

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

## **Codex Alimentarius Hungaricus**

### **2-103 számú irányelv**

**Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott  
sütőipari termékek**

**Bakery products with distinctive quality indication**

## I. Általános előírások

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott (a továbbiakban különleges minőségű) sütőipari termékekre vonatkozó követelményeket tartalmazza. Célja, hogy elősegítse az MÉ 1-3/81-1 előírásában és MÉ 2-81 irányelvében szabályozott szokásos minőségű kenyerek és péksütemények, illetve sütőipari termékek előírásainál magasabb minőségi színvonalat képviselő termékek elterjedését és az ilyen termékekkel kapcsolatban kialakult fogyasztói elvárásokhoz igazítsa a gyártás és ellenőrzés szempontjait.
2. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés ezen irányelvben szereplő termékcsoportokra épül. Ezen irányelv az adott termékcsoportok meghatározását, az azokban felhasználható anyagokat, a különleges sütőipari termékek termék-leírásait és a Jó Eljárási Gyakorlat leírását tartalmazza.
3. Kizárólag az egyedi termék-leírással rendelkező különleges termékek hozhatók forgalomba különleges minőségű sütőipari termék-ként. Az irányelvben szereplő különleges minőségű sütőipari termékek köre – a Magyar Élelmiszerkönyv, Sütő- és Cukrászipari Termékek Szakbizottsága javaslata alapján – a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság jóváhagyásával bővíthető.
4. Az irányelvben szereplő termékek és összetevőik az ezen irányelv által nem érintett jellemzőiben legalább az MÉ 1-3/81-1 (Egyes kenyerek és péksütemények) előírásnak és az MÉ 2-81 (Sütőipari termékek) irányelvének felelnek meg.
5. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható azokra a termékekre, amelyek egyedi előírásait – a Magyar Élelmiszerkönyv, Sütő- és Cukrászipari Termékek Szakbizottsága javaslata alapján – a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság jóváhagyja.
6. Az irányelvnek nem megfelelő, megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sütőipari termékek csomagolóanyagai 2012. július 1-jéig használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

## II. A termékcsoport gyártásához felhasználható anyagok

1. A különleges minőségű sütőipari termékek gyártásához, minősítő bizonyítvánnyal rendelkező, a nemzeti szintű ajánlásoknak megfelelő, ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési céloknak megfelelő minőségű anyagok használhatók fel.
2. A malomipari termékeknek ki kell elégíteniük az MÉ 2-61 számú irányelv kritériumait.
3. A termékek nem tartalmazhatnak az Európai Parlament és a Tanács 1829/2003/EK és 1830/2003/EK rendeletek szerinti genetikailag módosított élő szervezetet (GMO).
4. A termékek nem tartalmazhatnak a vidékfejlesztési miniszter 67/2011. (VII. 13.) VM rendelet szerinti ionizáló sugárral kezelt összetevőt.
5. A felhasználható anyagok bővítését, kérelem alapján – a Magyar Élelmiszerkönyv, Sütő- és Cukrászipari Termékek Szakbizottsága javaslata alapján – a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság hagyja jóvá.

### III. Termékleírások

#### **1. Különleges minőségű kenyérfélék termékcsoport**

##### ***Különleges minőségű kenyérfélék termékcsoport meghatározása***

A különleges minőségű kenyérfélék döntő részben gabonaőrleményből, élesztő, étkezési só, víz, illetve az alább felsoroltak szerinti összetevők felhasználásával, fűszerekkel, olajos magvakkal és feltárt-, pelyhesített-, extrudált termékekkel, ízesített illetve díszített, közvetett tésztakészítési eljárással, kézi osztás- mérés-alakítással, kelesztéssel és sütéssel előállított termékek. Szükség szerint az adalékanyagok közül aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav és tejsav, valamint enzimek, enzimmészítmények használhatók.

Egyéb adalékanyagot, aromát, színező malátát, imitátumokat nem tartalmazhatnak.

##### ***Különleges minőségű kenyérfélékhez felhasználható anyagok***

- aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav, tejsav
- enzimek, enzimmészítmények
- étkezési burgonya és étkezési burgonyakészítmények
- étkezési magvak (köles, szezám)mag)
- étkezési sertészsír
- étkezési só
- fűszerek (koriander, köménymag)
- gabonacsíra
- gabona eredetű feltárt vagy pelyhesített, ill. extrudált készítmények
- gabonaőrlemények
- gabonatöret
- ivóvíz
- komló
- kukoricaőrlemény
- maláta, maláta-sűrítmény
- olajos magvak
- sajtok: parmezán, trappista, hóvirág, eidami, óvári, pannónia sajt
- sütőélesztő
- szójaőrlemény

#### **1.1. Pékmesterek különleges kenyeré**

##### ***1.1.1. Termék meghatározás***

A „Pékmesterek különleges kenyeré” molnárlenyer formájú, fényes, cserepesedő világosbarna, helyenként sötétbarnába hajló színű, sima vagy vágott felületű. Bélzete világos, lazított, rugalmas, sima tapintású és frissen nem morzsálódik.



A különleges minőségű „Pékmesterek különleges kenyeré” olyan péktermék, amelyet adalék és kovászpótló anyagok nélkül, közvetett (kovászos) tésztakészítési eljárással, kézi téztafeldolgozással, kelesztéssel, sütéssel állítanak elő.

A különleges minőséget az anyagösszetétel és a hagyományos gyártástechnológia együttes hatása biztosítja. A „Pékmesterek különleges kenyeré”

adalékanyagot nem tartalmazhat, a természetes fermentáció révén a termékre jellemző

kellemes ízt, nem morzsálódó bélzetet, a megfelelő biológiai védelmet a közvetett télesztakészítési eljárás (természetes fermentáció) biztosítja.

### 1.1.2. Anyagnorma

100 kg termék előállításához szükséges anyagok

Anyag megnevezése	Lisztre számított %	Mennyiség kg
Gabonaőrlemények (Lisztkeverék): (Búzakenyérliszt fehér BL80: 90% és Világos rozsliszt RL90: 10%)	100,0	76,00
Élesztő	1,5-2,0	1,14-1,52
Étkezési só (legfeljebb)	2,0	1,52
Víz	56-60	42,56-45,60

### 1.1.3. Minőségi jellemzők

#### 1.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

**Termék tömeg:** 0,5 kg, 0,75 kg vagy 1 kg  
**Termék térfogat:** 3,2-4,2 cm<sup>3</sup>/g  
**Savfok:** 3,2-4,5  
**Sótartalom:** legalább 1,80% - legfeljebb 2,35%  
 (szárazanyagra számítva, NaCl-ban kifejezve)

#### 1.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** hosszúkás, szabályos alakú, arányosan domború.  
**Héj:** egyenletes barna, vöröses barna színű, cserepes.  
**Bélzet:** jól átsült, rugalmas, kissé nedves tapintású, megfelelően lazított, sima vagy vágott felületű.  
**Íz, szag:** a kenyérfélékre jellemző, kissé aromás.

### 1.1.4. Csomagolás

A termék csomagolt vagy csomagolatlan formában is forgalmazható.

### 1.1.5. Minőség megőrzési időtartam:

Legfeljebb 3 nap.

### 1.1.6. Jelölés

Példa a megnevezésre: Pékmesterek különleges kenyere

### 1.1.7. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépései.

#### Kovászlás

Paraméterek	Mértékek
Kovásnagyság	40%
Kovászsűrűség	70%
Kovászmag adagolás	1% összes lisztre számítva
Élesztőadagolás	1% kovászlisztre számítva
Kovászérési idő	10-12 óra

Kovász kezdeti hőmérséklet	28-30 °C
Kovász végső hőmérséklet	30-32 °C

### Dagasztás

Paraméterek	Mértékek
Dagasztási idő	dagasztógép típusától függően
Tészta sűrűsége	56-60%
Tésztahőmérséklet	29-31 °C
Tésztaérési idő	30-55 perc

### Tésztafeldolgozás

A tésztafeladási tömeg:	0,50 kg-os termék esetén:	0,60 kg/db
	0,75 kg-os termék esetén:	0,88 kg/db
	1 kg-os termék esetén:	1,15 kg/db

Az érett tészta kézi osztását, gömbölyítését, pihentetés utáni hosszformázását követően a tésztadarabokat kelesztő-vetőszerkezetben, vagy szakajtóban kell keleszteni.

