra utaló kifejezés a felhasznált egyéb étkezési zsiradék megnevezésével együtt tüntethető fel a termék megnevezésében, az összetevők csökkenő sorrendje figyelembevételével, például 60% margarin és 40% vaj felhasználása esetén: „termék megnevezése” margarinnal és vajjal.

6.5.8.A termék megnevezésében a „túró” és „sajt” kifejezés önmagában akkor használható, ha a termék gyártásához kizárólag az MÉ-1-3/51-1 számú előírásnak megfelelő tehéntúrót, sajtot használtak fel.

6.5.9.Amennyiben a „túró” és a „sajt” helyettesítésére az MÉ-1-3/51-1 számú előírásnak nem megfelelő összetevő kerül felhasználásra, a termék megnevezésében a „túró” és a „sajt” kifejezés a felhasznált egyéb összetevő megnevezésével együtt tüntethető fel, az összetevők csökkenő sorrendje figyelembevételével, például 60% növényi zsír és 40% sajt felhasználása esetén: növényi zsíros és sajtos „termék megnevezése”.

7.Leveles tésztából készült finom pékáruk

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.2.)

7.1. A termékcsoport meghatározása

A leveles tésztából készült finom pékáruk gabonaőrlemények (általában BL 55 típusú lisztből), só, étkezési zsiradék, víz, szükség szerint dúsító- és élelmiszer-adalékanyag felhasználásával előállított, laza, leveles szerkezetű termékek.

7.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők:

- 7.2.1. Álgabonák
- 7.2.2. Aromák
- 7.2.3. Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek
- 7.2.4. Cukor
- 7.2.5. Élelmiszer-adalékanyagok
- 7.2.6. Élelmiszerezszínek
- 7.2.7. Ételecet
- 7.2.8. Étkezési só, fűszerek
- 7.2.9. Étkezési tepertő
- 7.2.10. Étkezési zsiradékok
- 7.2.11. Gyümölcsök, gyümölcskészítmények
- 7.2.12. Húskészítmények
- 7.2.13. Ivóvíz
- 7.2.14. Kakaó és csokoládé termékek
- 7.2.15. Maláta, maláta készítmények
- 7.2.16. Morzsa
- 7.2.17. Olajos magvak
- 7.2.18. Starterkultúra
- 7.2.19. Sütőlesztő
- 7.2.20. Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
- 7.2.21. Tej és tejtermékek
- 7.2.22. Tojás és tojás készítmények
- 7.2.23. Zöldségfélék, zöldségkészítmények

7.3. Minőségi követelmények

7.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

- 7.3.1.1. A késztermék bélzetének zsírtartalma, szárazanyagra számítva legalább 20,0 % (m/m)
- 7.3.1.2. Édes tésztából készült termékek töltelék nélküli részének cukortartalma, szárazanyagra számítva legalább 4,5% (m/m)
- 7.3.1.3. Sós tésztából készült termékek bélzetének szárazanyagra számított só tartalma, NaCl-ban kifejezve legfeljebb 4,0% (m/m)
- 7.3.1.4. Töltelék: A töltelék összetételben, arányban és minőségben feleljen meg a termék gyártmánylapján rögzítettnek.

7.3.2. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

- 7.3.2.1. 250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén -5%,
- 7.3.2.2. 250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén -3% egyedi tömegűrés van megengedve.

7.3.3. Érzékszervi jellemzők

- 7.3.3.1. Alak: a termékre jellemző; ne legyen torz.
- 7.3.3.2. Felület: aranysárgából vörösesbarnába hajló színű; a termékre jellemző felületű
- 7.3.3.3. Bélzet: laza, leveles szerkezetű, harapáskor vékony lemezekre szétváló;
- 7.3.3.4. Íz és szag: a termékre jellemző aromájú; a használt dúsító anyag jól érezhető; ne legyen idegen ízű vagy szagú

7.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

7.5. Megnevezés:

7.5.1. rongyos kifli

7.5.2. leveles rúd

7.5.3 leveles pogácsa

7.5.4. „ízésítés megnevezése” leveles pogácsa

7.5.5. „ízésítés megnevezése” táska

7.5.6. „ízésítés megnevezése” búr kifli

7.5.7. „ízésítés megnevezése” csiga

7.5.8. „ízésítés megnevezése” leveles rétes

7.5.9. A felsorolásban nem szereplő egyéb termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is, „leveles ” jelzővel.

7.5.10. A termék megnevezésében a „vaj” vagy a vajra utaló kifejezés önmagában csak akkor szerepelhet, ha a termék zsiradékként az esetleg felhasznált emulgeátor zsiradékkomponensén kívül csak tiszta vajból származó vajzsírt tartalmaz. Vajra utaló íz-ízfokozó, aroma- és élelmiszer-adalékanyagok ebben az esetben nem használhatók fel.

7.5.11. Amennyiben a vaj mellett felhasználásra kerül egyéb étkezési zsiradék is, a „vaj” vagy a vajra utaló kifejezés a felhasznált egyéb étkezési zsiradék megnevezésével együtt tüntethető fel a termék megnevezésében, az összetevők csökkenő sorrendje figyelembevételével, például 60% margarin és 40% vaj felhasználása esetén: „termék megnevezése” margarinnal és vajjal.

7.5.12. A termék megnevezésében a „túró” és „sajt” kifejezés önmagában akkor használható, ha a termék gyártásához kizárólag az MÉ-1-3/51-1 számú előírásnak megfelelő tehéntúrót, sajtot használtak fel.

