

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
Tej és tejtermékek szakbizottsága

A Magyar Élelmiszerkönyv tej és tejtermékek fejezetének hatályos előírásai

Előadó:

Dr. Unger András
a szakbizottság elnöke

2013. október 15.
Budapest

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
Tej és tejtermékek szakbizottsága

**A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1
számú előírása a tejtermékekről**

Forrás: 152/2009. (XI.12.)FVM rendelet

A rész: Általános előírások

B rész: Részletes előírások

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Tej és tejtermékek szakbizottsága

Részletes (kötelező) előírások

1. Ízesített tejkészítmények: tej-, savó-, író- és permeátum alapú italok
2. Savanyú tejtermékek
3. Tejszínek és tejszínkészítmények
4. Oltós alvasztású, érlelt sajtok
5. Savas és vegyes alvasztású sajtok
6. Sajtkészítmények
7. Ömlesztett sajtok és ömlesztett sajtkészítmények

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
Tej és tejtermékek szakbizottsága

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-104 számú irányelve

**Megkülönböztető minőségi
jelöléssel ellátott tejtermékek**

**Forrás: Vidékfejlesztési értesítő, 7. szám
2012. március 30.**

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Tej és tejtermékek szakbizottsága

A tejtermékek megnevezése

1. Hőkezelt fogyasztói tejféleségek
2. Gomolya sajt
3. Óvári sajt
4. Trappista sajt
5. Mosonmegyei csemege sajt
6. Pálpusztai sajt
7. Lajta sajt
8. Körített túró

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
Tej és tejtermékek szakbizottsága

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-105 számú irányelve

**Megkülönböztető minőségi jelöléssel
ellátott kézműves tejtermékek**

Forrás: Vidékfejlesztési értesítő, 7. szám
2012. március 30.

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Tej és tejtermékek szakbizottsága

A tejtermékek megnevezése

1. Hőkezelt fogyasztói tejféleségek
2. Tejföl
3. Rögös állományú étkezési tehéntúró
4. Juhgomolya sajt
5. Óvári sajt
6. Trappista sajt
7. Mosonmegyei csemegesajt
8. Pálpusztai sajt
9. Lajta sajt
10. Körített túró

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
Tej és tejtermékek szakbizottsága

A Magyar Élelmiszerkönyv 3-2-1/2004
számú irányelve

A nyers tej árkonzekvens minősítésének
mintavételi és vizsgálati módszerei

3. kiadás, 2013.

Forrás: Vidékfejlesztési értesítő, 8. szám

2013. július 31.

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Tej és tejtermékek szakbizottsága

Tartalom

1. Általános követelmények
2. A nyers tej mintavétele
3. A zsír-, a fehérje-, a tejcukor- és a zsírszéntes szárazanyag-tartalom meghatározása
4. A fagyáspont meghatározása
5. A szomatikus sejtek számának meghatározása
6. A mikrobaszám meghatározása
7. Antibiotikumok és szulfonamidok kimutatása

Köszönöm a figyelmet!