### Kelesztés

Paraméterek	Mértékek
Kelesztési idő	50-60 perc
Kelesztési hőfok	32-35 °C
Páratartalom (kelesztő kamrában)	80-90%

### Sütés

Vetés előtt a tészta felületét nedvesíteni kell.

Paraméterek	Mértékek
Sütési hőmérséklet (a kemence típusától függően)	245-250 °C
Sütési idő (tömegtől függően)	1 kg-os termék: 38-45 perc 0,5 kg-os termék: 30-32 perc
Vető/sütőtér (gőzzel telített légtérben)	97-98 °C

### Hűtés:

A terméket szobahőmérsékleten hűtve, lapján tároljuk.

## 1.2. Különleges burgonyás kenyér

### *1.2.1. Termék meghatározás*

A „különleges burgonyás kenyér” molnárkenyér formájú, felülete fényes, ritkán cserepesedő, világosbarna, sima vagy vágott, helyenként sötétbarnába hajló rögcskékkel rendelkezik, kisütés után visszapuhulhat. Bélzete világos, lazított, rugalmas, sima tapintású frissen nem morzsálódik, megőrzi frissességét és jellegzetes burgonya ízű aromáját.



A „különleges burgonyás kenyér” elnevezés csak abban az esetben alkalmazható, ha a termék adalék és kovászpótló anyagok nélkül, közvetett (kovászos) tésztakészítési eljárással, burgonya felhasználásával készült, és kézi tésztafeldolgozással állítottak elő.

A különleges minőséget az anyagösszetétel és a gyártástechnológia együttes hatása biztosítja. A főzéssel, vagy sütéssel feltárt burgonya a kenyér bélzetet tömörebbé,

rugalmasabbá teszi és az öregedés késleltetését természetes úton biztosítja, valamint kellemes ízt eredményez. Ezen tulajdonságok fokozására 1-3% étkezési sertészsír adagolása megengedett.

A „különleges burgonyás kenyér” adalékanyagot nem tartalmazhat, természetes fermentáció révén kellemesen savanykás és természetes biológiai védelemmel bír.

### 1.2.2. Anyagnorma

100 kg termék előállításához szükséges anyagok

Anyag megnevezése	Lisztre számított %	Mennyiség kg
Búzakenyérliszt, fehér BL80	50,0	32,25
Búzafinomliszt BL55	50,0	32,25
Burgonya (feltárva, pépes állapotban)	20,0	12,90
Élesztő	0,2	0,13
Étkezési só (legfeljebb)	2,2	1,42
Víz	60,0	38,71

A főzéssel, vagy sütéssel feltárt pépes állapotú burgonya tartósítása fagyasztással vagy anyagnormán belül számított étkezési só adagolással engedélyezett.

Porított, vagy pelyhesített burgonyakészítmény nem használható.

Megengedett 100% búzakenyérliszt fehér BL80 és 1-3% étkezési sertészsír használata.

### 1.2.3. Minőségi jellemzők

#### 1.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

**Termék tömeg:** 0,5 kg, 0,75 kg és 1 kg

**Termék térfogat:** 3,2-4,2 cm<sup>3</sup>/g

**Savfok:** 3,2-4,5

**Sótartalom:** legalább 1,8% - legfeljebb 2,5%  
(szárazanyagra számítva, NaCl-ban kifejezve)

#### 1.2.3.2. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** hosszúkás, vagy kerek, szabályos alakú, arányosan domború.

**Héj:** egyenletesen barna, vöröses barna színű, sima vagy vágott felületű.

**Bélzet:** jól átsült, rugalmas, kissé nedves tapintású, megfelelően lazított.

**Íz, szag:** a kenyérfélékre jellemző, kissé aromás.

### 1.2.4. Csomagolás

A termék csomagolt vagy csomagolatlan formában is forgalmazható.

### 1.2.5. Minőség megőrzési időtartam:

Legfeljebb 3 nap.

### 1.2.6. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges burgonyás kenyér

### 1.2.7. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépései.

### Kovászolás (kovászmag nélküli alacsony élesztőadagolás)

A kovászolás két lépésben történik. A kovásznagyság 40% két egyenlő részre osztva.

**I. lépcső:**

Paraméterek	Mértékek
Búzakenyérliszt fehér BL80	12,9 kg
Víz	12,9 l
Élesztő	0,13 kg
Kovászsűrűség	100%
Kovászba adagolt élesztő	az összes élesztőt a kovászba adagoljuk.
Kovászoló víz hőfoka	20 °C
Kovász érési ideje (lefedve)	12 óra

**II. lépcső Rákovászás:**

Paraméterek	Mértékek
I. lépcsős kovász	25,93 kg
Búzakenyérliszt fehér BL80	12,90 kg
Víz	5,16 l
Kovász sűrűség	70%
Kovászoló víz hőfoka	20 °C
Kovász dagasztási időtartama (spirálkarú dagasztógépen)	2 perc lassú + 4 perc gyors
Kovász érési ideje (lefedve)	12 óra

**Dagasztás (Érett kovászra)**

Paraméterek	Mértékek
Érett kovász	43,99 kg
Búzakenyérliszt fehér BL80	6,45 kg
Búzafinomliszt BL55	32,25 kg
Víz	20,54 l
Főtt burgonya	12,90 kg
Étkezési só (legfeljebb)	1,42 kg
Dagasztási idő (spirálkarú dagasztógépben)	2 perc lassú+ 4 perc gyors
Dagasztóvíz hőfoka	22 -24 °C
Tésztaérési idő	50-60 perc

**Tésztafeldolgozás**

1 kg-os tömegű, vekni formájú. Az egyes műveletek között pihentetési időket kell beiktatni a könnyebb alakíthatóság végett. Feladási tömeg 1,15-1,18 kg.

**Kelesztés:**

Paraméterek	Mértékek
Kelesztő tér hőmérséklete	35 °C
Kelesztő tér relatív páratartalma	70-75%
Kelesztési idő	30-40 perc

**Sütés:**

Paraméterek	Mértékek
Hőmérséklet	220-230 °C
Sütési idő	50-60 perc

**Hűtés:**

A terméket szobahőmérsékleten hűtve, lapján tároljuk.

## **2. Különleges minőségű vizes sütemény termékcsoport**

### ***Különleges minőségű vizes sütemény termékcsoport meghatározása***

A különleges minőségű vizes süteményfélék búzaőrleményből (általában búzafinomlisztből BL55), élesztő, étkezési só, víz, valamint az alább felsorolt összetevők felhasználásával, közvetett tésztakészítési eljárással, kézi vagy gépi osztás- mérés-alakítással, kelesztéssel és sütéssel előállított, legfeljebb 500 g tömegű termékek. Szükség szerint az adalékanyagok közül aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav és tejsav, valamint enzimek, enzimek készítmények használhatók.

Egyéb adalékanyagot, aromákat, színező malátát, imitátumokat nem tartalmazhatnak.

### ***Különleges minőségű vizes süteményekhez felhasználható anyagok:***

- aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav, tejsav
- búzaőrlemények
- cukor
- enzimek, enzimek készítmények
- étkezési só
- ivóvíz
- maláta, maláta-sűrítmény
- napraforgó étolaj (termékhez választóanyagként)
- sütőélesztő
- vitális glutin

## **2.1. Különleges vizes zsemle**

### ***2.1.1. Termék meghatározás***



A „különleges vizes zsemle” kerek, egyenletesen domború alakú. Alsó lapja kis kör alakú, az alsó lapja és az oldalak közötti átmenet egyenletesen domborodó. A termék vízszintes metszete megközelítően kör. Héja aranyárga, vörösesbarnába hajló színű, fényes egyenletesen cserepes. Bélzete egyenletesen apró lyukacsú, laza, rugalmas, vékony pórusfalú, selymes fényű és tapintású. A bél a héjjal szerkezetileg összefügg.

A „különleges vizes zsemle” búzafinomlisztből BL55, élesztő, étkezési só, víz, cukor, szükség szerint aszkorbinsav és vitális glutin felhasználásával készül.

Közvetett tésztakészítési eljárással, osztással-gömbölyítéssel formázva, kelesztéssel és sütéssel előállított termék.