7.5.13. Amennyiben a „túró” és a „sajt” helyettesítésére az MÉ-1-3/51-1 számú előírásnak nem megfelelő összetevő kerül felhasználásra, a termék megnevezésében a „túró” és a „sajt” kifejezés a felhasznált egyéb összetevő megnevezésével együtt tüntethető fel, az összetevők csökkenő sorrendje figyelembevételével, például 60% növényi zsír és 40% sajt felhasználása esetén: növényi zsíros és sajtos „termék megnevezése”.

8. ZSEMLEMORZSA

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.1.)

8.1 A termék meghatározása

A zsemlemorzsa a vizes zsemlelének vagy a BL 55 típusú liszt, víz, élesztő és só felhasználásával, morzsagyártás céljából előállított félkész terméknek (babajka) a szárítása után aprítással, őrléssel előállított termék.

8.2 . Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők:

8.2.1. Búzaliszt, sütőipari

8.2.2. Sütőélesztő

8.2.3. Étkezési só

8.2.4. Vizes zsemle

8.2.5. Ivóvíz

8.2.6. Élelmiszer-adalékanyagok (csak vizes zsemle készítéséhez)

8.2.7. A zsemlemorzsa gyártásához a kereskedelemből visszazállított terméket felhasználni nem szabad.

8.3. Minőségi követelmények

8.3.1 . Fizikai, kémiai jellemzők

8.3.1.1. Szárazanyag-tartalom legalább 88% (m/m)

8.3.1.2. Szemcsenagyság (őrlési finomság)

8.3.1.2.1. átesés az 1,6 mm-es lyukméretű fémhuzal szitán 100%

8.3.1.2.2. átesés a 0,1 mm-es lyukméretű fémhuzal szitán
legfeljebb 15%

8.3.1.3. Idegen anyag, állati kártevő nincs megengedve

8.3.1.4. Savfok legfeljebb 5,0

8.3.1.5. A szárazanyagra vonatkoztatott

8.3.1.5.1. zsírtartalom legfeljebb 1,3% (m/m)

8.3.1.5.2. sótartalom NaCl-ban kifejezve legfeljebb 2,1% (m/m)

8.3.1.5.3. sómentes hamutartalom legfeljebb 0,7% (m/m)

8.3.2. Érzékszervi jellemzők

8.3.2.1. Küllem: durva őrlésű, érdes felületű, közel egyenletes szemcsenagyságú, könnyen szórható; ne legyen csomós, túlnyomóan lisztes, szennyezett; idegen anyagot ne tartalmazzon.

8.3.2.2. Szín: összhatásában egységes, sárga-világosbarna, a jellegének megfelelő; sötét, égett szemcséktől mentes.

8.3.2.3. Szag: a fajtára jellemző, kellemes; ne legyen állott, avas, savanyú, idegen szagú.

8.3.2.4. Íz: a termékre jellemző; ne legyen keserű, savanyú, édeskés, állott vagy avas ízű.

8.4. Csomagolás

A zsemlemorzsat csak csomagolva szabad forgalomba hozni az élelmezés-egészségügyi előírásoknak megfelelő csomagolóanyag felhasználásával.

8.5 Megnevezés:

Zsemlemorzsa

C rész **TERMÉKTÍPUSOK**

1. AZ ÖSSZETÉTELRE NÉVEL UTALÓ KENYEREK

1.1. Búzakenyér

1.1.1. A termék meghatározása

A búzakenyér kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kovászkészítmény segítségével, legalább 95 % búzaőrlemény (jellemzően liszt) felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

1.1.2. Felhasználható összetevők:

1.1.2.1. búzaőrlemény, bármelyik BL típusú, legalább 95%,

1.1.2.2. egyéb gabona-vagy álgabona őrlemény vagy készítmény,

1.1.2.3. a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában meghatározott összetevők.

1.1.3. Minőségi követelmények

1.1.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.1.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.1.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.1.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.1.3.3.2. Héj: világos aranybarna, fényes, sima vagy cserepes, lehet vágott; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.1.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletesen lazított, sima tapintású, világos vajsínű vagy világos drapp színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, frissen ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.1.3.3.4. Íz és szag: aromás, a kovászos íz és illat jól érezhető, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.1.5. Megnevezés: búzakenyér

1.2. Fehér kenyér

1.2.1. A termék meghatározása

A fehér kenyér 100% BL 80 fehér búzakenyérlisztből kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kovászkészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék. Legfeljebb 1 %-ban más típusú liszt is elfogadható, amennyiben hordozóként kerül a termékbe.

1.2.2. Felhasználható összetevők:

1.2.2.1. Élelmiszer-adalékanyagok

1.2.2.2. Búzakenyérliszt, fehér BL 80 típusú

1.2.2.3. Élelmiszerenzimek

1.2.2.4. Ételecet

1.2.2.5. Étkezési só

1.2.2.6. Ivóvíz

1.2.2.7. Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény

1.2.2.8. Starterkultúra

1.2.2.9. Sütőélesztő

1.2.2.10. Vitális glutin

1.2.3. Minőségi követelmények

1.2.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.2.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.2.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.2.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.2.3.3.2. Héj: világos aranybarna, fényes, sima vagy cserepes, lehet vágott; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.2.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletesen lazított, sima tapintású, világos drapp vagy enyhén szürkés színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, frissen ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.2.3.3.4. Íz és szag: aromás, a kovászos íz és illat jól érezhető, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.2.5. Megnevezés: fehér kenyér

1.3. Félbarna kenyér

1.3.1. A termék meghatározása

A félbarna kenyér 85% BL 112 félféher búzakenyérlisztből és 15% RL 90 világos rozslisztből, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kovászkészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék. Legfeljebb 1 %-ban más típusú liszt is elfogadható, amennyiben hordozóként kerül a termékbe.

