

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-241 számú irányelv

(régi 2-83 számú irányelv)

Egyes cukortermékek

Sugar products

I. Általános előírások

1. Az irányelv hatálya kiterjed a porcukorra, a cukorlisztre, a kockacukorra, a befőzőcukorra, a barnacukorra, a fehér kandiscukorra és a süvegcukorra.
2. A finomított kristálycukor, a minőségi kristálycukor, a kristálycukor, a félféher kristálycukor, a cukoroldat, az invertcukoroldat, az invertcukorszirup, a glükózsirup és a szárított glükózsirup, továbbá a dextróz monohidrát és a vízmentes dextróz minőségi követelményeit a MÉ 1-3-73/437 számú előírás tartalmazza.
3. A kötelező vizsgálati módszereket a MÉ 3-1-1265/69 és a MÉ 3-1-79/796 számú előírás tartalmazza.

Felhasználható anyagok

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

II. Termékcsoportok

1. Porcukor

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 11.2.

1.1. A termék meghatározása

Kristálycukorból, minőségi kristálycukorból vagy finomított kristálycukorból őrléssel előállított termék.

1.2. Felhasználható összetevők

Kristálycukor
Minőségi kristálycukor
Finomított kristálycukor

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

Polarizáció:	legalább 99,7°
Invertcukor-tartalom:	legfeljebb 0,04% (m/m)*
Szárítási tömegveszteség:	legfeljebb 0,15% (m/m)
Maradék kén-dioxid-tartalom:	legfeljebb 15 mg/kg

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín:	fehér színű, folttól és idegen szennyeződéstől mentes.
Az oldat tisztasága:	10% (m/m)-os vizes oldata áttetsző vagy gyengén opalizáló.
Szóródási képesség:	finomlisztszerű, nem ragadós és száraz; enyhe nyomásra széteső csomók meg vannak engedve.
Íz és szag:	édes ízű, idegen szagtól és íztől mentes szilárd és oldott állapotban egyaránt.

1.4. Csomagolás, tárolás

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

A porcukor, a barnacukor és a kandiszcukor forgalomba hozatalára megengedett tömegértékeket a MÉ 1-1-75/106 számú előírás tartalmazza.

Az egyedi fogyasztói csomagolású termékek nettó tömegének ellenőrzési módszereit a MÉ 1-1-76/211 számú előírás tartalmazza.

Minden cukorterméket tiszta, száraz és idegen szagtól mentes raktárban kell tárolni.

1.5. Megnevezés

Porcukor

Kiegészítésként fantázianév is használható.

2. Cukorliszt

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 11.2.

2.1. A termék meghatározása

Porcukorból és keményítőlisztből készült termék.

2.2. Felhasználható összetevők

Porcukor

Keményítőliszt

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

Polarizáció:	legalább 94,7°
Invertcukor-tartalom:	legfeljebb 0,04% (m/m)*
Szárítási tömegveszteség:	legfeljebb 1,00% (m/m)
Maradék kén-dioxid-tartalom:	legfeljebb 15 mg/kg
Keményítőtartalom:	legfeljebb 4% (m/m)

2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín:	fehér színű, folttól és idegen szennyeződéstől mentes.
Az oldat tisztasága:	10% (m/m)-os vizes oldata áttetsző vagy opalizáló; nem oldódik maradék nélkül vízben.
Szóródási képesség:	finomlisztszerű, nem ragadós és száraz.
Íz és szag:	édes ízű, idegen íztől és szagtól mentes szilárd és oldott állapotban egyaránt.

2.4. Csomagolás, tárolás

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

A porcukor, a barnacukor és a kandiszcukor forgalomba hozatalára megengedett tömegértékeket a MÉ 1-1-75/106 számú előírás tartalmazza.

* Meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-79/796 számú előírás II. mellékletének 5. módszere szerint.

Az egyedi fogyasztói csomagolású termékek nettó tömegének ellenőrzési módszereit a MÉ 1-1-76/211 számú előírás tartalmazza.

Minden cukorterméket tiszta, száraz és idegen szagtól mentes raktárban kell tárolni.

2.5. *Megnevezés*

Cukorliszt

Kiegészítésként fantázianév is használható.

3. Kockacukor

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 11.2.

3.1. *A termék meghatározása*

Különálló darabokból álló cukor, amelyet minőségi kristálycukorból vagy finomított kristálycukorból préseléssel vagy préseléssel és vágással állítanak elő. Ide tartoznak a nem kocka alakú darabos cukrok is.