### ***2.1.2. Anyagnorma***

1000 db 52-56 g-os termék előállításához szükséges anyagok

<b>Anyag megnevezése</b>	<b>Lisztre számított %</b>	<b>Mennyiség kg</b>
Búzafinomliszt BL55	100,0	42,80
Élesztő	2,0	0,86
Étkezési só (legfeljebb)	1,3	0,56
Cukor	0,5	0,21
Aszkorbinsav (szükség szerint)	0,004	0,0018



Vitális glutin (szükség szerint)	2,0	0,86
Víz	58-60	24,80-25,70

### 2.1.3. Minőségi jellemzők

#### 2.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

**Termék tömeg:** 52-56 g  
**Termék térfogat:** 200-280 cm<sup>3</sup>/darab  
**Sótartalom:** legalább 1,2% - legfeljebb 1,9%  
(száranyagra számítva, NaCl-ban kifejezve)

#### 2.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** a termékre jellemző, domború, nem lehet torz.  
**Héj:** a terméktípusra jellemző színű, sima vagy cserepes. Nem lehet repedt, kormos, vagy szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett, sérült.  
**Bélzet:** homogén pórus eloszlás.  
**Íz, szag:** a termékre jellemző aromájú. nem lehet idegen ízű, szagú.

### 2.1.4. Csomagolás

A termék csomagolt vagy csomagolatlan formában is forgalmazható.

### 2.1.5. Minőség megőrzési időtartam:

Gyártástól számított legfeljebb 24 óra.

### 2.1.6. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges vizes zsemle

### 2.1.7. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépései.

#### Kovászolás híg (pólis) kovással

Paraméterek	Mértékek
Kovásznagyság	50%
Kovászsűrűség	80%
Élesztőadagolás 0,1 kg	0,25% összes lisztre számítva
Kovászérési idő	7-8 óra
Kovász kezdeti hőmérséklete	22-23 °C
Kovász végső hőmérséklete	27-29 °C

#### Dagasztás

Paraméterek	Mértékek
Dagasztási idő	dagasztógép típusától függő
Tészta sűrűsége	58-60%
Tészta hőmérséklete	28-29 °C
Tésztaérési idő	55-60 perc
Átgúrások száma	dagasztógép típusától függő

#### Tésztafeldolgozás

Érett tészta kerül feldolgozásra:

I. osztás: 1,98 kg-ra mérés, gömbölyítés, pihentetés

## II. osztás: 66 g-ra gömbölyítés elrakás

A második osztás és gömbölyítés szakaszos zsemletészta osztó-gömbölyítő gépen történhet.

**Kelesztés**

Paraméterek	Mértékek
Kelesztő tér hőmérséklete	30-32 °C
Kelesztő tér relatív páratartalma	75-85%
Kelesztési idő	100-110 perc

**Sütés**

Paraméterek	Mértékek
Hőmérséklet	240- 260 °C
Gőzzel telített sütőtér harmatpontja	97-98 °C
Sütési idő	14-16 perc

**3. Különleges minőségű tejes sütemény termékcsoport*****Különleges minőségű tejes sütemény termékcsoport meghatározása***

A különleges minőségű tejes sütemények búzaőrleményből (általában búzafinomlisztből BL55), élesztő, étkezési só, lisztre számítva legalább 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpör és 1% vaj keveréke), cukor, vaj, víz, valamint az alább felsorolt összetevők felhasználásával, fűszerekkel, olajos magvakkal és feltárt-, pelyhesített-, extrudált termékekkel történő díszítéssel, közvetlen vagy közvetett tésztakészítési eljárással, (kézi) osztás- mérés-alakítással, kelesztéssel és sütéssel előállított legfeljebb 500 g tömegű termékek. A vaj nem helyettesíthető vajra utaló íz-, ízfokozó-, aroma- és adalékanyagokkal. Szükség szerint az adalékanyagok közül aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav és tejsav, valamint enzimek, enzimek készítmények használhatók. Egyéb adalékanyagot, aromákat, színező malátát, imitátumokat nem tartalmazhatnak.

***Különleges minőségű tejes süteményekhez felhasználható anyagok:***

- aludttej (tehéntej)
- aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav, tejsav
- búzaőrlemények
- cukor
- enzimek, enzimek készítmények
- étkezési búzacsíra
- étkezési korpa
- étkezési só
- gabona eredetű feltárt vagy pelyhesített, ill. extrudált készítmények
- Graham liszt
- ivóvíz
- köménymag
- mák
- napraforgó étolaj (termékhez választóanyagként)
- olajos magvak
- sovány tejpör
- sütőélesztő
- tej, 2,8% zsírtartalom
- tejföl (min. 12% zsírtartalom)

- vaj (min. 80% zsírtartalom)
- vitális glutin

### **3.1. Különleges kerek fonott, mákkal szórt kalács (barchesz)**

#### ***3.1.1. Termék meghatározás***

A „különleges kerek fonott, mákkal szórt kalács (barchesz)” fonással kialakított, a fonások nyomait jól mutató, arányosan domborodó termék. A tésztaágak egymással nem érintkező felülete sima, mákkal sűrűn beszórt, a mákozatlan felület fényes, vörösbarna színű. Bélzetének színe enyhén sárgásfehér, egyenletesen aprólukacsú.

A „különleges kerek fonott, mákkal szórt kalács (barchesz)” búzafinomlisztből BL55, élesztő, étkezési só, lisztre számítva 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpor és 1% vaj keveréke), vaj, cukor, víz és szükség szerint aszkorbinsav felhasználásával készül.

Közvetett tésztakészítési eljárással, (kézi) osztás – mérés – formázás után kézi fonással, két ágból kerek formájú kalácsot formáznak; kelesztéssel, felületkezeléssel és sütéssel előállított termék.



#### ***3.1.2. Anyagnorma***

1000 db 250 g-os termék előállításához szükséges anyagok

<b>Anyag megnevezése</b>	<b>Lisztre számított %</b>	<b>Mennyiség kg</b>
Búzafinomliszt BL55	100,0	193,00
Élesztő	3,0	5,79
Étkezési só (legfeljebb)	1,2	2,32
Vaj	2,0	3,86
Cukor	1,5	2,90
Tej, 2,8% zsírtartalmú (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpor és 1% vaj keveréke)	30,0	57,90
Víz	22,0	42,46
Aszkorbinsav (szükség szerint)	0,004	0,00772
Étolaj (kizárólag választóanyagként)		1,11

Felület szórásához szemes mák: 5,56 kg

### **3.1.3. Minőségi jellemzők**

#### ***3.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők***

<b>Termék tömeg:</b>	250 g
<b>Termék térfogat:</b>	legalább 2,8 cm <sup>3</sup> /g
<b>Cukortartalom szárazanyagra számítva:</b>	legalább 2,3%
<b>Sótartalom:</b> legalább	1,2% - legfeljebb 1,7%
(szárazanyagra számítva, NaCl-ban kifejezve)	

#### ***3.1.3.2. Érzékszervi jellemzők***

<b>Alak:</b>	a termékre jellemző, nem lehet torz.
<b>Héj:</b>	a terméktípusra jellemző színű, sima vagy cserepes.

**Bélzet:** színe enyhén sárgásfehér, egyenletesen aprólukacsú.

**Íz, szag:** a termékre jellemző aromájú, enyhén érződik a tej (tejpor) és a cukor jelenléte. Nem lehet idegen ízű, szagú.

#### 3.1.4. Csomagolás

A termék csomagolt vagy csomagolatlan formában is forgalmazható.

#### 3.1.5. Minőség megőrzési időtartam:

Csomagolatlan termék: gyártástól számított legfeljebb 24 óra, csomagolt: legfeljebb 2 nap.

#### 3.1.6. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges kerek fonott, mákkal szórt kalács  
Különleges barchesz

#### 3.1.7. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépései.

#### Kovászás

Paraméterek	Mértékek
Kovásznagyság	40%
Kovászsűrűség	100%
Élesztőadagolás 2,9 kg	1,5% összes lisztre számítva
Kovászérési idő	3 óra
Kovász kezdeti hőmérséklete	25 °C
Kovász végső hőmérséklete	27 °C

#### Dagasztás

Paraméterek	Mértékek
Dagasztási idő	dagasztógép típusától függő
Tészta sűrűsége	52-54%
Tészta hőmérséklete	27 °C
Tésztaérési idő	45-50 perc
Átgúrássok száma	dagasztógép típusától függő

#### Tésztafeldolgozás

Érett tészta kerül feldolgozásra, (pihentetés, gömbölyítés, sodrás, fonás elrakás).  
Feladási tömeg: 280 g (2 x 140 g).