1.3.2. Felhasználható összetevők:

- 1.3.2.1.Élelmiszer-adalékanyagok
- 1.3.2.2.Búzakenyérliszt, félféher BL 112 típusú
- 1.3.2.3.Élelmiszerenzimek
- 1.3.2.4.Ételecet
- 1.3.2.5.Étkezési só
- 1.3.2.6.Ivóvíz
- 1.3.2.7.Kovász, vagy azt helyettesítő kovászkészítmény
- 1.3.2.8.Starterkultúra
- 1.3.2.9.Sütőélesztő
- 1.3.2.10.Világos rozsliszt RL 90 típusú
- 1.3.2.11.Vitális glutin

1.3.3. Minőségi követelmények

1.3.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.3.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.3.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.3.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.3.3.3.2. Héj: aranybarna, fényes, sima vagy cserepes, lehet vágott; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.3.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletesen lazított, sötétebb drapp vagy enyhén szürkés színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, frissen ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.3.3.3.4. Íz és szag: aromás, a kovászos íz és illat jól érezhető, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.3.5. Megnevezés: félbarna kenyér

1.4. Rozsos kenyér

1.4.1. A termék meghatározása

A rozsos kenyér legalább 30 % rozsörleményből (jellemzően lisztből) és legfeljebb 70 % búzaörleményből (jellemzően lisztből), kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kovászkészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék. Legfeljebb 1 %-ban más típusú liszt is elfogadható, amennyiben hordozóként kerül a termékbe.

1.4.2. Felhasználható összetevők:

- 1.4.2.1. Búzaőrlemény, bármelyik BL típusú legfeljebb 70%,
- 1.4.2.2. Rozsőrlemény, bármelyik RL típusú legalább 30 %,
- 1.4.2.3. a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában meghatározott összetevők.

1.4.3. Minőségi követelmények

1.4.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1.

pontjában foglaltak alapján

1.4.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.4.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.4.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.4.3.3.2. Héj: középbarna, a rozsliszt szemcséi láthatóak, sima vagy vágott, ritkán cserepes, lehet liszttel szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.4.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, a felhasznált rozslisztre jellemző sötétebb vagy világosabb barna színű, egyöntetű állományú, kevésbé lazított és rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, frissen ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.4.3.3.4. Íz és szag: aromás, enyhén savanykás, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.4.5. Megnevezés:

1.4.5.1. rozsos kenyér

1.4.5.2. A termék megnevezésében a rozsliszt típusára való utalás, így különösen a „világos rozsos kenyér” vagy „sötét rozsos kenyér” szerepelhet, amennyiben az előírt mennyiségű rozsőrlemény teljes egészében az adott rozsőrlemény típusból áll.

1.5. Rozskenyér

1.5.1. A termék megnevezése

A rozskenyér legalább 60 % rozsőrleményből (jellemzően lisztből) és legfeljebb 40 % búzaőrleményből (jellemzően lisztből), kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék. Legfeljebb 1 %-ban más típusú liszt is elfogadható, amennyiben hordozóként kerül a termékbe.

1.5.2. Felhasználható összetevők:

1.5.2.1. Rozsőrlemény, bármelyik RL típusú legalább 60 %,

1.5.2.2. Búzaőrlemény, bármelyik BL típusú legfeljebb 40 %,

1.5.2.3. a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában meghatározott összetevők.

1.5.3. Minőségi követelmények

1.5.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.5.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.5.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.5.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.5.3.3.2. Héj: sötét-vagy középbarna, a rozsliszt szemcséi láthatóak, sima, nem cserepesedő, lehet liszttel szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.5.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, a felhasznált rozslisztre jellemző sötétebb vagy világosabb barna színű, egyöntetű állományú, kevésbé lazított és rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.5.3.3.4. Íz és szag: aromás, enyhén savanykás, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5.5. Megnevezés:

1.5.5.1. rozskenyér

1.5.5.2. A termék megnevezésében a rozsliszt típusára való utalás, így különösen a „világos rozskenyér” vagy „sötét rozskenyér” szerepelhet, amennyiben az előírt mennyiségű rozsrölemény teljes egészében az adott rozsrölemény típusból áll.

1.6. Többgabonás kenyér

1.6.1. A termék meghatározása

Az alapgabonán (búzán és rozson) kívül az „egyéb” gabonaőrlemény mindegyike lisztre számítva legalább 5-5% mennyiségű felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

1.6.2. Felhasználható összetevők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

1.6.3. Minőségi követelmények

1.6.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.6.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.6.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.6.3.3.1. Alak: A termék vekni formájú, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.6.3.3.2. Héj: vörösesbarna színű, felületén a magvak megpirultak, sima vagy vágott, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.6.3.3.3. Bélzet: egyenletesen lazított szerkezetű, rugalmas, a magvak eloszlása egyenletes, a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, a felhasznált gabona liszt színétől függően sötétebb vagy világosabb barna színű, vagy sárgás árnyalatú, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.6.3.3.4. Íz és szag: a felhasznált magokra jellemző, aromás, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.6.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.6.5. Megnevezés: többgabonás kenyér

1.7. Búzacsíras kenyér

1.7.1. A termék meghatározása

100 kg összes lisztre számítva legalább 10 kg, legalább 8% zsírtartalmú búzacsíra felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

