

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-81 számú irányelv

Sütőipari termékek

Baked products

utolsó változások:

2012. október 25. Vidékfejlesztési Értesítő 17. szám bejgli (MÉ 2-81/06/01) felhasználható összetevőinek pontosítása-2. pont, adalékanyagokkal bővítve **22. o.**

2012. május 30. Vidékfejlesztési Értesítő 9. szám bejgli (MÉ 2-81/06/01) bekerül az irányelvbe **22. o.**

2012. március 30. Vidékfejlesztési Értesítő 7. szám kenyerek fejezet (Azonosító szám MÉ 2-81/01) 4.pontjában (Minőségi követelmények) annak 4.2. alpontjában sótartalom változása **10. o.**

Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2012, (negyedik módosított kiadás)

TARTALOM

ÁLTALÁNOS ELŐÍRÁSOK	3
FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK.....	4
KENYEREK	8
VIZES TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT PÉKSÜTEMÉNYEK.....	11
TEJES TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT PÉKSÜTEMÉNYEK.....	13
DÚSÍTOTT TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT PÉKSÜTEMÉNYEK	15
VAJASKIFLI	17
TOJÁSSAL DÚSÍTOTT TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT FINOM PÉKÁRUK.....	19
OMLÓS TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT FINOM PÉKÁRUK.....	21
LEVELES TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT FINOM PÉKÁRUK.....	25
ZSEMLEMORZSA.....	27
GYORSFAGYASZTOTT SÜTŐIPARI TERMÉKEK	29

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-81 számú irányelv

Sütőipari termékek

Baked products

ÁLTALÁNOS ELŐÍRÁSOK

1. A termékek körének meghatározása

Az irányelv tárgya: a kenyerek, a vizes, a tejes, a dúsított, a tojással dúsított, az omlós, valamint a leveles tésztából készült péksütemények és a zsemlemorzsa minőségi követelményei. Tartalmazza továbbá az irányelv a gyorsfagyasztott péksütemények és a finom pékáruk minőségi előírásait is.

2. Élelmezés-egészségügyi követelmények

A hatályos élelmezés-egészségügyi előírások szerint.

3. Felhasználható anyagok

A termékek gyártásához a vonatkozó kötelező előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű anyagok használhatók fel.

4. Csomagolás

A termék csomagolására csak az élelmezés-egészségügyi előírásoknak megfelelő csomagolóanyag használható.

A fogyasztói csomagolású termékek nettó tömegének ellenőrzési módszereit a mindenkor hatályos, vonatkozó rendelet* tartalmazza.

5. Tárolás, szállítás

A sütőipari termékeket úgy kell tárolni, hogy eredeti tulajdonságait (alak, állomány, külső stb.) megtartsa. A termékek tárolása akkor megfelelő, ha azt száraz, jól szellőztethető, tiszta, szagtalan, állati kártevőktől mentes helyiségben polcokra, tárolókocsikra, konténerekre vagy rekeszekbe helyezve végzik.

A termékeket oly módon kell szállítani, hogy a szállítás következtében alakja ne torzuljon, szennyeződés ne érhesse és bélzetének szerkezetében elváltozás, különösen szakadás ne fordulhasson elő.

A gyorsfagyasztott sütőipari termékek maghőmérséklete a tárolás és a szállítás során feleljen meg az MÉ 1-3-89/108 előírásnak. A visszafagyasztás a felengedés vagy a felengedtetés után tilos!

6. Forgalomba hozatal

A csomagolatlan termék – a kenyerek kivételével – a gyártástól számított 24 órán belül hozható forgalomba.

7. Jelölés

A hatályos jogszabályokban, valamint ezen irányelv Jelölés című pontjai szerint.

* Jelenleg a 25/2000.(VII. 26.) GM-FVM együttes rendelet

Fogalom meghatározások

Adalékanyag: az MÉ előírásai szerint.

Alak: a termék jellemző külső megjelenési formája.

Alaki hányados: a termék alakjára jellemző, dimenzió nélküli szám, a termék legnagyobb szélességének és legnagyobb magasságának a hányadosa.

Alakítás: a tésztafeldolgozás olyan részművelete, amellyel a sütőipari termékek változatos megjelenési formáját hozzák létre.

Megjegyzés:

A jellegzetesebb alakítási műveletek a következők:

- osztás - gömbölyítés (zsemlefélék),
- osztás - pihentetés - sodrás (kiflifélék),
- osztás - előnyújtás - pihentetés - tésztarúdkészítés - több ágból fonás (kalácsfélék),
- osztás - mérés - gömbölyítés vagy osztás - mérés - gömbölyítés - pihentetés - hosszformázás (kenyérfélék, kenyér jellegű péksütemények, pl. zsemlecipó, szegedi vágott),
- megfelelő vastagságú tésztaalap készítése - kiszúrás vagy szeletelés (töltelék nélküli leveles és omlós tészták, pl. pogácsák),
- tésztaalapkészítés - töltelékreteg-felrakás - felgöngyölés (pl. diós és mákos tekercs) vagy felgöngyölés utáni szeletelés (pl. kakaós és diós csiga),
- tésztaalapkészítés - szeletelés - töltelékfelrakás - burkolás (töltelékes termékek, pl. búrkifli),
- speciális formázási műveletek (perecfélék).

Alaktalan, torz termék: az a termék, amely a termékfajtára jellemző formától nagymértékben eltér, deformálódott.

Alapanyag: a termék előállításához szükséges, annak lényeges (jelentős) részét képező nyersanyag; a gabonafélék őrleményei és víz.

Alapliszt: a búza- és a rozsliszt együttes mennyisége.

Arányosan domború termék: a kenyér alakjára utaló kifejezés, számszerűen a 2 körüli alaki hányadossal jellemezhető.

Babajka: BL 55 típusú lisztből, víz, élesztő, só felhasználásával, morzsagyártás céljából előállított félkész termék.

Bélzet: a terméknek héjat és töltelékét nem tartalmazó része.

Bélzetrugalmasság: a termék bélzetének a megsültségtől, a sütés óta eltelt időtől és a minőségtől függő reológiai tulajdonsága, amely műszerrel mérhető, mint rugalmas alakváltozás.

Burgonyakészítmény: héjatlantított étkezési burgonyából előállított, általában feltárt és tartósított termék (pl. burgonyapely, burgonyaliszt, burgonyapép), amely a burgonyabelső minden összetevőjét tartalmazza.

Cipó: kenyér jellegű, legfeljebb 500 g tömegű, kerek alaplapú termék, amelynek gyártásakor alakítási műveletként csak az osztást és a gömbölyítést alkalmazzák.

Cserepedés: a termék héjának pikkelyszerű megrepedezése.

Megjegyzés:

Hűlés során a termék különböző rétegeiben fellépő hőmérséklet-különbség a héjban feszültséget eredményez, amelynek hatására a búzakenyér, a vizes, esetenként a tejes, sőt a dústított tésztából készített termékek héja is megrepedezik (kicserepededik).