#### Kelesztés

Paraméterek	Mértékek
Kelesztő tér hőmérséklete	30-33 °C
Kelesztő tér relatív páratartalma	75-85%
Kelesztési idő	45-50 perc

#### Sütés

Paraméterek	Mértékek
Hőmérséklet	240-250 °C
Gőzzel telített sütőtér harmatpontja	97-98 °C
Sütési idő	22-25 perc

#### **4. Különleges minőségű dúsított sütemény termékcsoport**

##### ***Különleges minőségű dúsított sütemény termékcsoport meghatározása***

A különleges minőségű dúsított süteményfélék búzaőrleményből (általában búzafinomlisztből BL55), élesztő, étkezési só, vaj vagy egyéb állati zsiradék, lisztre számítva legalább 30% elsősorban 2,8% zsírtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejsav és 1% vaj keveréke), cukor, víz, valamint az alább felsorolt összetevők felhasználásával, fűszerekkel, olajos magvakkal és feltárt-, pelyhesített-, extrudált termékekkel történő díszítéssel, közvetlen vagy közvetett tésztakészítési eljárással, kézi osztás- mérés-alakítással, kelesztéssel és sütéssel előállított termékek. A vaj nem helyettesíthető vajra utaló íz-, ízfokozó-, aroma- és adalékanyagokkal. Szükség szerint az adalékanyagok közül aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav és tejsav, valamint enzimek, enzimek készítmények használhatók.

Egyéb adalékanyagot, aromákat, színező malátát, imitátumokat nem tartalmazhatnak.

##### ***Különleges minőségű dúsított süteményekhez felhasználható anyagok:***

- aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav, tejsav
- állati zsiradék
- búzadara
- búzaőrlemények
- cukor
- enzimek, enzimek készítmények
- étkezési burgonya és étkezési burgonyakészítmények
- étkezési korpa
- étkezési só
- fűszerek (feketebors, fűszerpaprika, fahéj, kömény stb.)
- gabona eredetű feltárt vagy pelyhesített, ill. extrudált készítmények
- ivóvíz
- kukoricaliszt
- méz
- napraforgó étolaj
- olajos magvak
- sajtok: parmezán, trappista, hóvirág, eidami, óvári, pannónia sajt
- sovány tejsav
- sütőélesztő
- szezám-mag
- tej, 2,8% zsírtartalom
- tyúktojás (tojáskészítmények: teljes tojáslé, teljes tojáspor)
- vaj (min. 80% zsírtartalom)
- vitális glutin

#### **5. Különleges minőségű tojással dúsított sütemény termékcsoport**

##### ***Különleges minőségű tojással dúsított sütemény termékcsoport meghatározása***

A különleges minőségű tojással dúsított péksütemények búzaőrleményből (általában búzafinomlisztből BL55), élesztő, étkezési só, lisztre számítva legalább 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpör és 1% vaj keveréke), cukor, vaj, napraforgó étolaj, lisztkg-onként legalább 2 db teljes tojás (vagy ennek megfelelő tojáskészítmény), víz, valamint az alább felsorolt összetevők felhasználásával, fűszerek és feltárt pelyhesített extrudált termékekkel történő díszítéssel készült termékek.

A közvetlen tésztakészítési eljárással, kézi osztás - mérés -formázással, kelesztéssel és sütéssel előállított termékek közül egyes termékek töltelék is tartalmaznak. A vaj nem helyettesíthető vajra utaló íz-, ízfokozó-, aroma- és adalékanyagokkal. Szükség szerint az adalékanyagok közül aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav és tejsav, valamint enzimek, enzimek készítmények használhatók.

Egyéb adalékanyagot, aromákat, színező malátát, imitátumokat nem tartalmazhatnak.

***Különleges minőségű tojással dúsított süteményekhez felhasználható anyagok:***

- aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav, tejsav
- búzadara
- búzaőrlemények
- citrom
- cukor
- dióbél
- enzimek, enzimek készítmények
- étkezési burgonya és étkezési burgonyakészítmények
- étkezési korpa
- étkezési sertészsír
- étkezési só
- gabona eredetű feltárt vagy pelyhesített, ill. extrudált készítmények
- fűszerek (feketebors, fűszerpaprika, fahéj, kömény stb.)
- gabonakészítmények
- ivóvíz
- kakaótermékek (kakaómassza, kakaópör, ét-, tej- és fehér csokoládé, kakaóvaj)
- kukoricaliszt
- lekvárok
- mák
- mazsola
- méz
- napraforgó étolaj
- olajos magvak
- sovány tejpör
- sütőélesztő
- szezám-mag
- tej, 2,8% zsírtartalom
- tejföl (min. 12% zsírtartalom), aludttej, kefir, tehéntúró
- tyúktojás (tojáskészítmények: teljes tojáslé, teljes tojáspor)
- vaj (min. 80% zsírtartalom)
- valódi vanília
- vitális glutin

**5.1. Különleges orosházi banán**

### 5.1.1. Termék meghatározása:

A „különleges orosházi banán” vörösbarnába hajló aranyárga színű, fényes, barázdált felületű 10-12 cm széles és 9-10 cm hosszú, 1,5-2 cm vastag, lapos félig lefejtett banánra emlékeztető alakú 70-75 g tömegű termék. Felülete a termék egy részén egyenes kiflire emlékeztető, a felületet alkotó sodratok sima felületűek. Színe a felületen vörösesbarna. Béléte sárga, tömött, enyhén rugalmas, egyenletesen aprólukacsos, kissé tömött. Szemcsés rásült kristálycukor díszíti.



A „különleges orosházi banán” búzafinomlisztből BL55, élesztő, étkezési só, lisztre számítva 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpor és 1% vaj keveréke), cukor, vaj, napraforgó étolaj, lisztkg-onként 2 db teljes tojás (vagy ennek megfelelő tojáskészítmény), valamint víz és szükség szerint aszkorbinsav felhasználásával, közvetlen tésztakészítési eljárással, (kézi) osztás- mérés formázással, kelesztéssel és sütéssel előállított termék. Egyedi, alakját kézi formázással – ovális lappá nyújtás, olajjal kenés, (esetleg kakaós cukorral, vagy kakaós fahéjjal szórás), két végén hegyesedő rúddá sodrás, majd az egyik vég rövidebb, a másik vég hosszabb bevágásával, végül félig lefejtett banánra emlékeztető formára alakítással kapja meg. Kelesztés, a második tojásozást követően cukorral szórás, sütés, termékűtés után forgalmazott termék.

### 5.1.2. Anyagnorma

1000 db 70-75 g termék előállításához szükséges anyagok

Anyag megnevezése	Lisztre számított %	Mennyiség kg
Búzafinomliszt BL55	100	48,50
Élesztő	5	2,43
Étkezési só (legfeljebb)	1	0,49
Vaj	11	5,34
Cukor	10	4,85
Tojás legalább		2 db / 1 kg liszt
Tej, 2,8% zsírtartalmú (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpor és 1% vaj keveréke)	30	14,55
Víz	10-20	4,85- 9,70
Aszkorbinsav (szükség szerint)	0,004	0,002
Étolaj (kizárólag választóanyagként)		0,63

Megjegyzés: A vaj 20%-áig étkezési sertészsír felhasználása engedélyezett.  
Felületre 40 db tojás.

A termékhez ízesítésképpen 1:10 kakaópor/cukor, vagy 1:100 fahéj/cukor keverék is használható.

### 5.1.3. Minőségi jellemzők

#### 5.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

<b>Termék tömeg:</b>	70-75 g
<b>Zsirtartalom szárazanyagra számítva:</b>	legalább 10%
<b>Cukortartalom szárazanyagra számítva:</b>	legalább 10%

#### 5.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

- Alak:** a termékre jellemző, nem lehet torz.
- Héj:** a terméktípusra jellemző színű, a tojással kezelt felületek fényes aransárga, vagy barnássárga színűek.
- Bélzet:** sárga, tömött, enyhén rugalmas, egyenletesen aprólukacsos, kissé tömött.
- Íz, szag:** a termékre jellemző aromájú, enyhén érződik a tojás, a tej (tejpor), a cukor és a vaj jelenléte. Nem lehet idegen ízű, szagú.