1.7.2. Felhasználható összetevők: a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

1.7.3. Minőségi követelmények

1.7.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.7.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.7.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.7.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.7.3.3.2. Héj: vörösesbarna, a felületen a búzacsíra szemcséi láthatók, sima vagy cserepes, vágott, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.7.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, világosabb barna színű, a búzacsíra szemcséi jól láthatóak, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.7.3.3.4. Íz és szag: aromás, az illatban és ízben jelenjen meg a felhasznált búzacsíra aromája, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.7.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.7.5. Megnevezés: búzacsíras kenyér

1.8. Kenyér olajos maggal

1.8.1. A termék meghatározása

Az olajos magos kenyér 100 kg összes lisztre számítva legalább 8 kg, a kenyér nevében szereplő olajos mag felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

1.8.2. Felhasználható összetevők: a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

1.8.3. Minőségi követelmények

1.8.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.8.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.8.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.8.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.8.3.3.2. Héj: vörösesbarna, a felületen az olajos mag darabok láthatók, sima vagy vágott, ritkán cserepes, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.8.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, világosabb barna színű, a magvak a bélzetben jól láthatók, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.
1.8.3.3.4. Íz és szag: aromás, az illatban és ízben jelenjen meg a felhasznált olajosmag, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.8.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.8.5. Megnevezés:

Az olajos mag nevét a termék nevében ki kell emelni, például „Lenmagos kenyér”.

1.9. Szójás kenyér

1.9.1. A termék meghatározása

100 kg összes lisztre számítva legalább 10 kg szójakészítmény felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kovászkészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

1.9.2. Felhasználható összetevők: a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

1.9.3. Minőségi követelmények

1.9.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.9.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.9.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.9.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.9.3.3.2. Héj: vörösesbarna, sima vagy vágott, ritkán cserepes, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.9.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, világosabb barna színű, a szójaliszt eloszlása egyöntetű, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.9.3.3.4. Íz és szag: aromás, az illatban és ízben jelenjen meg a felhasznált dúsító liszt, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.9.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.9.5. Megnevezés: szójás kenyér

1.10. Korpás kenyér

1.10.1. A termék meghatározása

100 kg összes lisztre számítva legalább 10 kg gabonából vagy megfelelő hüvelyesből készített étkezési korpa felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kovászkészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék. A korpa szárazanyag-tartalomra vonatkoztatott keményítőtartalma legfeljebb 15% lehet. Nagyobb keményítő tartalmú korpa használata esetén a korpa mennyiségét korrigálni kell.

1.10.2. Felhasználható összetevők: a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

1.10.3. Minőségi követelmények

1.10.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.10.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.10.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.10.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.10.3.3.2. Héj: vörösesbarna, a felületen a korpaszemcsék sötétebbek, sima vagy vágott, ritkán cserepes, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.10.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, világosabb barna színű, a korpaszemcsék jól láthatóak, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.10.3.3.4. Íz és szag: aromás, az illatban és ízben jelenjen meg a felhasznált korpá aromája, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.10.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.10.5. Megnevezés: korpás kenyér

1.11. Burgonyás kenyér (krumplis kenyér)

1.11.1. A termék meghatározása

100 kg összes lisztre számítva legalább 5 kg burgonya vagy ezzel egyenértékű olyan burgonya szárazanyagot tartalmazó készítmény felhasználásával, amely a burgonyabelső minden összetevőjét tartalmazza, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tészta készítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

1.11.2. Felhasználható összetevők: a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

1.11.3. Minőségi követelmények

1.11.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport az 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.11.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.11.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.11.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.11.3.3.2. Héj: aranybarna, sima, ritkán cserepes, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.11.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, világos drapp vagy nyersszínű, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.11.3.3.4. Íz és szag: aromás, az illatban és ízben jelenjen meg a felhasznált burgonya, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.11.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.11.5. Megnevezés: krumplis kenyér vagy burgonyás kenyér

1.12. Graham-kenyér

1.12.1. A termék meghatározása

Legalább 90 % búza Graham–liszt és legfeljebb 10% egyéb búza-vagy rozsörlemény (jellemzően liszt) felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakéssítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék. Legfeljebb 1 %-ban más típusú liszt is elfogadható, amennyiben hordozóként kerül a termékbe.

1.12.2. Felhasználható összetevők:

1.12.2.1.Élelmiszer-adalékanyagok

1.12.2.2.Élelmiszerenzimek

1.12.2.3.Ételecet

1.12.2.4.Étkezési só

1.12.2.5.Ivóvíz

1.12.2.6. Legalább 90 % búza Graham-liszt

1.12.2.7.Legfeljebb 10 % búza- vagy rozs örlemény

1.12.2.8.Starterkultúra

1.12.2.9.Sütőélesztő

1.12.2.10.Vitális glutin

1.12.3. Minőségi követelmények

1.12.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.12.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.12.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.12.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.12.3.3.2.Héj: középbarna, a búza Graham-liszt szemcséi sötétebbek és láthatóak, sima, nem cserepes, lehet szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.12.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, a búza Graham-lisztszemcsék sötétebbek, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.12.3.3.4. Íz és szag: aromás, kovászos, enyhén savanykás, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.12.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.12.5. Megnevezés: Graham–kenyér

1.13.Teljes kiőrlésű kenyér

1.13.1. A termék meghatározása

Legalább 60% teljes kiőrlésű liszt (búza, rozs vagy tönköly) és legfeljebb 40% egyéb búza-, rozs-,vagy tönköly örlemény (jellemzően liszt) felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakéssítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék. Legfeljebb 1 %-ban más típusú liszt is elfogadható, amennyiben hordozóként kerül a termékbe.