Dagasztás: a tésztakészítés egyik olyan részművelete, amelynek során az alap-, a segéd-, a járulékos és az adalékanyagokat összekeverik és belőlük erőteljes mechanikai megmunkálással tésztát készítenek.

Domború termék: a szélességéhez viszonyítva kellő magasságú, ívelt metszetű termék.

Elvált héjú termék: az a termék, amelynek héja a bélzettől a termékmetszet területének 1/4 részénél nagyobb mértékben elvált.

Élesztő (sütőélesztő): a *Saccharomyces cerevisiae* technikailag tiszta tenyészetéből szaporítás útján nyert sejtek összessége.

Fajlagos térfogat: a termék vagy a jellemző termékrész térfogatának és tömegének a hányadosa.

Finom pékáruk: a tojással dúsított, az omlós és a leveles tésztából készült sütőipari fehértermékek gyűjtőneve; jellegzetességük, hogy a receptúrájukban a zsiradék és a cukor együttes mennyisége a felhasznált lisztre számítva legalább 10%.

Gömbölyítés: a tészta meghatározott tömegű darabján végrehajtott alakító művelet.

Gőzzel telített sütőtér: a sütés első szakaszában a tészta felülete gyors száradásának késleltetésére megnövelik a sütőtérben a vízgőz parciális nyomását.

Megjegyzés:

A légtér harmatpontjával jellemzik. Kívánatos mértéke 95-98 °C.

Héj: a termék – a bélzettől megkülönböztethető – teljes külső rétege.

Járulékos anyagok: a termék táplálkozási értékét javító, jellemző érzékszervi tulajdonságait lényegesen befolyásoló, a tésztakészítés vagy a feldolgozás során az alapanyagok mellett felhasználásra kerülő anyagok, például:

- dúsítóanyagok (cukor, tej és tejtermékek, zsiradékok, tojás és tojáskészítmények stb.),
- ízesítőanyagok (fűszerek, fűszerpótlók, aromák, komló, kakaó stb.),
- töltelékanyagok (gyümölcsök és gyümölcskészítmények, olajosmagvak stb.).

Kalács: tejes, dúsított vagy tojással dúsított tésztából készült, 200 g-nál nagyobb egységtömegű, fonott vagy fonott jellegű, szabadon vetett vagy formában sült termék.

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.

Kenyér jellegű péksütemény: vizes, tejes vagy dúsított tésztából készült sült termék, amely nem tartozik a kenyerek közé, elnevezésében a „kenyér” szó még összetételben sem szerepelhet; legnagyobb tömege 500 g (pl.: zsemlevekni, zsemlecipó, zsúrrúd, szegedi vágott stb.)

Kenyércímke: a nem csomagolt kenyerek előírt jelölését tartalmazó papírcímke.

Kovász: a közvetett tésztakészítési eljárás során alkalmazott előtészta, amelyet a feldolgozandó liszt egy részéből, élesztőből és vízből készítenek, majd érlelnek.

Megjegyzés:

Felhasználásának célja az élesztő és a tejsavbaktériumok elszaporítása, szén-dioxid-gáz képzése, valamint jellemző savak, íz és aromák kialakítása.

Kovászérlelés: a kovász készítésétől az érettség bekövetkezéséig terjedő szakasz, amelynek során a kovász a kellő savtartalmát eléri; benne az élesztősejtek jól sarjadzanak, a szén-dioxid-képződés élénk; ezután a kovász már túlérétté válik, az erjedés (gáz- és savtermelés) sebessége csökken, a kovász aromája romlik.

Kovászkészítmény: fermentációval készített, rendszerint a közvetlen kenyérbélesztés hátrányainak mérséklésére alkalmazott, általában szárított, por alakú segédanyag, amelynek bélzetszínező hatása nincs.

Lapos vagy túl domború termék: az a termék, amelynek alakja nem felel meg az előírásoknak (szélesség és magasság viszonya, pl. túlkeltség miatt alacsonyabb vagy keletlenségből eredően magasabb).

Lazítás: az a művelet, amellyel a tészta térfogatát lazítóanyagokkal (biológiai és kémiai vagy technológiai műveletekkel) növeljük.

Leveles szerkezetű termék: lapokra szétszedhető termék (pl. leveles vajaspogácsa, sajtos rúd).

Maláta, malátakészítmény: csírázott és kíméletesen megszártított gabona rendszerint enzimaktivitású rendelkező, kivonata vagy sűrítménye, amelynek bélzetszínező hatása nincs.

Morzsalódás: egyes termékek bélzetének azon tulajdonsága, amelynek következtében vágás vagy szeletelés hatására apró bélzetrészek válnak le.

Nyersanyag: a sütőipari termékek készítéséhez felhasználható anyagok összessége, amelyek technológiai szerepük alapján lehetnek alap-, segéd- és járulékos anyagok.

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 gyümölcsészterre emlékeztető szagú lesz.

Omlós törésű termék: olyan homogén szerkezetű termék, amely könnyen szétmorzsolható és enyhe nyomás hatására apró rögökre hull (pl. pogácsa).

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, morzsalékösszé, szikkadtá válik, az ízben és aromaanyagokban torzulás következik be és összességében csökken a termék élvezeti értéke.

Péksütemény: ipari (kisipari) körülmények között, különböző összetétellel, vizes, tejes, dúsított tésztából előállított, legfeljebb 500 g egységtömegű sült termékek gyűjtőneve, amelyek összetételében a zsiradék és a cukor együttes mennyisége a felhasznált lisztre számított 10%-ot nem éri el.

Megjegyzés:

A kalácsok ennél nagyobb egységtömegűek lehetnek.

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

Ragacos bélzetű termék: az a termék, amelynek bélzete enyhe nyomásra összetapad, a nagy amilázaktivitású liszt felhasználása vagy a helytelen sütés következtében.

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.

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

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

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

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

Sodrás: egyes sütőipari termékek jellegzetes alakítási művelete (pl. kifli).

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

Szabodon vetett termék: sütőforma nélkül készített termék.

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

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

Szemcsenagyság: valamely anyag (pl. morzsa, liszt) azon méretbeli tulajdonsága, amelyet többnyire két vagy több, különböző lyukméretű szita alkalmazásával állapítanak meg.

Színező maláta: olyan maláta vagy malátakészítmény, amelynek bélzetszínező hatása van.

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

Tejpor: A Magyar Élelmiszerkönyv „Részben vagy teljesen dehidratált, emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékek”-re vonatkozó előírása szerint.

Tészta: alapanyagokból, esetenként segéd-, járulékos és adalékanyagokból mechanikai műveletekkel (dagasztás, gyúrás, keverés stb.) készített egynemű anyag, amely állománytulajdonságaitól függően különféle eljárásokkal alakítható (formázás, nyújtás stb.).

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.

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.

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

Tojás készítmény: pasztőrözött, homogenizált, ill. tartósított vegyes tojáslé vagy ennek porításával nyert olyan termék, amely természetes arányban tartalmazza a tojássárgáját és a tojásfehérjét.

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

Vekni: kenyér jellegű, legfeljebb 500 g tömegű hosszúkás, két végén elkeskenyedő termék.