#### 5.1.4. Csomagolás

A termék csomagolt vagy csomagolatlan formában is forgalmazható.

#### 5.1.5. Minőség megőrzési időtartam:

Csomagolatlan termék: gyártástól számított legfeljebb 24 óra, csomagolt: legfeljebb 2 nap.

#### 5.1.6. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges orosházi banán

#### 5.1.7. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépései.

#### Dagasztás

Paraméterek	Mértékek
Dagasztási idő	dagasztógép típusától függő
Tészta sűrűsége	50-54%
Tészta hőmérséklete	25-28 °C
Tésztaérési idő	40-55 perc
Átgúráások száma	dagasztógép típusától függő

**Tésztafeldolgozás:** Érett tészta kerül feldolgozásra:

I. osztás: 2,40 kg (mérés, gömbölyítés, pihentetés)

II. osztás 80 g (osztás, gömbölyítés, pihentetés, sodrás, alakítás, kézzel elrakás)

Felületkezelés: tojásozás, cukrozás.

#### Kelesztés

Paraméterek	Mértékek
Kelesztő tér hőmérséklete	32-35 °C
Kelesztő tér relatív páratartalma	65-75%
Kelesztési idő	40-55 perc

#### Sütés (száraz légtérben)

Paraméterek	Mértékek
Hőmérséklet	200-220 °C
Sütési idő	13-15 perc

### 5.2. Vajjal készített különleges foszlós kalács



### 5.2.1. Termék meghatározás



A „vajjal készített különleges foszlós kalács” laza béli szerkezetű, lyukacsos, vékonyhéjú, formában sült, vörösbarna hajló aranyárga színű, fényes termék. Bélizete egyenletesen aprólukacsos, laza szerkezetű csavart fonással kialakított, de a fonások nyomait nem mutatja.

A különleges minőségű, tojással dúsított „vajjal készített különleges foszlós kalács” búzafinomlisztből BL55, élesztő, étkezési só, lisztre számítva 30% 2,8% zsirtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpör és 1% vaj keveréke), cukor, vaj, napraforgó étolaj, liszt kg-onként 2 db teljes tojás (vagy ennek megfelelő tojáskészítmény), víz és szükség szerint aszkorbinsav felhasználásával készül. Dagasztással tésztát készítenek, osztás- mérés-formázás után kézi fonással, csavarással (2-4 ágból) alakított kalácsot formáznak, majd a terméket kelesztéssel, felületkezeléssel és sütéssel állítják elő.

### 5.2.2. Anyagnorma

1000 db 500 g-os termék előállításához szükséges anyagok

Anyag megnevezése	Lisztre számított %	Mennyiség kg
Búzafinomliszt BL55	100	327,40
Élesztő	5	16,37
Étkezési só (legfeljebb)	1	3,27
Vaj	11	36,01
Cukor	10	32,74
Tojás (db/liszt kg)	2 db	655 db
Tej, 2,8% zsirtartalmú (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpör és 1% vaj keveréke)	30	98,10
Víz	10-20	vízfelvevő képességtől függő
Aszkorbinsav (szükség szerint)	0,005	0,015
Étolaj (kizárólag választóanyagként)		3,75
Tojás felületre (db)		100

### 5.2.3. Minőségi jellemzők

#### 5.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

**Termék tömeg:** 0,5 kg és 1 kg  
**Zsirtartalom szárazanyagra számítva:** legalább 10%  
**Cukortartalom szárazanyagra számítva:** legalább 10%

#### 5.2.3.2. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** formában sült, 2-4 ágból fonással alakított.  
**Héj:** felülete vöröses barna színű, sima, fényes, a fonatok kidomborodnak, oldalai világosabb színűek, mattok.  
**Bélzet:** egyenletes sárgás színű, apró lukacsos, rugalmas selymes tapintású.  
**Íz, szag:** a felhasznált dúsító anyagoknak megfelelő, harmonikus.

### 5.2.4. Csomagolás

A termék csomagolt vagy csomagolatlan formában is forgalmazható.

**5.2.5. Minőség megőrzési időtartam:**

Csomagolatlan termék: gyártástól számított legfeljebb 24 óra, csomagolt: legfeljebb 3 nap.

**5.2.6. Jelölés**

Példa a megnevezésre: Vajjal készített különleges foszlós kalács

**5.2.7. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépései.

**Dagasztás**

Paraméterek	Mértékek
Dagasztási idő	dagasztógép típusától függően
Tésztahőmérséklet	26-27 °C
Tésztaérési idő	20-30 perc
Tészta sűrűség	45-50%

**Tésztafeldolgozás.**

A tésztafeladási tömeg: 500 g-os termék esetén 540 g  
1000 g-os termék esetén 1080 g

Az érett tészta kézi osztását, gömbölyítését, pihentetés utáni hosszformázását követően a tésztadarabokat 2-4 ágból fonják, formába helyezik, felületét teljes tojáslével megkenik, kelesztő szerkezeten vagy sütőlemezen kelesztik.

**Kelesztés**

Paraméterek	Mértékek
Kelesztési idő	40-60 perc
Kelesztési hőfok	30-35 °C
Páratartalom (kelesztő kamrában)	75-80%

**Sütés**

Vetés előtt a tészta felületét újra felület- kezelni kell. A sütés száraz légtérben történik.

Paraméterek	Mértékek
Sütési hőmérséklet (a kemence típusától függően)	190-210 °C
Sütési idő	32-35 perc

**6. Különleges minőségű omlós sütemény termékcsoport****Különleges minőségű omlós sütemény termékcsoport meghatározása**

A különleges minőségű omlós süteményfélék búzaörleményből (általában búzafinomlisztből BL55), élesztő, étkezési só, vaj vagy egyéb állati zsiradék, 2,8% zsírtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére sovány tejpor és vaj keveréke), tojás, cukor és víz, valamint az alább felsorolt összetevők felhasználásával, kézi osztás- mérés-alakítással, kelesztéssel és sütéssel előállított kissé tömött bélzetű, rugalmatlan, omlós törésű termékek, melyek közül egyes termékek tölteléket is tartalmaznak. A vaj nem helyettesíthető vajra utaló íz-, ízfokozó-, aroma- és adalékanyagokkal. Szükség szerint az adalékanyagok közül aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav és tejsav, valamint enzimek, enzimek készítmények használhatók.

Egyéb adalékanyagot, aromákat, színező malátát, imitátumokat nem tartalmazhatnak.

**Különleges minőségű omlós süteményekhez felhasználható anyagok:**

- aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav, tejsav
- búzadara
- búzaőrlemények
- citrom
- cukor
- dióbél
- enzimek, enzimek készítmények
- étkezési burgonya, étkezési burgonyakészítmények
- étkezési korpa
- étkezési sertézsír és tepertő
- étkezési só
- fűszerek (feketebors, fűszerpaprika, fahéj, kömény stb.)
- gabona eredetű feltárt vagy pelyhesített, ill. extrudált készítmények kivív
- kakaótermékek (kakaómassza, kakaópor, ét-, tej-, fehér csokoládé, kakaóvaj)
- kukoricaliszt
- lekvárok
- mák
- mazsola
- méz
- napraforgó étolaj
- olajos magvak
- sajtok: parmezán, trappista, hóvirág, eidami, óvári, pannónia sajt
- sovány tejpör
- sütőélesztő
- szezám-mag
- tej, 2,8% zsírtartalom
- tejföl (min. 12% zsírtartalom), aludttej, kefir, tehéntúró
- tyúktójas (tojáskészítmények: teljes tojáslé, teljes tojáspor)
- vaj (min. 80% zsírtartalom)
- valódi vanília
- vitális glutin

## **6.1. Különleges vajás pogácsa**

### ***6.1.1. Termék meghatározás***

A „különleges vajás pogácsa” tömör, morzsalékos, porhanyós bűszerkezetű, kerek, hengeres alakú 3-5 cm átmérőjű és magasságú, felűl vörösesbarnába hajlú párhuzamosan rovátkolt, aranysárga oldalú, sima világosbarna aljú termék. Bűlzete sárgás színű, kissé tömött, rugalmatlan, omlós, rögökre törhetű.