3.2. *Felhasználható összetevők*

Minőségi kristálycukor

Finomított kristálycukor

3.3. *Minőségi jellemzők*

3.3.1. *Fizikai és kémiai jellemzők*

Polarizáció:	legalább 99,7°
Invertcukor-tartalom:	legfeljebb 0,04% (m/m)*
Szárítási tömegveszteség:	legfeljebb 0,25% (m/m)
Maradék kén-dioxid-tartalom:	legfeljebb 15 mg/kg
Hamutartalom:	legfeljebb 0,027% (m/m)
Szín, oldatban:	legfeljebb 45 IE
Vízben oldhatatlan anyag:	legfeljebb 100 mg/kg
Mállási időtartam:	legfeljebb 7 perc
– gyorsan oldódó esetén:	legfeljebb 4 perc

3.3.2. *Érzékszervi jellemzők*

Szín:	fehér színű, folttól és idegen szennyeződéstől mentes.
Az oldat tisztasága:	10% (m/m)-os vizes oldata áttetsző vagy gyengén opalizáló.
Íz és szag:	édes ízű, idegen szagtól és íztől mentes szilárd és oldott állapotban egyaránt.
Törmeléktartalom:	az 1 g-nál kisebb tömegű darabok (törmelék) megengedett mennyisége ömlesztett csomagolás esetén legfeljebb 10% (m/m), dobozban sorba rendezve pedig legfeljebb 5% (m/m); vágott kockacukor esetén két kocka tömegével egyenlő vagy annál nagyobb tömegű darabok megengedett mennyisége legfeljebb 5% (m/m).

3.4. *Csomagolás, tárolás*

* Meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-79/796 számú előírás II. mellékletének 5. módszere szerint.

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

A porcukor, a barnacukor és a kandiszcukor forgalomba hozatalára megengedett tömegértékeket a MÉ 1-1-75/106 számú előírás tartalmazza.

Az egyedi fogyasztói csomagolású termékek nettó tömegének ellenőrzési módszereit a MÉ 1-1-76/211 számú előírás tartalmazza.

Minden cukorterméket tiszta, száraz és idegen szagtól mentes raktárban kell tárolni.

3.5. Megnevezés

Kockacukor

Kiegészítésként fantázianév használata megengedett.

4. Befőzőcukor

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 11.2.

4.1. A termék meghatározása

Kristálycukorból, minőségi kristálycukorból vagy finomított kristálycukorból étkezési sav, zselésítőanyag és tartósítószer hozzáadásával készül.

4.2. Felhasználható összetevők

Kristálycukor

Minőségi kristálycukor

Finomított kristálycukor

Étkezési sav

Zselésítőanyag

Tartósítószer

4.3. Minőségi jellemzők

4.3.1. Érzékszervi jellemzők

Szín: világosbarna színű, idegen szennyeződéstől mentes.

Íz és szag: savanykás-édes ízű, idegen íztől és szagtól mentes.

Állomány, egyneműség: enyhe nyomásra széteső csomók meg vannak engedve; a csomagolási egységen belüli kismértékű inhomogenitás előfordulhat.

Befőzési tulajdonságok: a gyártó által előírt felhasználás mellett megfelelő állagú lekvárt vagy dzsemet ad.

4.4. Csomagolás, tárolás

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

A porcukor, a barnacukor és a kandiszcukor forgalomba hozatalára megengedett tömegértékeket a MÉ 1-1-75/106 számú előírás tartalmazza.

Az egyedi fogyasztói csomagolású termékek nettó tömegének ellenőrzési módszereit a MÉ 1-1-76/211 számú előírás tartalmazza.

Minden cukorterméket tiszta, száraz és idegen szagtól mentes raktárban kell tárolni.

4.5. Megnevezés

Befőzőcukor

Kiegészítésként fantázianév használata megengedett.

5. Barnacukor

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 11.1.

5.1. A termék meghatározása

Cukorszörpökből kristályosítással vagy fehércukorhoz répa- vagy nádcukorszörp hozzáadásával, szárítással vagy anélkül (lágú barnacukor) készített termék.