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.

Vitális glutin: duzzadóképesseggel rendelkező, por alakú búzasikér.

Kenyerek

Azonosító szám: MÉ 2-81/01

1. A termékcsoport meghatározása

1.1. A kenyér leírása

A kenyér döntő részben gabonaőrleményekből tésztafélesztéssel, alakítással, lazítással (beleértve az extrúziót is), sütéssel majd csomagolással vagy csomagolás nélkül előállított élelmiszer. Csomagolatlan termék tömege 250 g-mal osztható, de legalább 500 gramm.

1.2. A kenyerek azonosítása

A csak búza- és rozslisztet tartalmazó kenyerek összetétel szerinti osztályozását és azonosítását az alábbi táblázat tartalmazza:

A búzaliszt aránya, %	A rozsliszt aránya, %	Megnevezés	Azonosító szám
100,0 – 85,1	0,0 – 14,9	búzakenyér kenyér	MÉ 2-81/01/01
100,0	0,0	fehér kenyér*	
85,0	15,0	félbarna kenyér*	
84,9 – 60,1	15,1 – 39,9	rozsos kenyér	MÉ 2-81/01/04
60,0 – 0,0	40,0 – 100,0	rozskenyér	MÉ 2-81/01/05

* A fehér kenyér és a félbarna kenyér minőségi követelményeit az MÉ 1-3/81-1 előírás tartalmazza.

1.3. Az összetételre utaló névvel ellátott kenyerek

Többgabonás kenyér

Azonosító szám: MÉ 2-81/01/06

Az alapgabonán (búzában és rozson) kívül az „egyéb” gabona mindegyike legalább 5-5% mennyiségben van a kenyérben. A búzában vagy a rozson kívül egyfajta gabonát tartalmazó kenyér esetén a „névadó” gabona mennyisége legalább 5%.

Búzacsíras kenyér

Azonosító szám: MÉ 2-81/01/07

Az adalék 100 kg alaplisztre számítva legalább 10 kg, legalább 8% zsirtartalmú búzacsíra.

Kenyerek olajosmaggal

Azonosító szám: MÉ 2-81/01/09

Az adalék 100 kg alaplisztre számítva legalább 8 kg, a kenyér nevében szereplő olajosmag; például „Lenmagos kenyér”. Ha az olajosmag mennyisége az előírtnál kevesebb, de jelenléte egyértelműen megállapítható, akkor a kenyeret szabad az olajosmagnak a nevével és mennyiségének a feltüntetésével elnevezni, például: „Kenyér 5% szezám-maggal”.

Szójás kenyér

Azonosító szám: MÉ 2-81/01/10

Az adalék 100 kg alaplisztre számítva legalább 10 kg szójakészítmény.

Korpás kenyér

Azonosító szám: MÉ 2-81/01/11

Az adalék 100 kg alaplisztre számítva legalább 10 kg, gabonából vagy megfelelő hüvelyesből készített étkezési korpá. A korpá szárazanyag-tartalomra vonatkoztatott keményítőtartalma legfeljebb 15% lehet. Nagyobb keményítőtartalmú korpá használata esetén a korpá mennyiségét korrigálni kell.

Burgonyás kenyér (krumplis kenyér)

Azonosító szám: MÉ 2-81/01/12

Az adalék 100 kg alaplisztre számítva legalább 5 kg olyan burgonya szárazanyag, amely a burgonyabelső minden összetevőjét tartalmazza.

2. Szokásosan felhasználásra kerülő anyagok

Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek	Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény
Burgonya és burgonyakészítmények	Kukoricaőrlemények
Cukor	Kukoricakeményítő
Enzimek	Maláta és malátakészítmények
Ételecet, étkezési ecetsav	Olajmagvak
Étkezési só, fűszerek	Rozsőrlemények
Étkezési zsírok	Sütőlesztő
Gabonaeredetű feltárt vagy pelyhesített, ill. extrudált termékek	Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
Glükózzirup	Tej és tejtermékek
Ivóvíz	Vitális glutin
Komló vagy komlókivonat	Adalékanyagok

3. Előállítási folyamat

3.1. Gyártási eljárás

A kenyér gyártása előtt a felhasználandó anyagokat előkészítik, pl. szitálják és a hőmérsékletét beállítják. A kenyereket vagy közvetlen technológiával, azaz kovász használata nélküli vagy közvetett, azaz kovászos technológiával készítik. Ez utóbbi esetben a megfelelő mennyiségű és összetételű lisztből és a fermentációt elindító anyagokból kovászt készítenek és azt a megfelelő mikroorganizmusok – elsősorban tejsavbaktériumok és élesztősejtek – szaporodása érdekében több órán át érlelik. Közvetlen technológia esetén a kovászból keletkező, a kenyerek jellegét és mikrobiológiai stabilitását biztosító anyagokat más módon, például kovász helyettesítő készítmények alkalmazásával biztosítják. A dagasztás során képződik a tészta, amelyet érlelnek, megfelelő tömegű darabokra osztanak, majd pihentetések közbeiktatásával formáznak és a termék bélzetének lazítása érdekében kelesztik. A megkelt tésztadarabokat gőzzel telített kemencébe vetik. A kisült terméket hűtik, esetleg egészben vagy szeletelve csomagolják.

4. Minőségi követelmények

4.1. Érzékszervi jellemzők

<i>Alak:</i>	a kenyértípusra jellemző, szabályos, arányosan domború; ne legyen torz alakú.
<i>Héj:</i>	a kenyértípusra jellemző színű, fényes, sima vagy cserepes, esetleg szórt és/vagy vágott; ne legyen végigrepedt, kormos, szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.

Bélzet: a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, a felhasznált liszt jellegének megfelelő egyenletes színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos; ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

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

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

A szárazanyagra vonatkoztatott

– konyhasótartalom		legalább	1,5% (m/m)
		legfeljebb	2,8% (m/m)
	2015. január 1-től	legalább	1,3% (m/m)
		legfeljebb	2,5% (m/m)
	2018. január 1-től	legalább	1,3% (m/m)
		legfeljebb	2,35 % (m/m)”
– homoktartalom, érzékszervileg nem észlelhető		legfeljebb	0,04% (m/m)
Alaki hányados (L/M)		legfeljebb	2,2
Bélzetrugalmasság (R/D)		legalább	0,8
Savfok		legalább	3,0
a legalább 50% BL 55 típusú búzalisztet tartalmazó kenyerek esetén		legalább	2,5*

(* ebben az esetben a minőségmegőrzési időtartam legfeljebb 24 óra)

4.3. Tömegtűrés

Egyedi fogyasztói csomagolás nélküli kenyér esetén, egyedi mérlegelés alapján:

az 1000 g és az annál kisebb névleges tömegű kenyér esetén $\pm 4\%$,

az ennél nagyobb névleges tömegű kenyér esetén $\pm 3\%$,

egyedi tömegtűrés van megengedve azzal, hogy 30 db azonos jelölésű kenyér átlagtömegének megengedett legnagyobb eltérése a névleges tömegtől:

a 750 és az 500 g-os névleges tömegű kenyerek esetében $\pm 2\%$,

az 1000 g-os és az afeletti névleges tömegű kenyerek esetében $\pm 1\%$.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék neve: „...kenyér”.