A „különleges vajás pogácsa” búzafinomlisztbűl BL55, élesztű, étkezési só, vaj, cukor, lisztre számítva 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpör és 1% vaj keveréke), tojás (vagy tojáskészítmény), víz felhasználásával, jellegzetes omlós tésztakészítési technológiával, kiszűrésos alakítással, kelesztéssel, majd sütéssel előállított termék. Kerek, henger alakú, sima-szélesebb alsólapú, felsű lapja fényes sima,

bélzete kissé tömör, rugalmatlan, omlós szerkezetű, édeskés ízű.

### 6.1.2. Anyagnorma

1000 db 45-50 g-os termék előállításához szükséges anyagok

Anyag megnevezése	Lisztre számított %	Mennyiség kg
Búzafinomliszt BL55	100	30,20
Élesztő	5	1,51
Étkezési só (legfeljebb)	1	0,30
Vaj	36	10,87
Cukor	10	3,02
Tej, 2,8% zsírtartalmú (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpor és 1% vaj keveréke)	30	9,06
Tojás (db) tésztába	1	30 db
Víz	5-10	1,51-3,02
Étolaj (választóanyagként)		0,20
Tojás (db) felületre		30 db

### 6.1.3. Az élelmiszer minőségi jellemzői

#### 6.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

<b>Termék tömeg:</b>	45-50 g
<b>Termék térfogat:</b>	legalább 3,0 cm <sup>3</sup> /g
<b>Zsírtartalom szárazanyagra számítva:</b>	legalább 22%
<b>Sótartalom:</b>	legfeljebb 1,3%
(szárazanyagra számítva, NaCl-ban kifejezve)	

#### 6.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

- Alak:** a termékre jellemző, nem lehet torz.  
**Héj:** a terméktípusra jellemző.  
**Bélzet:** sárgás színű, kissé tömött, rugalmatlan, omlós, rögökre törhető.  
**Íz, szag:** a termékre jellemző aromájú. Nem lehet idegen ízű, szagú.

### 6.1.4. A termék csomagolása

A termék csomagolt vagy csomagolatlan formában is forgalomba hozható.

### 6.1.5. Minőség megőrzési időtartam:

Csomagolatlan termék: gyártástól számított legfeljebb 24 óra, csomagolt: legfeljebb 3 nap.

### 6.1.6. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges vajas pogácsa

### 6.1.7. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépései.

**Dagasztás:** A liszt és vaj elmorzsolása után adagoljuk a többi szükséges anyagokat

Paraméterek	Mértékek
-------------	----------

Dagasztási idő	dagasztógép típusától függő
Tészta sűrűsége	30-35%
Tészta hőmérséklete	26-28 °C
Tésztaérési idő	50-60 perc
Átgúráások száma	dagasztógép típusától függő

**Tésztafeldolgozás:** Érett tészta kerül feldolgozásra.

A tésztát lapra nyújtjuk kb. 3 cm vastagra, a tészta felületét rovátkolhatjuk. A formázás kiszúrással történik, majd elrakjuk. A felületet teljes tojáslével kell lekenni.

### Kelesztés

Paraméterek	Mértékek
Kelesztő tér hőmérséklete	32-35 °C
Kelesztő tér relatív páratartalma	65-75%
Kelesztési idő	40-50 perc

### Sütés (száraz légterben)

Paraméterek	Mértékek
Hőmérséklet	240-250 °C
Sütési idő	15 perc

## 6.2. Különleges beigli (különleges beigli)

### 6.2.1. Termék meghatározás

A „különleges beigli” búzafinomlisztből BL55, élesztő, étkezési só, vaj, tej, cukor, tojás felhasználásával, jellegzetes omlós élesztős tésztakészítési technológiával, lappá nyújtás utáni egyenletesen elkent töltelékréteggel, a rúd feltekercselése előtti tésztaszélek visszahajtásával, tojásos lekenéssel, száraz kelesztéssel, majd ismételt tojásózással, száraz légterű sütőtérben történő sütéssel előállított termék.

### 6.2.2. Felhasználható anyagok:

- búzafinomliszt (BL55)
- citromhéj
- cukor
- dióbél
- édesmorzsa
- étkezési só
- fűszerek
- gesztenye
- gyümölcs és gyümölcskészítmények
- kakaó- és csokoládétermékek
- mák
- méz
- olajos magvak
- sütőélesztő
- tej, 2,8% zsírtartalom
- tejszín
- tyúktojás (tojáskészítmények)
- vaj (min. 80% zsírtartalom)

- valódi vanília (vanília rúd, vanília kivonat)

### 6.2.3. Minőségi jellemzők

#### 6.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

<b>Zsirtartalom:</b>	a különleges beigli bélzetének zsirtartalma, szárazanyagra számítva	<b>legalább 28% (m/m).</b>
<b>Cukortartalom:</b>	a különleges beigli bélzetének cukortartalma szárazanyagra számítva	<b>legalább 7,5% (m/m).</b>
<b>Töltelék:</b>	A töltelék <b>menyisége</b> a késztermékben:  A termék <b>megnevezésében szereplő</b> , a töltelék jellegét meghatározó anyag mennyisége a töltelékben:	<b>legalább 50% (m/m).</b>  <b>legalább 50% (m/m).</b>

#### 6.2.3.2. Érzékszervi jellemzők

<b>Alak:</b>	hosszúkás, két végén zárt, csigavonalat követő tésztavégek, egyenletes vastagságú, párhuzamos oldalú, kitüremkedéstől mentes.
<b>Felület:</b>	aranybarna színű, márványos mintázatú, sima, egybefüggő felületű (apró repedések előfordulhatnak az összes felület 10%-án) nem lehet égett, más anyagmaradvánnyal szennyezett, sérült.
<b>Bélzet:</b>	kissé tömött, rugalmatlan omlós szerkezetű, a tészta és a töltelék egyenletes csigavonalat követő.
<b>Íz, illat:</b>	a felhasznált anyagok jellegének megfelelő, harmonikus, érezhető a vaj illata, a töltelék vezető íze mellett felismerhetők az illathordozó fűszerek.

#### 6.2.4. A termék csomagolása

A termék csomagolt vagy csomagolatlan formában is forgalmazható.

#### 6.2.6. Jelölés

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

#### Példák a megnevezésre:

Különleges diós beigli 50% töltelékkel / Különleges diós beigli 50% töltelékkel  
Különleges mákos beigli 55% töltelékkel / Különleges mákos beigli 55% töltelékkel

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

#### **6.2.6. Előállítási folyamat**

A különleges bejgli készítése előtt a felhasználandó anyagokat előkészítik, szitálják, válogatják, mérik, hőmérsékletüket beállítják.

Az omlós élesztős tészta összeállításakor először a lisztet és a vaját, gépi vagy kézi technikával összemorzsolják, az élesztő felfuttatása után a folyékony, oldódó, elegyedő anyagokkal tésztává gyúrnak. A kész tésztát darabolják, mérik, hűtött érlelés után lapokká nyújtják. Az előkészített, beállított hőmérsékletű töltelkeket egyenletesen a tészta felületén elkenik, a tészta két szélét visszahajtják, felgöngyölitik, formázzák, majd sütőlemezre helyezik. A termék jellegzetesen apró felületi repedéseinek eléréséhez a tojáslével való lekenést szárítás, majd száraz kelesztés követi. A kelesztést követően ismételt kenést már a bejgli fényének fokozására tojásfehérjével végzik. A készterméket sütéssel állítják elő.

### **7. Különleges minőségű leveles sütemény termékcsoport**

#### ***Különleges minőségű leveles sütemény termékcsoport meghatározása***

A különleges minőségű leveles süteményfélék búzaőrleményből (általában búzafinomlisztből BL55), élesztő, étkezési só, vaj vagy egyéb állati zsiradék, lisztre számítva legalább 30% 2,8% zsirtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpor és 1% vaj keveréke), tojás, cukor és víz, valamint az alább felsorolt összetevők felhasználásával, a tészta-zsiradék komponensek többszöri kézi hajtogatásával és alakításával, kelesztéssel és sütéssel előállított laza, leveles szerkezetű termékek. Egyes termékek töltelék is tartalmaznak. A vaj nem helyettesíthető vajra utaló íz, ízfokozó, aroma és adalékanyagokkal. Szükség szerint az adalékanyagok közül aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav és tejsav, valamint enzimek, enzimek készítmények használhatók.