1.13.2. Felhasználható összetevők:

1.13.2.1.Élelmiszer-adalékanyagok

1.13.2.2.Élelmiszerenzim

1.13.2.3. Ételecet

- 1.13.2.4. Étkezési só
- 1.13.2.5. Ivóvíz
- 1.13.2.6. Legalább 60% teljes kiőrlésű búza-, rozs- vagy tönkölyliszt
- 1.13.2.7. Legfeljebb 40% egyéb búza-, rozs- vagy tönkölyőrlemény
- 1.13.2.8. Starterkultúra
- 1.13.2.9. Sütőélesztő
- 1.13.2.10. Vitális glutin
- 1.13.3. Minőségi követelmények
 - 1.13.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján
 - 1.13.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján
 - 1.13.3.3. Érzékszervi jellemzők
 - 1.13.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.
 - 1.13.3.3.2. Héj: sötét-vagy középbarna, a rozsliszt szemcséi láthatóak, sima, nem cserepes, lehet liszttel szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.
 - 1.13.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, kevésbé lazított, a felhasznált rozslisztre jellemző sötétebb barna színű, a szemcsék jól láthatók, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.
 - 1.13.3.3.4. Íz és szag: aromás, enyhén savanykás, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.
- 1.13.4. Csomagolás
Nincs külön előírás.
- 1.13.5. Megnevezés: teljes kiőrlésű kenyér

1.14. Tönkölybúzakenyér (Tönkölykenyér)

- 1.14.1. A termék meghatározása
Legalább 60 % tönkölybúza-őrlemény és legfeljebb 40% egyéb búza- vagy rozs őrlemény (jellemzően liszt) felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.
- 1.14.2. Felhasználható összetevők:
 - 1.14.2.1. Legalább 60% tönkölybúza-őrlemény,
 - 1.14.2.2. Legfeljebb 40 % búza- vagy rozs őrlemény,
 - 1.14.2.3. a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában meghatározott összetevők.
- 1.14.3. Minőségi követelmények
 - 1.14.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján
 - 1.14.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján
 - 1.14.3.3. Érzékszervi jellemzők
 - 1.14.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.14.3.3.2. Héj: vörösesbarna, sima, nem cserepes, lehet fényes vagy liszttel szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

1.14.3.3.3. Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, kevésbé lazított, világosabb barna színű, enyhén sárgás árnyalatú, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

1.14.3.3.4. Íz és szag: aromás, a kovászos íz jól érezhető, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

1.14.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.14.5. Megnevezés: tönkölybúzakenyér vagy tönkölykenyér

1.15. Kukoricás kenyér

1.15.1. Termék meghatározás

100 kg összes lisztre számítva legalább 5,5 kg extrudált kukoricapehely liszt vagy egyéb kukorica őrlemény szárazanyag felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

1.15.2. Felhasználható összetevők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában meghatározott összetevők

1.15.3. Minőségi követelmények

1.15.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

1.15.3.2. Tömegtűrés a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

1.15.3.3. Érzékszervi jellemzők

1.15.3.3.1. Alak: vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

1.15.3.3.2. Héj: egyenletes aranysárga, sárgásbarna színű, fényes, kissé cserepes.

1.15.3.3.3. Bélzet: jól átsült, rugalmas tapintású, egyenletesen lazított, színe enyhén sárgás árnyalatú.

1.15.3.3.4. Íz, szag: a kenyérfélékre jellemző, kissé karamelles aromájú.

1.15.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.15.5. Megnevezés: kukoricás kenyér

2. A VIZES TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT PéKSÜTEMÉNYEK TERMÉKCSOPORT KIEMELT TERMÉKEI

2.1. Vizes zsemle

2.1.1. A termék meghatározása

A vizes zsemle búzafinomliszt (BL 55 liszt), élesztő, só, cukor, víz– esetleg élelmiszer-adalékanyag–felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, majd sütéssel előállított kerek, domború termék.

2.1.2. Felhasználható összetevők

2.1.2.1. Élelmiszer-adalékanyagok

- 2.1.2.2. Búza finomliszt, BL 55 típusú
- 2.1.2.3. Cukor
- 2.1.2.4. Élelmiszerenzimek
- 2.1.2.5. Étkezési só
- 2.1.2.6. Ivóvíz
- 2.1.2.7. Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény
- 2.1.2.8. Maláta, malátakészítmények
- 2.1.2.9. Starterkultúra
- 2.1.2.10. Sütőélesztő
- 2.1.2.11. Vitális glutin
- 2.1.3. Minőségi követelmények
 - 2.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A B rész 2. Vizes tésztából készült péksütemények termékcsoport 2.3.1. pontjában foglaltak szerint.
 - 2.1.3.2. Tömegtűrés

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli termék esetén a 30 db termék mérésével megállapított átlagtömeg 52–56 g között legyen.
 - 2.1.3.3. Érzékszervi jellemzők
 - 2.1.3.3.1. Alak: a termékre jellemző kerek, domború; ne legyen torz.
 - 2.1.3.3.2. Héj: fényes, aranysárgából vörösesbarnába hajló színű, sima vagy cserepes, esetleg vágott; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.
 - 2.1.3.3.3. Bélzet: a termékből átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.
 - 2.1.3.3.4. Íz és szag: a termékre, sült tésztára jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.
- 2.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.
- 2.1.5. Megnevezés: Vizes zsemle.