A termék nevét ki kell egészíteni a fajtájának megfelelő jelzővel, figyelembe véve a 1.2. és az 1.3. pontban előírtakat is.

Például: Burgonyás kenyér

Ha a termék előállításához színező malátát használtak, a megnevezéshez kapcsolódóan erre, a „színező maláta” kifejezés használatával utalni kell.

5.2. Egyéb jelölési előírás

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

Vizes tésztából készült péksütemények

Azonosító szám: MÉ 2-81/02

1. A termékcsoporthoz meghatározása

A vizes tésztából készült péksütemények gabonaőrleményből (általában BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, víz és szükség szerint adalékanyag felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd sütéssel előállított, legfeljebb 500 g tömegű termékek.

A termékcsoporthoz jellegzetes termékei a zsemlefélék, a vizes zsemle, a zsemlecipő, a zsemlevekni.

A vizes zsemle minőségi követelményeit az MÉ 1-3/81-1 előírás tartalmazza.

2. Szokásosan felhasználásra kerülő anyagok

Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek	Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény
Burgonya és burgonyakészítmények	Kukoricakeményítő
Cukor	Kukoricaőrlemények
Ételecet, étkezési ecetsav	Maláta és malátakészítmények
Étkezési só, fűszerek	Olajosmagvak
Étkezési zsírok	Rozsőrlemények
Gabonaeredetű feltárt vagy pelyhesített, ill. extrudált termékek	Sütőélesztő
Glükózszirup	Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
Ivóvíz	Tej és tejtermékek
Komló vagy komlókivonat	Vitális glutin
	Adalékanyagok

3. Előállítási folyamat

3.1. Gyártási eljárás

A felhasználandó anyagokat előkészítik (szitálják, mérik, hőmérsékletét beállítják stb.).

Ezeket a termékeket általában közvetlen, azaz kovász használata nélküli technológiával készítik. A dagasztás során képződik a tészta, amelyet érlelnek, egy vagy két művelettel megfelelő tömegűre osztanak, majd pihentetések közbeiktatásával formáznak, és a termék bélzetének lazítása érdekében kelesztik. A megkelt tésztadarabokat gőzzel telített kemencében sütik. A kisült terméket hűtik, esetleg csomagolják.

4. Minőségi követelmények

4.1. Érzékszervi jellemzők

<i>Alak:</i>	a termékre jellemző, domború; ne legyen torz.
<i>Héj:</i>	a terméktípusra jellemző színű, sima vagy cserepes, esetleg vágott; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.
<i>Bélzet:</i>	a termékből átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórúsfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.
<i>Íz és szag:</i>	a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

A szárazanyagra vonatkoztatott

– konyhasótartalom	legalább	1,2% (m/m)
	legfeljebb	2,1% (m/m)
– homoktartalom, érzékszervileg nem észlelhető	legfeljebb	0,04% (m/m)
Fajlagos térfogat (ajánlott)	legalább	3,6 cm ³ /g

4.3. Tömegtűrés (csomagolatlan termék esetén)

250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén
(30 db termék lemérésével)

a névleges tömeg $\pm 5,0\%$ -a,

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

a névleges tömeg $\pm 3,0\%$ -a.

5. Jelölés

Megnevezés: Zsemlevekni, Zsemlecipó, Magos zsemle stb.

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

Tejes tésztából készült péksütemények

Azonosító szám: MÉ 2-81/03

1. A termékcsoporthoz meghatározása

A tejes tésztából készült péksütemények gabonaőrleményekből (általában BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, lisztre számított legalább 3% tejpor vagy annak megfelelő tej, margarin (vaj), cukor, víz és szükség szerint adalékanyag felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd sütéssel előállított termékek.

A termékcsoporthoz jellegzetes termékei a tejeskifli, a fonott kalács, a sós kalács, a szegedi vágott.

A tejeskifli minőségi követelményeit az MÉ 1-3/81-1 előírás tartalmazza.

2. Szokásosan felhasználásra kerülő anyagok

Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek	Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény
Burgonya és burgonyakészítmények	Kukoricakeményítő
Cukor	Kukoricaőrlemények
Étkezési só, fűszerek	Olajosmagvak
Étkezési zsírok	Sütőélesztő
Gabonaeredetű feltárt vagy pelyhesített, ill. extrudált termékek	Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
Glükózszirup	Tej és tejtermékek
Ivóvíz	Tojás és tojás-készítmények
Komló vagy komlókivonat	Vitális glutin
	Adalékanyagok

3. Előállítási folyamat

3.1. Gyártási eljárás

A felhasználandó anyagokat előkészítik (szitálják, mérik, hőmérsékletét beállítják stb.) Ezeket a termékeket általában közvetlen, azaz kovász használata nélküli technológiával készítik. A dagasztás során képződik a tészta, amelyet érlelnek, megfelelő tömegűre osztanak (egy vagy két művelettel), majd pihentetések közbeiktatásával formáznak, és a termék bélzetének lazítása érdekében kelesztenek. A megkelt tésztadarabokat gőzzel telített sütőterű kemencében sütik. A kisült terméket hűtik, esetleg csomagolják.

4. Minőségi követelmények

4.1. Érzékszervi jellemzők

<i>Alak:</i>	a terméktípusra jellemző; ne legyen torz.
<i>Héj:</i>	a terméktípusra jellemző színű, sima vagy cserepes; ne legyen végigrepedt, kormos, szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.
<i>Bélzet:</i>	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.
<i>Íz és szag:</i>	a termékre jellemző aromájú, enyhén érződjön rajta a tej és a cukor jelenléte; ne legyen idegen ízű és szagú.

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

A szárazanyagra vonatkoztatott

– konyhasótartalom	legfeljebb	1,8% (m/m)
– zsírtartalom	legalább	2,2% (m/m)
– cukortartalom	legalább	1,5% (m/m)
– homoktartalom, érzékszervileg nem érzékelhető	legfeljebb	0,04% (m/m)
Fajlagos térfogat	legalább	2,8 cm ³ /g

4.3. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén

(30 db termék lemérésével) a névleges tömeg $\pm 5\%$ -a,

250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén

(10 db termék lemérésével) a névleges tömeg $\pm 3\%$ -a.

5. Jelölés

Megnevezés: Sós kifli, Fonott kalács, Szegedi vágott stb.

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

Dúsított tésztából készült péksütemények

Azonosító szám: MÉ 2-81/04

1. A termékcsoporthoz meghatározása

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

A termékcsoporthoz jellegzetes termékei az uzsonnarúd, a vajaskifli, a paprikáskifli, a dúsított kiflik, mindszeinti kalács.