Egyéb adalékanyagot, aromákat, színező malátát, imitátumokat nem tartalmazhatnak.

#### ***Különleges minőségű leveles süteményekhez felhasználható anyagok:***

- aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav, tejsav
- búzadara
- búzaőrlemények
- citrom
- cukor
- dióbél
- enzimek, enzimek készítmények
- étkezési burgonya, étkezési burgonyakészítmények
- étkezési korpa
- étkezési sertészsír
- étkezési só
- fűszerek (feketebors, fűszerpaprika, fahéj, kömény stb.)
- gabona eredetű feltárt vagy pelyhesített, ill. extrudált készítmények
- ivóvíz
- kakaótermékek (kakaómassza, kakaópor, ét-, tej-, fehér csokoládé, kakaóvaj)
- kukoricaliszt
- lekvárok

- mák
- mazsola
- méz
- napraforgó étolaj
- olajos magvak
- sajtok: parmezán, trappista, hóvirág, eidami, óvári, pannónia sajt
- sovány tejpör
- sütőélesztő
- szezámag
- tej, 2,8% zsírtartalom
- tejföl (min. 12% zsírtartalom), aludttej, kefir, tehéntúró
- tyúktojás (tojáskészítmények: teljes tojáslé, teljes tojáspor)
- vaj (min. 80% zsírtartalom)
- valódi vanília
- vitális glutin

## **7.1. Különleges rongyos kifli**

### ***7.1.1. Termék meghatározás***

A „különleges rongyos kifli” sodrással kialakított patkó alakú, 8-10 cm hosszú, közepén 3-3,5 cm átmérőjű, a sodratok nyomait jól mutató, arányosan keskenyedő kifli formájú, fényes felületű, világosbarna színű termék. Bélzetének színe sárgásfehér, laza enyhén réteges, foszlós, nagy lyukacsos szerkezetű. Íze kellemesen aromás.



A különleges minőségű leveles tésztából készült „különleges rongyos kifli” búzafinomlisztből BL55, élesztő, vaj, lisztre számítva 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpör és 1% vaj keveréke), étkezési só, cukor és víz felhasználásával készül. A tészta elkészítése egyedi kizárólag a rongyos kiflire jellemző vajadagolással és hajtogatással készül. Egyedi alakját kézi formázással, a tészta háromszög alakú lappá vágásával, kézi felsodrással és patkó alakúra formázással, kelesztés és sütés után kapjuk meg.

A különleges minőséget az anyagösszetétel, tésztakészítés és a gyártástechnológia együttes hatása biztosítja.

### ***7.1.2. Anyagnorma***

1000 db 32-36 g-os termék előállításához szükséges anyagok

<b>Anyag megnevezése</b>	<b>Lisztre számított %</b>	<b>Mennyiség kg</b>
Búzafinomliszt BL55	100,0	21,00
Élesztő	5,0	1,05
Étkezési só (legfeljebb)	0,8	0,17
Vaj	30,0	6,30
Cukor	15,0	3,16
Tej, 2,8% zsírtartalmú (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpör és 1% vaj keveréke)	30,0	6,30
Víz	22-24	4,62-5,04



### 7.1.3. Minőségi jellemzők

#### 7.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

<b>Termék tömeg:</b>	32-36 g
<b>Zsirtartalom szárazanyagra számítva:</b>	legalább 22%
<b>Cukortartalom szárazanyagra számítva:</b>	legalább 13%
<b>Só tartalom:</b>	legalább 0,9% - legfeljebb 1,5%

(szárazanyagra számítva, NaCl-ban kifejezve)

#### 7.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

- Alak:** a termékre jellemző, nem lehet torz.  
**Héj:** a terméktípusra jellemző aranyárgából vörösbarnába hajló színű.  
**Bélzet:** színe sárgásfehér, laza enyhén réteges, foszlós, nagy lyukacsos szerkezetű.  
**Íz, szag:** a termékre jellemző aromájú. Nem lehet idegen ízű, szagú.

### 7.1.4. Csomagolás

A termék csomagolt vagy csomagolatlan formában is forgalmazható.

### 7.1.5. Minőség megőrzési időtartam:

Csomagolatlan termék: gyártástól számított legfeljebb 24 óra, csomagolt: legfeljebb 2 nap.

### 7.1.6. Jelölés

Példa a megnevezésre: Különleges rongyos kifli

### 7.1.7. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépései.

### Dagasztás

Paraméterek	Mértékek
Dagasztási idő	dagasztógép típusától függő
Tészta sűrűsége	54-56%
Tészta hőmérséklete	23-25 °C
Tésztaérési idő	40-50 perc
Átgúrássok száma	dagasztógép típusától függő

Dagasztáshoz vajat nem használunk.

A kinyújtott tésztára, hajtogatás előtt a vajat ráreszelni, majd hajtogatni kell.

### Tésztafeldolgozás:

Az állandóan hűtött tésztát 0,5-1,0 cm vastag lappá nyújtjuk.

A hajtogatás befejezése után a lapból egyenként 42 g tömegű háromszög alakú lapocskákat kell kivágni. A kézzel sodrott és patkó alakúra hajlított tésztát lemezre kell helyezni.

### Kelesztés

Paraméterek	Mértékek
Kelesztő tér hőmérséklete	30-32 °C
Kelesztő tér relatív páratartalma	80-95%
Kelesztési idő	50 perc

### Sütés

Paraméterek	Mértékek
Hőmérséklet	230-350 °C
Gőzzel telített sütőtér harmatpontja	97-98 °C
Sütési idő	12-14 perc

## **8. Különleges minőségű vajás sütemény termékcsoport**

### ***Különleges minőségű vajás sütemény termékcsoport meghatározása***

A különleges minőségű vajás sütemények búzaőrleményből (főleg búzafinomlisztből BL55-ös lisztből és búzarétesliszt BFF55-ös lisztből), élesztő, étkezési só, lisztre számítva legalább 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpör és 1% vaj keveréke), cukor, vaj, víz, valamint az alább felsorolt összetevők felhasználásával, fűszerekkel történő díszítéssel, közvetlen tésztakésztéssel, (kézi) osztás-mérés- alakítással, kelesztéssel és sütéssel előállított termékek. A vaj nem helyettesíthető vajra utaló íz-, ízfokozó-, aroma- és adalékanyagokkal. Szükség szerint az adalékanyagok közül aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav és tejsav, valamint enzimek, enzimek készítmények használhatók.

Egyéb adalékanyagot, aromákat, színező malátát, imitátumokat nem tartalmazhatnak.

### ***Különleges minőségű vajás süteményekhez felhasználható anyagok:***

- aszkorbinsav, biológiai úton előállított ecetsav, tejsav
- búzaőrlemények
- cukor
- enzimek, enzimek készítmények
- étkezési búzacsíra
- étkezési búzakorpa
- étkezési mák
- étkezési só
- fűszerpaprika (csípős vagy csemege)
- Graham liszt
- ivóvíz
- napraforgó étolaj (termékhez választóanyagként)
- őrölt bors
- sovány tejpör
- sütőélesztő
- tej, 2,8% zsírtartalom
- tyúktojás (tojáskészítmények: teljes tojáslé, teljes tojáspor)
- vaj (min. 80% zsírtartalom)
- vitális glutin

## **8.1. Különleges lapos vajás pacsoni**

### ***8.1.1. Termék meghatározása***

A „különleges lapos vajás pacsoni” hosszúkás, 13-15 cm hosszú, 3-4 cm széles, lapos, egyenetlen, széles babapiskótára, vagy hosszúkás lepényre emlékeztető alakú, egyenetlenül domborodó, fényes, barázdált világosbarna felületű termék. Bélzetének színe sárgásfehér, laza nagylukacsú, édeskés ízű. Az alsó és a felső lapok közötti átmenet többnyire éles, határozott vonalú. A héj-bélzet arány miatt kellemes aromájú.