2.2. Zsemlecipő

- 2.2.1. A termék meghatározása

A zsemlecipő búza finomliszt (BL 55 liszt), élesztő, só, cukor, víz– esetleg élelmiszer-adalékanyag–felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, majd sütéssel előállított kerek, domború, legalább 250 g és legfeljebb 500 g tömegű termék.
- 2.2.2. Felhasználható összetevők
 - 2.2.2.1. Élelmiszer-adalékanyagok
 - 2.2.2.2. Búza finomliszt (BL 55 típusú)
 - 2.2.2.3. Cukor
 - 2.2.2.4. Élelmiszerenzimek
 - 2.2.2.5. Étkezési só
 - 2.2.2.6. Ivóvíz
 - 2.2.2.7. Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény
 - 2.2.2.8. Maláta, malátakészítmények
 - 2.2.2.9. Starterkultúra
 - 2.2.2.10. Sütőélesztő
 - 2.2.2.11. Vitális glutin

2.2.3. Minőségi követelmények

2.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A B rész 2. Vizes tésztából készült péksütemények termékcsoport 2.3.1. pontjában foglaltak szerint.

2.2.3.2. Tömegtűrés

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli termék esetén a B rész 2. Vizes tésztából készült péksütemények termékcsoport 2.3.2. pontjában foglaltak szerint.

2.2.3.3. Érzékszervi jellemzők

2.2.3.3.1. Alak: a termékre jellemző kerek, domború; ne legyen túl domború vagy túl lapos, torz.

2.2.3.3.2. Héj: fényes, aranysárgából vörösesbarnába hajló színű, sima vagy cserepes, esetleg vágott; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.

2.2.3.3.3. Bélzet: a termékből átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

2.2.3.3.4. Íz és szag: a termékre, sült tésztára jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

2.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.2.5. Megnevezés: Zsemlecipő

2.3 . Zsemlevekni

2.3.1. A termék meghatározása

A zsemlevekni búzafinomliszt (BL 55 liszt), élesztő, só, cukor, víz– esetleg élelmiszer-adalékanyag –felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, majd sütéssel előállított vekni alakú, domború, legalább 250 g és legfeljebb 500 g tömegű termék.

2.3.2. Felhasználható összetevők

2.3.2.1.Élelmiszer-adalékanyagok

2.3.2.2. Búza finomliszt (BL 55 típusú)

2.3.2.3.Cukor

2.3.2.4.Élelmiszerenzimek

2.3.2.5.Étkezési só

2.3.2.6.Ivóvíz

2.3.2.7.Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény

2.3.2.8. Maláta, malátakészítmények

2.3.2.9. Starterkultúra

2.3.2.10. Sütőélesztő

2.3.2.11. Vitális glutin

2.3.3. Minőségi követelmények

2.3.3.1 . Fizikai, kémiai jellemzők

A B rész 2. Vizes tésztából készült péksütemények termékcsoport 2.3.1. pontjában foglaltak szerint.

2.3.3.2. Tömegtűrés

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli termék esetén a B rész 2. Vizes tésztából készült péksütemények termékcsoport 2.3.2. pontjában foglaltak szerint.

2.3.3.3. Érzékszervi jellemzők

2.3.3.3.1. Alak: a termékre jellemző vekni alakú, domború; ne legyen túl domború vagy túl lapos, torz.

2.3.3.3.2. Héj: fényes, aranysárgából vörösesbarnába hajló színű, sima vagy cserepes, esetleg vágott; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.

2.3.3.3.3. Bélzet: a termékből átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

2.3.3.3.4. Íz és szag: sült tésztára jellemző aromájú; a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

2.3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.3.5. Megnevezés: Zsemlevekni

3. TEJES TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT PÉKSÜTEMÉNYEK TERMÉKCSOPORT KIEMELT TERMÉKE

3.1. Tejes kifli

3.1.1. A termék meghatározása

A tejes kifli búza finomliszt (BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, lisztre számított legalább 3% sovány tejpor vagy annak megfelelő egyéb típusú tejpor, illetve tej, margarin és/vagy vaj, cukor, víz, esetleg élelmiszer-adalékanyag és a 3.1.2. pontban megjelölt összetevők felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, jellemzően sodrással, kelesztéssel, majd sütéssel előállított termék.

3.1.2. Felhasználható összetevők

3.1.2.1. Élelmiszer-adalékanyagok

3.1.2.2. Búza finomliszt (BL 55 típusú)

3.1.2.3. Cukor

3.1.2.4. Élelmiszerenzimek

3.1.2.5. Étkezési só

3.1.2.6. Étolaj (választóanyagként)

3.1.2.7. Ivóvíz

3.1.2.8. Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény

3.1.2.9. Margarin

3.1.2.10. Starterkultúra

3.1.2.11. Sütőélesztő

3.1.2.12. Tej, tejpor

3.1.2.13. Vaj

3.1.2.14. Vitális glutin

3.1.3. Minőségi követelmények

3.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők: A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

3.1.3.1.1. sótartalom NaCl-ban kifejezve legalább 1,2% (m/m),
legfeljebb 1,8% (m/m),

3.1.3.1.2. zsírtartalom legalább 2,2% (m/m),

3.1.3.1.3. cukortartalom legalább 1,5% (m/m),

3.1.3.2. Tömegtűrés

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli termék esetén a 30 db termék mérésével megállapított átlagtömeg 42–46 g között legyen.

3.1.3.3. Érzékszervi jellemzők

3.1.3.3.1. Alak: a termékre jellemzően ívelt vagy egyenes, keresztirányú metszete majdnem kör alakú; két vége irányában csúcsosodó, arányosan domború; ne legyen torz.

3.1.3.3.2. Héj: aranyárgából vörösesbarnába hajló színű, fényes, sima vagy cserepes, a sodrás nyomai láthatók; ne legyen végigrepedt, kormos, szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.