5.2. Felhasználható összetevők

Cukor szörp

Cukor

Répacukor szörp

Nádcukor szörp

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

		Barnacukor	Lágú barnacukor
Polarizáció:	legalább	95,0°	90,0°
Invertcukor-tartalom:	legfeljebb	1,2% (m/m)*	1,2% (m/m)*
Szárítási tömegvesztés:	legfeljebb	2,0% (m/m)	4,0% (m/m)
Hamutartalom:	legfeljebb	1,2% (m/m)	2,5% (m/m)

5.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: barna színű, idegen szennyeződéstől mentes.

Állomány: enyhe nyomásra széteső csomók meg vannak engedve.

Az oldat tisztasága: 10% (m/m)-os vizes oldata áttetsző vagy gyengén opalizáló.

Íz és szag: édes ízű, szilárd és oldott állapotban egyaránt cukorszörpre emlékeztető, jellegzetes szagú, idegen szagtól és íztől mentes.

5.4. Csomagolás, tárolás

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

A porcukor, a barnacukor és a kandiszcukor forgalomba hozatalára megengedett tömegértékeket a MÉ 1-1-75/106 számú előírás tartalmazza.

Az egyedi fogyasztói csomagolású termékek nettó tömegének ellenőrzési módszereit a MÉ 1-1-76/211 számú előírás tartalmazza.

Minden cukorterméket tiszta, száraz és idegen szagtól mentes raktárban kell tárolni.

5.5. Megnevezés

Barnacukor; lágú barnacukor

* Meghatározása a Magyar Élelmiszertkönyv 3-1-79/796 számú előírás II. mellékletének 5. módszere szerint

Kiegészítésként fantázianév használata megengedett.

6. Fehér kandiszcukor

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 11.2.

6.1. A termék meghatározása

Finomított kristálycukorból újraoldással, tisztítással és hűtőkristályosítással előállított, különlegesen nagy kristályméretű, fehér színű termék. Készülhet hordozóanyagra kristályosítva is.

Nem tartozik ide a fehértől eltérő színű kandiszcukor.

6.2. Felhasználható összetevők

Finomított kristálycukor

6.3. Minőségi jellemzők

6.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Polarizáció:	legalább 99,7° (szárazanyagra számítva)
Invertcukor-tartalom:	legfeljebb 0,04% (m/m)*
Szárítási tömegveszteség:	legfeljebb 1,0% (m/m)
Maradék kén-dioxid-tartalom:	legfeljebb 15 mg/kg

6.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: fehér színű, folttól és idegen szennyeződéstől mentes.

Az oldat tisztasága: 10% (m/m)-os vizes oldata áttetsző vagy gyengén opalizáló.

Íz és szag: édes ízű, idegen szagtól és íztől mentes szilárd és oldott állapotban egyaránt.

6.4. Csomagolás, tárolás

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

A porcukor, a barnacukor és a kandiszcukor forgalomba hozatalára megengedett tömegértékeket a MÉ 1-1-75/106 számú előírás tartalmazza.

Az egyedi fogyasztói csomagolású termékek nettó tömegének ellenőrzési módszereit a MÉ 1-1-76/211 számú előírás tartalmazza.

Minden cukorterméket tiszta, száraz és idegen szagtól mentes raktárban kell tárolni.

6.5. Megnevezés

Fehér kandiszcukor

Kiegészítésként fantázianév használata megengedett.

7. Süvegcsukor

7.1. A termék meghatározása

Kristálycukorból, minőségi kristálycukorból vagy finomított kristálycukorból kúpos formájúra préselt termék.

7.2. Felhasználható összetevők

Kristálycukor
Minőségi kristálycukor
Finomított kristálycukor

7.3. Minőségi jellemzők

7.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

Polarizáció:	legalább 99,7°
Invertcukor-tartalom:	legfeljebb 0,04% (m/m)*
Szárítási tömegvesztés:	legfeljebb 0,25% (m/m)
Maradék kén-dioxid-tartalom:	legfeljebb 15 mg/kg

7.4. Csomagolás, tárolás

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

A porcukor, a barnacukor és a kandiszcukor forgalomba hozatalára megengedett tömegértékeket a MÉ 1-1-75/106 számú előírás tartalmazza.

Az egyedi fogyasztói csomagolású termékek nettó tömegének ellenőrzési módszereit a MÉ 1-1-76/211 számú előírás tartalmazza.

Minden cukorterméket tiszta, száraz és idegen szagtól mentes raktárban kell tárolni.

7.5. Megnevezés

Süvegcsukor

Kiegészítésként fantázianév használata megengedett.

* Meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-79/796 számú előírás II. mellékletének 5. módszere szerint.