2. Szokásosan felhasználásra kerülő anyagok

Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek	Kukoricakeményítő
Burgonya és burgonyakészítmények	Kukoricaőrlemények
Cukor	Olajosmagvak
Étkezési só, fűszerek	Sütőélesztő
Étkezési zsírok	Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
Gabonaeredetű feltárt vagy pelyhesített, ill. extrudált termékek	Tej és tejtermékek
Glükózszirup	Tojás és tojáskészítmények
Ivóvíz	Vitális glutin
Komló vagy komlókivonat	Adalékanyagok
	Aromák

3. Előállítási folyamat

3.1. Gyártási eljárás

A felhasználandó anyagokat előkészítik (szitálják, mérik, hőmérsékletét beállítják stb.). Ezeket a termékeket általában közvetlen, tehát kovász használata nélküli technológiával készítik. A dagasztás során képződik a tészta, amelyet érlelnek, megfelelő tömegűre osztanak (egy vagy két művelettel), majd pihentetések közbeiktatásával formáznak, és a termék bélzetének lazítása érdekében kelesztnek. A megkelt tésztadarabokat kemencében sütik. A kisült terméket hűtik, esetleg csomagolják.

4. Minőségi követelmények

4.1. Érzékszervi jellemzők

<i>Alak:</i>	a terméktípusra jellemző; ne legyen torz.
<i>Héj:</i>	a terméktípusra jellemző színű; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.
<i>Bélzet:</i>	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.
<i>Íz és szag:</i>	a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

A szárazanyagra vonatkoztatott

– konyhasótartalom	legfeljebb	1,3% (m/m)
paprikáskifli esetén	legfeljebb	3,5% (m/m)
– zsirtartalom	legalább	4,4% (m/m)
– cukortartalom	legalább	3,0% (m/m)
paprikáskifli esetén	legalább	1,5% (m/m)
– homoktartalom, érzékszervileg nem észlelhető	legfeljebb	0,04% (m/m)
Fajlagos térfogat	legalább	2,7 cm ³ /g

4.3. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén

(30 db termék lemérésével) a névleges tömeg ± 5 %-a,

250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén

(10 db termék lemérésével) a névleges tömeg ± 3 %-a.**5. Jelölés****Megnevezés:** Paprikáskifli, Uzsonnarúd, Margarinos kifli stb.

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

A termék megnevezésében a „vaj” vagy a vajra utaló kifejezés csak akkor szerepelhet, ha a termék zsiradékként az esetleg felhasznált emulgátor zsiradékkomponensén kívül csak tiszta vajból származó vajzsirt tartalmaz. A vajra utaló íz-, ízfokozó, aroma- és adalékanyagok használata ebben az esetben tilos.

Vajaskifli

Azonosító szám: MÉ 2-81/04/01

1. A termék meghatározása

A vajaskiflit BL 55 típusú lisztből, élesztő, só, lisztre számított legalább 3% tejpor vagy annak megfelelő tej, vaj, cukor, esetleg adalékanyag, víz, a felületkenéshez tojás felhasználásával, tésztakészítéssel, zárt vagy nyitott gyűrű formájúvá alakítással, lazítással, majd sütéssel állítják elő.

2. Felhasználható anyagok

Búzaliszt (BL 55)	Sütőélesztő
Cukor	Tej vagy teljes tejpor*
Étkezési só	Vaj**
Étolaj (kizárólag választóanyagként)	Vitális glutin
Ivóvíz	Adalékanyag

* A teljes tejpor helyettesíthető 100 g sovány tejpor és 44 g vaj keverékével.

** A vajaskifli az esetleg felhasznált emulgátor zsíradékkomponensén kívül csak tiszta vajból származó vajzsírt tartalmazhat. Vajra utaló íz-, ízfokozó, aroma- és adalékanyagok használata tilos.

3. Előállítási folyamat

3.1. Gyártási eljárás

A felhasználandó anyagokat előkészítik (szitálják, mérik, hőmérsékletét beállítják stb.). A vajaskiflit közvetlen, tehát kovász használata nélküli technológiával készítik. A dagasztás során képződik a tészta, amelyet érlelnek, megfelelő tömegűre osztanak (egy vagy két művelettel), majd pihentetések közbeiktatásával formáznak, a tésztát kiflivé - zárt vagy nyitott gyűrű formájúvá - alakítják és a termék bélzetének lazítása érdekében kelesztnek. A megkelt tésztadarabokat kemencében sütik. A kisült terméket hűtik, esetleg csomagolják.

4. Minőségi követelmények

4.1. Érzékszervi jellemzők

<i>Alak:</i>	a terméktípusra jellemző zárt vagy nyitott gyűrű alakú; ne legyen torz.
<i>Héj:</i>	fényes, aransárgából vörösesbarnába hajló színű; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.
<i>Bélzet:</i>	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.
<i>Íz és szag:</i>	a termékre jellemző vajjas aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

A szárazanyagra vonatkoztatott

– konyhasótartalom	legfeljebb	1,3% (m/m)
– zsírtartalom	legalább	4,4% (m/m)
– cukortartalom	legalább	3,0% (m/m)
– homoktartalom, érzékszervileg nem észlelhető	legfeljebb	0,04% (m/m)

4.3. Tömegűrés

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

5. Jelölés

Megnevezés: Vajaskifli

A „vajaskifli” kifejezést más sütőipari termék megnevezésére még szóösszetételekben vagy elválasztva sem szabad használni.

Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk

Azonosító szám: MÉ 2-81/05

1. A termékcsoporthoz meghatározása

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

A csoportba tartozó egyes termékek tölteléket (mák, dió, lekvár, túró stb.) is tartalmaznak.

A termékcsoporthoz jellegzetes termékei a briós, a puffancs, a bukták, a kuglófok, a finom-fonott kalácsok, a foszlós kalácsok, a batyuk és a kelt tekercek.

2. Szokásosan felhasználásra kerülő anyagok

Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek	Komló vagy komlókivonat
Burgonya és burgonyakészítmények	Kukoricakeményítő
Cukor	Kukoricaőrlemények
Édesmorzsa	Olajosmagvak
Étkezési só, fűszerek	Sütőélesztő
Étkezési zsírok	Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
Gabonaeredetű feltárt vagy pelyhesített, ill. extrudált termékek	Tej és tejtermékek
Glükózszirup	Tojás és tojáskészítmények
Gyümölcsök, gyümölcskészítmények	Vitális glutin
Ivóvíz	Zöldségfélék, zöldségkészítmények
Kakaópor	Adalékanyagok
	Aromák

3. Előállítási folyamat

3.1. Gyártási eljárás

A felhasználandó anyagokat előkészítik (szitálják, mérik, hőmérsékletét beállítják stb.). Ezeket a termékeket általában közvetlen, tehát kovász használata nélküli technológiával készítik. A dagasztás során képződik a tészta, amelyet érlelnek, megfelelő tömegűre osztanak (egy vagy két művelettel), majd pihentetések közbeiktatásával formáznak, esetleg töltelékkel látják el, majd a termék bélzetének lazítása érdekében kelesztnek. A megkelt tésztadarabokat felületkezelés után kemencében sütik. A kisült terméket hűtik, esetleg csomagolják.