3.1.3.3.3. Bélzet: a termékből átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

3.1.3.3.4. Íz és szag: a termékre jellemző aromájú, enyhén érződjön rajta a tej és a cukor jelenléte; ne legyen idegen ízű és szagú.

3.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.1.5. Megnevezés: Tejes kifli.

4. DÚSÍTOTT TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT PÉKSÜTEMÉNYEK TERMÉKCSOPORT KIEMELT TERMÉKE

4.1. Vajaskifli

4.1.1. A termék meghatározása

A vajaskiflit búzafinomliszt (BL 55 típusú liszt), élesztő, só, lisztre számított legalább 3% zsíros (teljes) tejpör vagy annak megfelelő tej, vaj, cukor, esetleg élelmiszer-adalékanyag, víz, esetleg a felületkenéshez tojás felhasználásával, tésztakészítéssel, sodrással, zárt vagy nyitott gyűrű formájúvá alakítással, lazítással, majd sütéssel állítják elő.

4.1.2. Felhasználható összetevők

4.1.2.1. Élelmiszer-adalékanyag

4.1.2.2. Búzafinomliszt (BL 55)

4.1.2.3. Cukor

4.1.2.4. Élelmiszerenzimek

4.1.2.5. Étkezési só

4.1.2.6. Étolaj (kizárólag választóanyagként)

4.1.2.7. Ivóvíz

4.1.2.8. Starterkultúra

4.1.2.9. Sütőélesztő

4.1.2.10. Tej vagy zsíros (teljes) tejpör *(A zsíros (teljes) tejpör helyettesíthető 100 g sovány tejpör és 44 g vaj keverékével.)*

4.1.2.11. Tojás vagy tojáskelesztő (felületre)

4.1.2.12. Vaj *(A vajaskifli az esetleg felhasznált emulgeátor*

zsiradékkomponensén kívül csak tiszta vajból származó vajzsírt tartalmazhat. Vajra utaló íz-, ízfokozó, aroma- és élelmiszer-adalékanyagok használata tilos.)

4.1.2.13. Vitális glutin

4.1.3. Minőségi követelmények

4.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

4.1.3.1.1. sótartalom NaCl-ban kifejezve legfeljebb 1,3% (m/m),

4.1.3.1.2. zsírtartalom legalább 4,4% (m/m),

4.1.3.1.3. cukortartalom legalább 3,0% (m/m),

4.1.3.2. Tömegűrés

Csomagolás nélküli termék esetén 30 db vajaskifli átlagtömege 32–36g között legyen.

4.1.3.3. Érzékszervi jellemzők

4.1.3.3.1. Alak: a terméktípusra jellemző zárt vagy nyitott gyűrű alakú; ne legyen torz.

4.1.3.3.2. Héj: fényes, aranysárgából vörösesbarnába hajló színű; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.

4.1.3.3.3. Bélzet: a termékbél átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt

jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

4.1.3.3.4. Íz és szag: a cukor és a zsiradék jól érezhető, harmonikus, a termékre jellemző vajás aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

4.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.1.5. Megnevezés: Vajaskifli

5. OMLÓS TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT FINOM PÉKÁRUK KIEMELT TERMÉKE

5.1. Beigli (beigli)

5.1.1. A termék meghatározása

A beigli búzaörleményből (főleg búzafinomlisztből BL55), élesztő, étkezési só, étkezési zsiradék, cukor, tej vagy tejpör, liszt kg-ként 1 db tojásnak megfelelő tojáskészítmény, víz és szükség szerint dúsító-és élelmiszer-adalékanyag felhasználásával, jellegzetes omlós-élesztős tésztakészítési technológiával, lappá nyújtás utáni, egyenletesen elkent töltelékterítéssel, feltekerő, hengergető alakítással, száraz légtérben történő kelesztéssel, közben tojásoszással, majd száraz légtérű kemencében, sütéssel előállított termék.