A vajas tésztából készült „különleges lapos vajas pacsní” búzafinomlisztből BL55, élesztő, étkezési só, lisztre számítva 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpor és 1% vaj keveréke), vaj, cukor, víz és szükség szerint aszkorbinsav felhasználásával. A tészta kézi alakításával, osztással, formázással alakított, kelesztéssel és sütéssel előállított termék. Szerkezetét a 8.1.3. pontban részletezett módon vajjal – de nem klasszikus dupla hajtogatással – kell a tésztarétegeket elválasztani. Gyártásához kézi és gépi osztás alkalmazható a végső formázás csak kézzel végezhető.

### 8.1.2. Anyagnorma

1000 db 28-30 g-os termék előállításához szükséges anyagok

Anyag megnevezése	Lisztre számított %	Mennyiség kg
Búzafinomliszt BL55	100,0	22,00
Élesztő	5,0	1,10
Étkezési só (legfeljebb)	0,8	0,18
Vaj	15,0	3,30
Cukor	10,0	2,20
Tej, 2,8% zsírtartalmú (vagy annak helyettesítésére lisztre számított 3% sovány tejpor és 1% vaj keveréke)	30,0	6,60
Víz	10-20	2,20-4,40
Aszkorbinsav (szükség szerint)		0,001
Étolaj		0,20

### 8.1.3. Minőségi jellemzőik

#### 8.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

<b>Termék tömeg:</b>	28-30 g
<b>Zsírtartalom szárazanyagra számítva:</b>	legalább 10,0%
<b>Cukortartalom szárazanyagra számítva:</b>	legalább 8,1%
<b>Sótartalom:</b> (szárazanyagra számítva, NaCl-ban kifejezve)	legfeljebb 1,5%
<b>Homoktartalom:</b> (szárazanyagra számítva)	legfeljebb 0,04%, érzékszervileg nem érzékelhető

#### 8.1.3.2. Érzékszervi jellemzők:

<b>Alak:</b>	hosszúkás, lapos, egyenetlen kb. 13-15 cm hosszú, 3-4 cm széles, babapiskótára vagy hosszúkás lepényre emlékeztető az alakja.
<b>Felület:</b>	fényes, egyenetlen, középen egy markáns borda fut, a mellette lévő árkok szélén a kitüremkedő tészta látható.
<b>Szín:</b>	a borda és a két széle világos barna, az árkok vajszerűek, világosak.
<b>Bélzet:</b>	laza, lyukacsos, sárgásfehér színű, a borda és a két széle világos barna és ropogós, az árkok világosak, és puhák. Lapokban szétszedhető szerkezetű.
<b>Íz, szag:</b>	kellemes aromájú a vajra jellemző.

### 8.1.4. Csomagolása

A termék csomagolt vagy csomagolatlan formában is forgalomba hozható.

**8.1.5. Minőség megőrzési időtartam:**

Csomagolatlan termék: gyártástól számított legfeljebb 24 óra, csomagolt: legfeljebb 3 nap.

**8.1.6. Tömegtűrés (csomagolatlan termék esetén)**

A különleges minőségű vajás sütemények esetén egyedi mérlegelés alapján a névleges tömegtől  $\pm 5\%$  tömegtűrés van megengedve.

**8.1.7. Jelölés**

Példa a megnevezésre: Különleges lapos vajás pacsoni

**8.1.8. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

Az előállítási eljárás lényeges, a késztermék biztonsága, minősége szempontjából meghatározó lépései.

**Dagasztás:** közvetlen tésztavezetéssel

Paraméterek	Mértékek
Dagasztási idő	dagasztógép típusától függően
Tészta sűrűsége	lágú tészta
Tésztahőmérséklet	23-25 °C
Tészta érési idő	40 perc

A vajat nem a dagasztásnál kell felhasználni, hanem lehűtve vagy lefagyasztva az érett tésztára kell reszelni, majd a tésztával beburkolni. Érés közben két alkalommal kell a hajtogatást megismételni úgy, hogy érés közben a tészta hőmérséklete nem melegedhet 25 °C fölé.

**Tészta feldolgozás**

A selymes felületű, rugalmas, érett, jól nyújthatóvá vált tésztát 0,40 kg súlyú darabokra kell osztani, majd a lazán felgömbölyített, ellapított tésztára 5-5 dkg vajat kell reszelni.

Egy prés 1,20 kg súlyú, ami három darab 0,40 kg súlyú tésztából és a közé reszelt vajból tevődik össze, amit 10-15 perc pihentetés után 30 db egyenlő nagyságú 38-40 g súlyú darabra kell osztani.

Az egyenlőtlen alakú tésztadarabokat lemezre kell rakni olyan távolságra, hogy a széthúzáshoz elegendő távolság maradjon.

Egy termék hossza 17-20 cm, szélessége 6-7 cm széthúzva.

**Kelesztés**

Lemezen 25-30 percig kell keleszteni, majd a tészta közepétől kiindulva középen egy bordát képezve, szétnyomással és húzással kell alakítani a tésztadarabot, amíg középen egy markáns bordát, mellette két árkot és két oldalra kitüremkedő alaktalan tészta felületet, babapiskótára emlékeztető formát kapunk. Az alakítás előtti pihentetésre feltétlenül szükség van, mert különben összeugrik vagy szétszakad a tészta.

Paraméterek	Mértékek
Kelesztési idő sütőlemezen	40 perc
Kelesztési hőfok	32-35 °C
Páratartalom (kelesztő kamrában)	75-80%

**Sütés**

Paraméterek	Mértékek
-------------	----------

Sütési hőmérséklet (a kemence típusától függően)	230 °C
Sütési idő	10-12 perc
Vető/sütőtér	gőzzel telített

A kisült terméket a lemezről azonnal leszedjük és kosárban vagy ládában tároljuk, szállítjuk.

**2-103 számú irányelv melléklete****A különleges minőségű sütőipari termékek  
Jó Eljárási Gyakorlata**

Az előállítónak rendelkezni kell

- a) a felhasznált alap segéd és járulékos anyagok minőségére vonatkozó leírással, specifikációval: (gyorsan mérhető) kémiai-fizikai paraméterek, szín, állomány, íz, idegenanyag tartalom, visszautasítási kritériumok stb.
  - b) a gyártás körülményeinek megfelelő nyomonkövetésére, a minőségi paraméterek ellenőrzésére vonatkozó minőségirányítási rendszerrel, vagy annak adott körülmények között értelmezhető elemeivel.
- 1 Az előállítónak meg kell határoznia a felhasználásra kerülő anyagok, gyártási folyamatok és késztermékek ellenőrzésének gyakoriságát és jellemzőit.
  - 2 Az előállítónak dokumentálnia kell azt, hogy milyen szállítótól, milyen mennyiségben és minőségben, mikor vásárolt/kapott alap, segéd és járulékos anyagot. Az előállító által vezetett belső nyomon követési rendszer alapján a szállító visszakereshető legyen.
  - 3 A gyártónak üzemi gyártástechnológiai utasítással kell rendelkeznie, amely az irányelvben előírt paramétereken alapulva az előállítás helyének sajátosságaira épül. Részei: 100 kg / 1000 db termékre vonatkozó anyagnorma, nyersanyag előkészítés módja, tésztakészítés paraméterei (tésztakészítés módja, egyszerre adagolható anyagmennyiség, dagasztási idő, tésztahőfok, érési idő, átgyúrás), tésztafeldolgozás (feladási tömeg, alakítás), kelesztés paraméterei (hőfok, páratartalom, idő, felületkezelés), sütés paraméterei (idő, hőfok), csomagolás (módja, csomagolóanyag leírása, jelölés módszere, tartalmi követelményei).
  - 4 Az előállítónak, a minőségirányítási rendszerben meghatározottak alapján, folyamatosan dokumentálnia kell a gyártás folyamatát. Meg kell határozni a gyártás önellenőrzési pontjait, az elvárt minőségi jellemzőket és az ellenőrzés gyakoriságát.
  - 5 Az előállító által végzett vagy végeztetett, fent meghatározott ellenőrzéseket és annak megállapításait dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhető módon, a minőség-megőrzési idő végéig, de legalább 30 napig meg kell őrizni.
  - 6 Az előállítónak folyamatosan dokumentálni kell azt, hogy melyik partnerének, milyen mennyiségben mikor szállított különleges minőségű terméket.