4. Minőségi követelmények

4.1. Érzékszervi jellemzők

<i>Alak:</i>	a terméktípusra jellemző; ne legyen torz.
<i>Héj:</i>	a terméktípusra jellemző színű, a tojással kezelt felületek fényes aranysárga vagy barnásárga színűek; ne legyen kormos, szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.

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, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

Íz és szag: a termékre jellemző aromájú, enyhén érződjön rajta a tojás, a tej, a cukor és a margarin vagy a vaj jelenléte; ne legyen idegen ízű és szagú. A töltelékes áruk esetén a töltelék íze domináljon.

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

A késztermék bélzetének szárazanyagra vonatkoztatott

– konyhasótartalma	legfeljebb	1,5% (m/m)
– zsírtartalma	legalább	8,1% (m/m)
– cukortartalma	legalább	8,0% (m/m)
– homoktartalma, érzékszervileg nem érzékelhető	legfeljebb	0,04% (m/m)
Fajlagos térfogat	legalább	3,0 cm ³ /g

4.3. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén

(30 db termék lemérésével) a névleges tömeg $\pm 5\%$ -a,

250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén

(10 db termék lemérésével) a névleges tömeg $\pm 3\%$ -a.

5. Jelölés

Megnevezés: Briós, Puffancs, Lekváros bukta, Kakaós kuglóf, Túrós batyu, Finom-fonott kalács stb.

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

Omlós tésztából készült finom pékáruk

Azonosító szám: MÉ 2-81/06

1. A termékcsoporthoz meghatározása

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

A csoportba tartozó egyes termékek tölteléket (mák, dió, lekvár, túró stb.) is tartalmaznak.

A termékcsoporthoz jellegzetes termékei a pogácsák (édes, sós, tepertős), pozsonyi kiflik, különféle töltelékű tekercek és piték.

2. Szokásosan felhasználásra kerülő anyagok

Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek	Olajos magvak
Burgonya és burgonyakészítmények	Sütőélesztő
Cukor	Sertéstepertő
Édesmorzsa	Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
Étkezési só, fűszerek	Tej és tejtermékek
Étkezési zsírok	Tojás és tojáskészítmények
Gyümölcsök és gyümölcskészítmények	Zöldségfélék, zöldségkészítmények
Ivóvíz	Adalékanyagok
Kakaópor	Aromák

3. Előállítási folyamat

3.1. Gyártási eljárás

Az omlós tésztából készülő finom pékáruk gyártása előtt a felhasználandó anyagokat előkészítik (szitálják, mérik, hőmérsékletét beállítják). A tészta készítésekor előbb a lisztet a zsiradékkal elegyítik, majd a többi tésztaképző nyersanyag hozzáadása után dagasztják. A tésztát érlelik és utána végzik a nyújtást, darabolást, töltelékadagolást, formázást. A feldolgozott nyers terméket sütőlemezre helyezik, kelesztik, felületkezelés (tojásozás) után kemencében sütik. A kisült terméket hűtik, esetleg csomagolják.

4. Minőségi követelmények

4.1. Érzékszervi jellemzők

Alak: a termékre jellemző; ne legyen torz.

Felület: a termékre jellemző.

Bélzet: kissé tömött, rugalmatlan, omlós szerkezetű.

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

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

Zsirtartalom:

a késztermék bélzetének zsirtartalma, szárazanyagra számítva	legalább	20,0% (m/m)
---	----------	-------------

Cukortartalom:

édes tésztából készült termékek bélzetének cukortartalma, szárazanyagra számítva	legalább	4,5% (m/m)
---	----------	------------

Sótartalom:

sós tésztából készült termékek bélzetének sóartalma, szárazanyagra számítva	legfeljebb	4,0% (m/m)
--	------------	------------

Homoktartalom:

a termék bélzetének szárazanyagára számítva, érzékszervileg ne legyen észlelhető	legfeljebb	0,04% (m/m)
---	------------	-------------

Töltelék:

összetételben és minőségben feleljen meg a termék gyártmánylapján rögzítettnek.

4.3. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén	± 5,0%,
250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén	± 3,0%

egyedi tömegűrés van megengedve.

5. Jelölés**Megnevezés:** Pogácsa, édes, Diós pozsonyi kifli, Mákos tekercs stb.

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

Beigli (beigli)**Azonosító szám: MÉ 2-81/06/01****1. A beigli meghatározása**

A beigli búzaőrleményből (főleg búzaafinomlisztből BL55), élesztő, étkezési só, étkezési zsiradék, cukor, tej vagy tejpor, liszt kg-ként 1 db tojásnak megfelelő tojáskészítmény, víz és szükség szerint dúsító- és 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 történő sütéssel előállított termék.

2. Felhasználható anyagok

Adalékanyagok	Gyümölcs és gyümölcskészítmények
Aromák	Ivóvíz
Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek	Kakaó- és csokoládétermékek
Citromhéj	Mák
Cukor	Mazsola
Dióbél	Méz
Édesmorzsa	Olajos magvak
Étkezési só	Sütőélesztő
Étkezési zsiradék	Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek *
Fűszerek	Tej és tejtermékek
Gesztenye	Tojás és tojáskészítmények

* Mákos és diós beigli (beigli) esetében szójaőrlemény és szójatermék nem használható.

3. Előállítási folyamat

A beiglik gyártása előtt a felhasználandó anyagokat előkészítik (szitálják, mérik, hőmérsékletét beállítják). A tészta készítésekor előbb a lisztet a zsiradékkal elegyítik, majd a többi tésztaképző nyersanyag hozzáadása után gyúrnak. A tésztát érlelik és utána végzik a nyújtást, darabolást, töltelékadagolást, formázást. A feldolgozott nyers terméket sütőlemezre helyezik, kelesztik, felületkezelés (tojásoszás) után kemencében sütik. A kisült terméket hűtik, esetleg csomagolják.

4. Minőségi követelmények

4.1. A beigli érzékszervi jellemzői

<i>Alak:</i>	a termékre jellemző hosszúkas, rúd alakú, arányosan domború, a termék egész hosszában egyenletes vastagságú; ne legyen torz.
<i>Felület:</i>	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.
<i>Bélzet:</i>	kissé tömött, rugalmatlan, omlós szerkezetű, jól felismerhető a csigavonalban elhelyezett töltelék.
<i>Íz és illat:</i>	a felhasznált anyagok jellegének megfelelő, jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

4.2. A beigli fizikai és kémiai jellemzői

Termék tömege:		legalább 250 g
Zsirtartalom:	a beigli bélzetének zsirtartalma, szárazanyagra számítva	legalább 22% (m/m).
Cukortartalom:	a beigli bélzetének cukortartalma, szárazanyagra számítva	legalább 7% (m/m).
Homoktartalom:	a beigli bélzetének szárazanyagára számítva	legfeljebb 0,04% (m/m), de érzékszervileg ne legyen észlelhető
A töltelék menyisége a késztermékben:		legalább 40% (m/m).
A termék megnevezésében szereplő, a töltelék jellegét meghatározó anyag mennyisége a töltelékben:		legalább 40% (m/m)

4.3. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

Egyedi tömegűrés:

névleges tömeg $\pm 3,0\%$

5. Jelölés

A termék megnevezését a **beigli** (beigli) szóból és a felhasznált **töltelék jellegét meghatározó anyag nevéből** kell képezni. A megnevezést ki kell egészíteni a töltelék arányával a késztermékben.