5.1.2. Felhasználható anyagok

5.1.2.1. Élelmiszer-adalékanyagok

5.1.2.2. Aromák

5.1.2.3. Búzaörlemények és egyéb búzatermékek

5.1.2.4. Citromhéj

5.1.2.5. Cukor

5.1.2.6. Dióbél

5.1.2.7. Élelmiszerenzimek

5.1.2.8. Étkezési só

5.1.2.9. Étkezési zsiradékok

5.1.2.10. Fűszerek

5.1.2.11. Gesztenye

5.1.2.12. Gyümölcs és gyümölcskészítmények

- 5.1.2.13. Ivóvíz
- 5.1.2.14. Kakaó- és csokoládétermékek
- 5.1.2.15. Mák
- 5.1.2.16. Mazsola
- 5.1.2.17. Méz
- 5.1.2.18. Morzsa
- 5.1.2.19. Olajos magvak
- 5.1.2.20. Starterkultúra
- 5.1.2.21. Sütőélesztő
- 5.1.2.22. Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek (*Mákos és diós beigli (beigli) esetében szója őrlemény és szójatermék nem használható.*)
- 5.1.2.23. Tej és tejtermékek
- 5.1.2.24. Tojás és tojáskészítmények
- 5.1.3. Minőségi követelmények
 - 5.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők
 - 5.1.3.1.1. Tömeg: legalább 250 g
 - 5.1.3.1.2. Zsírtartalom: a beigli bélzetének zsírtartalma, szárazanyagra számítva legalább 22% (m/m)
 - 5.1.3.1.3. Cukortartalom: a beigli bélzetének cukortartalma, szárazanyagra számítva legalább 5% (m/m)
 - 5.1.3.1.4. Töltelék
 - 5.1.3.1.4.1 A töltelék mennyisége a késztermékben legalább 40% (m/m)
 - 5.1.3.1.4.2. A termék megnevezésében szereplő, a töltelék jellegét meghatározó anyag mennyisége a töltelékben legalább 40% (m/m)
 - 5.1.3.2. Tömegtűrés (csomagolatlan termék esetén) Egyedi tömegtűrés: névleges tömeg -3%.
 - 5.1.3.3. Érzékszervi jellemzők
 - 5.1.3.3.1. Alak: a termékre jellemző hosszúkás, rúd alakú, arányosan domború, a termék egész hosszában egyenletes vastagságú; ne legyen torz.
 - 5.1.3.3.2. Felület: a terméktípusra jellemző vörösesbarna, márványosan fényes, sima, összefüggő felületű (apró repedések előfordulhatnak az összes felület 10%-án); nem lehet kormos, szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett, vagy sérült.
 - 5.1.3.3.3. Bélzet: kissé tömött, rugalmatlan, omlós szerkezetű, jól felismerhető a csigavonalban elhelyezett töltelék.
 - 5.1.3.3.4. Íz és illat: a felhasznált anyagok jellegének megfelelő, jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű vagy szagú.
- 5.1.4. Csomagolás
Nincs külön előírás.
- 5.1.5. Megnevezés:
 - 5.1.5.1. A termék megnevezését a beigli (beigli) szóból és a felhasznált töltelék jellegét meghatározó anyag nevéből kell képezni.
 - 5.1.5.2. A megnevezést ki kell egészíteni a töltelék arányával a késztermékben.
 - 5.1.5.3. Példák a megnevezésre:
 - 5.1.5.3.1. Diós beigli (beigli) 40% töltelékkel,
 - 5.1.5.3.2. Mákos beigli (beigli) 48% töltelékkel.

D rész
VIZSGÁLATI MÓDSZEREK

1.1. Kenyerek termékcsoport

	A	B
1	Minőségi jellemző	Vizsgálati módszer
2	Szárazanyag- tartalom	MSZ 20501 -1. 2. fejezet
3	Alaki hányados	MSZ 20501 -3. 3. fejezet
4	Savfok	MSZ 20501-1. 9. fejezet
5	Szárazanyagra vonatkoztatott só tartalom NaCl-ban kifejezve	MSZ 20501 -1. 3.1 vagy 3.2 szakasz

1.2. Vizes tésztából készült péksütemények termékcsoport

	A	B
1	Minőségi jellemző	Vizsgálati módszer
2	Szárazanyag- tartalom	MSZ 20501 -1. 2. fejezet
5	Szárazanyagra vonatkoztatott só tartalom NaCl-ban kifejezve	MSZ 20501 -1. 3.1 vagy 3.2 szakasz

1.3. Tejes és dúsított tésztából készült péksütemények, valamint tojással dúsított tésztából, omlós tésztából és leveles tésztából készült finom pékáruk termékcsoport

	A	B
1	Minőségi jellemző	Vizsgálati módszer
2	Szárazanyag- tartalom	MSZ 20501 -1. 2. fejezet
3	Szárazanyagra vonatkoztatott cukortartalom	MSZ 20501-1. 8.2. szakasz
4	Szárazanyagra vonatkoztatott só tartalom NaCl-ban kifejezve	MSZ 20501 -1. 3.1 vagy 3.2 szakasz
5	Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom	MSZ 20501-1. 4.1 szakasz
6	Töltelékarány	MSZ 20986. 3.4.1. szakasz

1.4. Zsemlemorzsa

	A	B
1	Minőségi jellemző	Vizsgálati módszer
2	Szárazanyag- tartalom	MSZ 20501 -1. 2. fejezet
3	Szárazanyagra vonatkoztatott só tartalom NaCl-ban kifejezve	MSZ 20501 -1. 3.1 vagy 3.2 szakasz
4	Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom	MSZ 20501-1. 4.1 szakasz
5	Szárazanyagra vonatkoztatott sómentes hamutartalom	MSZ 20501-1. 5.2. szakasz
6	Savfok	MSZ 20501-1. 9. fejezet
7	Idegen anyag	MSZ 6369 -2. 2.1. szakasz
8	Őrlési finomság	MSZ 6369 -7. 4.1. szakasz

E rész

Az előírás C részében szereplő kenyér terméktípusok csoportosítása a felhasznált liszt típusok szerint

	A	B	C	D
1	Azonosító	Kenyér típus megnevezése	Felhasználható liszt típus megnevezése	Felhasználható liszt aránya %-ban kifejezve
2	C. rész 1.1	búzakenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény	legalább 95
3	C. rész 1.2	fehér kenyér	búzakenyérliszt, fehér BL 80	100
4	C. rész 1.3	félbarna kenyér	búzakenyérliszt, félfehér BL 112 világos rozsliszt RL 90	85 15
5	C. rész 1.4	rozsos kenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legfeljebb 70 legalább 30
6	C. rész 1.5	rozskenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legfeljebb 40 legalább 60
7	C. rész 1.12	Graham-kenyér	búza Graham-liszt bármelyik BL típusú búzaőrlemény bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legalább 90 legfeljebb 10
8	C. rész 1.13	teljes kiőrlésű kenyér	teljes kiőrlésű liszt (búza, rozs, tönköly) bármelyik BL típusú búzaliszt, bármelyik RL típusú rozsliszt, tönkölybúza-őrlemény	legalább 60 legfeljebb 40
9	C. rész 1.14	tönkölybúza kenyér (tönkölykenyér)	tönkölybúza-őrlemény bármelyik BL típusú búza őrlemény, bármelyik RL típusú rozs őrlemény	legalább 60 legfeljebb 40