Példák a megnevezésre:

Diós beigli 40% töltelékkel / Diós beigli 40% töltelékkel

Mákos beigli 48% töltelékkel / Mákos beigli 48% töltelékkel

Az irányelvnek nem megfelelő jelölésű **csomagolóanyagok 2012. július 31-ig használhatók fel**, és a termékek minőség megőrzési idejük végéig forgalomban maradhatnak.

Leveles tésztából készült finom pékáruk

Azonosító szám: MÉ 2-81/07

1. A termékcsoport meghatározása

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

A csoportba tartozó egyes termékek tölteléket (mák, dió, lekvár, túró stb.) is tartalmaznak.

A termékcsoport jellegzetes termékei a leveles rúd, a leveles pogácsa, a rongyos kifli, a túrós és a lekváros táska, a leveles csigák, búrkiflik, a tiroli rétesek.

2. Szokásosan felhasználásra kerülő anyagok

Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek	Olajosmagvak
Cukor	Sütőélesztő
Édesmorzsa	Sertéstepertő
Ételecet	Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
Étkezési só, fűszerek	Tej és tejtermékek
Étkezési zsírok	Tojás és tojás készítmények
Gyümölcsök, gyümölcskészítmények	Zöldségfélék, zöldségkészítmények
Ivóvíz	Adalékanyagok
Kakaópor	Aromák

3. Előállítási folyamat

3.1. Gyártási eljárás

A leveles tésztából készülő termékek gyártása előtt a felhasználandó anyagokat előkészítik (szitálják, mérik, hőmérsékletét beállítják). A tésztaképző nyersanyagokból közvetlen eljárással viszonylag lágy tésztát készítenek, majd következik a tészta-zsiradék rendszer készítése, ahol a beérett tésztával az előkészített zsiradékot beburkolják, nyújtják, hajtogatják, pihentetik, esetleg hűtik. A hajtogatást és a pihentetést 2-3-szor végzik és ezután végzik a feldolgozást, a nyújtást, a darabolást, a töltelékadagolást és a formázást.

A sütőlemezen megkelt nyers terméket felületkezelés után kemencében sütik. Sütés közben alakul ki a leveles szerkezet, ahol a zsiradék réteg a tészta réteget elválasztja. A kisült terméket hűtik, esetleg csomagolják.

4. Minőségi követelmények

4.1. Érzékszervi jellemzők

<i>Alak:</i>	a termékre jellemző; ne legyen torz.
<i>Felület:</i>	aransárgából vörösesbarnába hajló színű; a termékre jellemző felületű.
<i>Bélzet:</i>	laza, leveles szerkezetű.
<i>Íz és szag:</i>	a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

Zsírtartalom:

a késztermék töltelék nélküli részének zsírtartalma,
szárazanyagra számítva legalább 20% (m/m)

Cukortartalom:

édes tésztából készült termékek töltelék nélküli részének
cukortartalma, szárazanyagra számítva legalább 4,5% (m/m)

Só tartalom:

sós tésztából készült termékek bélzetének
sótartalma, szárazanyagra számítva legfeljebb 4,0% (m/m)

Homoktartalom:

a termék bélzetének szárazanyagára számítva,
de érzékszervileg ne legyen észlelhető legfeljebb 0,04% (m/m)

Töltelék:

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

4.3. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

A leveles tésztából készült finom pékáruk esetén egyedi mérlegelés alapján a névleges tömegtől $\pm 5\%$ tömegűrés van megengedve.

5. Jelölés

Megnevezés: Túrós táska, Rongyos kifli, Leveles rúd, Mákos búrkifli, Fahéjas leveles csiga stb.

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

Zsemlemorzsa

Azonosító szám: MÉ 2-81/08

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 előállított termék.

2. Felhasználható anyagok

Búzaliszt, sütőipari	Sütőélesztő
Étkezési só	Vizes zsemle
Ivóvíz	Adalékanyagok (csak vizes zsemle készítéséhez)

A zsemlemorzsa gyártásához a kereskedelemről visszazállított terméket felhasználni nem szabad.

3. Előállítási folyamat

3.1. Gyártási eljárás

A zsemlemorzsa gyártását vizes zsemleléből vagy azzal azonos összetételű, erre a célra sült, de a vizes zsemle gyártásához engedélyezett adalékanyagot nem tartalmazó, félkész termékből végzik. A kisült zsemlelé, illetve a félkész terméket szikkasztják, majd darabolják, szárítják, hűtik, aprítják és a kívánt szemcseméret szerint osztályozzák (szitálják) és csomagolják.

3.2. Csomagolás

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

4. Minőségi követelmények

4.1. Érzékszervi jellemzők

<i>Küllem:</i>	durva őrlésű, érdes felületű, közel egyenletes szemcsenagyságú, könnyen szórható; ne legyen csomós, túlnyomóan lisztes, szennyezett; idegen anyagot ne tartalmazzon.
<i>Szín:</i>	összhatásában egységes, sárga-világosbarna, a jellegének megfelelő; sötét, égett szemcséktől mentes.
<i>Szag:</i>	a fajtára jellemző, kellemes; ne legyen állott, avas, savanyú, idegen szagú.
<i>Íz:</i>	a termékre jellemző; ne legyen keserű, savanyú, édeskés, állott vagy avas ízű.

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

Száranyag-tartalom	legalább	88% (m/m)
Szemcsenagyság		
átésés az 1,6 mm-es lyukméretű fémhuzal szitán		100%
átésés a 0,1 mm-es lyukméretű fémhuzal szitán	legfeljebb	15%
Idegen anyag, állati kártevő		nincs megengedve
Savfok	legfeljebb	5,0
A szárazanyagra vonatkoztatott		
– zsírtartalom	legfeljebb	1,3% (m/m)
– sótartalom	legfeljebb	2,1% (m/m)
– sómentes hamu	legfeljebb	0,7% (m/m)
– sósavban oldhatatlan ásványi anyag	legfeljebb	0,05% (m/m)

5. Megnevezés

Zsemlemorzsa

Gyorsfagyasztott sütőipari termékek

Azonosító szám: MÉ 2-81/09

1. A termékcsoport meghatározása

Olyan gyorsfagyasztott termékek, amelyek további technológiai műveletek (sütésre való előkészítés, sütés) alkalmazása után fogyaszthatók.

1.1. A termékek csoportosítása:

Vizes tésztából készült gyorsfagyasztott péksütemények

Azonosító szám: MÉ 2-81/09/2

A vizes tésztából készült gyorsfagyasztott péksütemények gabonaőrleményekből (általában BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, víz és szükség szerint adalékanyag felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással előállított, esetleg töltelék is tartalmazó termékek, amelyeknek egyedi tömege fogyasztásra kész állapotban nem haladhatja meg az 500 g-ot.

Tejes tésztából készült gyorsfagyasztott péksütemények

Azonosító szám: MÉ 2-81/09/3

A tejes tésztából készült gyorsfagyasztott péksütemények gabonaőrleményekből (általában BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, lisztre számított legalább 3% tejpor vagy annak megfelelő mennyiségű tej, margarin (vaj), cukor, víz és szükség szerint adalékanyag felhasználásával előállított, töltelék nélküli vagy töltelékes termékek.

Dúsított tésztából készült gyorsfagyasztott péksütemények

Azonosító szám: MÉ 2-81/09/4

A dúsított tésztából készült gyorsfagyasztott péksütemények gabonaőrleményekből (általában BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, lisztre számított legalább 3% tejpor vagy annak megfelelő mennyiségű tej, zsiradék, cukor, víz és szükség szerint adalékanyag felhasználásával készült, töltelék nélküli vagy töltelékes termékek.

Tojással dúsított tésztából készült gyorsfagyasztott finom pékáruk

Azonosító szám: MÉ 2-81/09/5

A tojással dúsított tésztából készült gyorsfagyasztott finom pékáruk gabonaőrleményekből (általában BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, tejpor vagy tej, zsiradék, cukor, víz, liszt kg-onként legalább 1 db tojás vagy annak megfelelő mennyiségű tojáskészítmény és szükség szerint adalékanyag felhasználásával előállított, töltelék nélküli vagy töltelékes termékek.

Omlós tésztából készült gyorsfagyasztott finom pékáruk

Azonosító szám: MÉ 2-81/09/6

Az omlós tésztából készült gyorsfagyasztott finom pékáruk gabonaőrleményekből (általában BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, zsiradék, víz, szükség szerint dúsító- és adalékanyag felhasználásával, jellegzetes technológiával előállított, töltelék nélküli vagy töltelékes termékek.

Leveles tésztából készült gyorsfagyasztott finom pékáruk

Azonosító szám: MÉ 2-81/09/7

A leveles tésztából készült gyorsfagyasztott finom pékáruk gabonaőrleményekből (általában BL 55 típusú lisztből), víz, zsiradék, só, szükség szerint dúsító- és adalékanyag felhasználásával előállított, laza, leveles szerkezetű, töltelék nélküli vagy töltelékes termékek.

2. Szokásosan felhasználásra kerülő anyagok

Ezen irányelvnek a megfelelő friss termékekre vonatkozó fejezetei (MÉ 2-81/02, MÉ 2-81/03, MÉ 2-81/04, MÉ 2-81/05, MÉ 2-81/06, MÉ 2-81/07) 2. pontjában felsorolt anyagok használhatók fel.

3. Előállítási folyamat

3.1. Kelesztés nélküli gyorsfagyasztott termékek

A felhasználandó anyagokat előkészítik (szítálgják, mérik, hőmérsékletét beállítják).

A vizes, a tejes és a dúsított tésztából készített péksütemények esetében a tésztaképző nyersanyagokból közvetlen eljárással közepkemény tésztát készítenek. Érlelés nélkül megfelelő tömegűre osztják (egy vagy két művelettel), majd rövid pihentetés közbeiktatása után formázzák, esetleg töltik. Omlós tésztából készült termékek esetében előbb a lisztet elegyítik a zsiradékkal, majd a többi tésztaképző nyersanyag hozzáadása után dagasztják. Ezután végzik a nyújtást, darabolást, töltelékadagolást, formázást. Leveles termékek esetében a tésztaképző nyersanyagokból közvetlen eljárással közepkemény tésztát készítenek, majd a tészta-zsiradék rendszer készítése következik, ahol az éretlen tésztával az előkészített zsiradékot beburkolják, nyújtják, 2-3-szor hajtogatják, rövid pihentetés után feldolgozzák (nyújtás, darabolás, töltelékadagolás, formázás).

Az előzőek szerint elkészített termékeket az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják, csomagolják, és legalább -18 °C-os hőmérsékleten tárolják.

3.2. Kelesztés után gyorsfagyasztott termékek

A gyártási eljárás a 3.1. pont szerinti, de gyorsfagyasztás előtt a terméket a sütőlemezen 2/3 -ig vagy teljesen megkelesztik, és az MÉ 1-3-89/108 számú előírás szerint gyorsfagyasztják, csomagolják és legalább -18 °C-os hőmérsékleten tárolják.

3.3. Előszűtött vagy készre szűtött gyorsfagyasztott termékek

A gyártási eljárás a 3.1. pont szerint, de gyorsfagyasztás előtt a terméket a sütőlemezen teljesen megkelesztik, felületkezelés után kemencében elő- vagy készre sűtik. A kisűt terméket a lehető legrövidebb időn belül az MÉ 1-3-89/108 előírása szerint gyorsfagyasztják, csomagolják és legalább -18°C-os hőmérsékleten tárolják.

4. Minőségi követelmények

4.1. Érzékszervi jellemzők

Az érzékszervi vizsgálatot gyorsfagyasztott és fogyasztásra kész állapotban is el kell végezni.

Érzékszervi tulajdonságok gyorsfagyasztott állapotban

Termékféleség	Kelesztés nélküli	Kelesztett	Elő- és készre szűtött
Jellemző	Követelmény		
Alak	a termékre jellemző		
Felület	a termékre jellemző, lisztes	a termékre jellemző, lisztes	a termékre jellemző, a sűtési állapotnak megfelelő színű
Állag/bélzet	átfagyott, tömör	átfagyott, lazított	átfagyott, laza, lyukacsos (vizes, tejes, dúsított és tojással dúsított tészta esetében) átfagyott, lazított (omlós tészta esetében) átfagyott, laza, leveles szerkezetű (leveles tészta esetében)

Érzékszervi tulajdonságok fogyasztásra kész állapotban

Az érzékszervi minősítést a termék felhasználási útmutatójában foglaltak szerint végrehajtott tárolási, előkészítési, sütési, a készre süített termék esetében felengedtetési műveletek után kell végrehajtani.

A termék érzékszervi tulajdonságainak fogyasztásra kész állapotban meg kell felelniük ezen irányelv a megfelelő friss termékekre vonatkozó fejezete 4.1. pontjában foglaltaknak.

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

A terméket készre süített, fogyasztásra kész állapotban kell vizsgálni.

A termék fizikai-kémiai jellemzőinek meg kell felelniük ezen irányelvnek a megfelelő friss termékekre vonatkozó fejezetei 4.2. pontjában foglaltaknak.

4.3. Tömegtűrés

Gyorsfagyasztott állapotban feleljen meg az ezen irányelv megfelelő friss termékekre vonatkozó 4.3. pontjában foglaltaknak.

5. Jelölés

Az általános jelölési előírásokon túl figyelembe kell venni az MÉ 1-3-89/108 előírásban foglaltakat is.

A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a feldolgozottságra való utalást a „kelesztés nélküli”; „kelesztett”; „elősüített”; „készre süített” kifejezésekkel.

– VÉGE –