

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-84 számú irányelv

Édesipari termékek

**Confectionery products,
waffles and biscuits**

Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 1996. (első kiadás)

Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 1999. (második, módosított kiadás)

Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2004. (harmadik, módosított kiadás)

A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveinek hatályára vonatkozó rendelkezéseket az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény tartalmazza.

Ez a kiadás hatályon kívül helyezi az 1999-ben közzétett második kiadást.

A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveit folyamatosan igazítják a fogyasztói igények változásaihoz, a tudomány és technika újabb eredményeihez. Ezért ezen irányelv használata előtt győződjön meg arról, hogy a szöveg időközben nem változott-e.

A változásokat a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Értesítő Közli. Az irányelveket az MSZT Szabványbolt (Budapest IX. Üllői út 25., levélcím: Budapest Pf. 24, 1450) árusítja.

TARTALOM

Általános előírások		4
Fogalom meghatározások		6
Hagyományos (tradicionális) termékek		9
Szaloncukor	MÉ 2-84/04	9
Konyakmeggy	MÉ 2-84/12	10
Babapiskóta	MÉ 2-82/01/6	11
Cukorkák		12
Keménycukorkák	MÉ 2-84/01	12
Töltetlen keménycukorka	MÉ 2-84/01/1	12
Töltött keménycukorka	MÉ 2-84/01/2	12
Pehelycukorka	MÉ 2-84/02	12
Puhacukorkák	MÉ 2-84/03	13
Fondancukorka	MÉ 2-84/03/1	13
Zselécukorka	MÉ 2-84/03/2	13
Gumicukorka	MÉ 2-84/03/3	13
Karamellák	MÉ 2-84/05	14
Folyékony töltelékű (kéregöntésű) cukorkák	MÉ 2-84/10	15
Rágógumi	MÉ 2-84/09	15
Marcipánok és marcipán jellegű termékek	MÉ 2-84/06	16
Nugát	MÉ 2-84/11	19
Grillázstermékek	MÉ 2-84/07	19
Drazsékészítmények	MÉ 2-84/08	20
Dunakavics	MÉ 2-84/08/2	20
Franciadrazsé	MÉ 2-84/08/3	20
Kakaótartalmú és egyéb bevonómasszák és azokkal készült édesipari készítmények	MÉ 2-84/13	21
Kakaós masszák, kakaós tejmasszák, fehér és színes bevonómasszák	MÉ 2-84/13/1	21
Formázott kakaós massa, formázott kakaós tejmassza, formázott fehér és színes bevonómassza	MÉ 2-84/13/2	21
Töltött, mártott, áthúzott termékek	MÉ 2-84/13/3	21
Tartós édesipari lisztes készítmények	MÉ 2-82/01	22
Keksz	MÉ 2-82/01/1	22
Kréker	MÉ 2-82/01/3	22
Teasütemény	MÉ 2-82/01/4	23
Mézes és mézes jellegű készítmények	MÉ 2-82/01/5	23
Ostya	MÉ 2-82/01/7	23
Fagylaltporok vendéglátóipari célra	MÉ 2-89/1	24
Pudingporok, krémporok, fagylaltporok és hasonló készítmények	MÉ 2-89/2	25

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-84 számú irányelv

Édesipari termékek

Confectionery products, waffles and biscuits

ÁLTALÁNOS ELŐÍRÁSOK

1. A termékek körének meghatározása

1.1. Hagyományos (tradicionális) termékek

Az irányelv tartalmazza a szaloncukor, konyakmeggy és a babapiskóta hagyományos termékek minőségi előírásait.

1.2. Egyéb, a csokoládé előírásba (MÉ 1-3-2000/36) nem tartozó édesipari termékek

Az irányelv tartalmazza a cukorkák, a karamellák, a marcipánok és a marcipán jellegű készítmények, a grillázsok, a drázsék, a rágógumi, a tartós édesipari lisztes készítmények, a kakaótartalmú egyéb édesipari készítmények, a nugát, valamint a fagylaltporok, a pudingporok, a krémporok és a hasonló készítmények ajánlott minőségi követelményeit.

A kakaó- és csokoládétermékekre vonatkozó követelményeket a MÉ 1-3-2000/36 számú előírás tartalmazza.

2. Felhasználható anyagok

A termékek gyártásához a vonatkozó előírásoknak és ajánlásoknak megfelelő minőségben és mennyiségben minden olyan élelmiszer előállítására alkalmas anyag felhasználható, amely ezen irányelv termékcsoportra vonatkozó fejezeteiben nem esik korlátozás alá.

Az állati eredetű készítmények közül csak a tej- és tojáseredetű termékek, valamint a zselatin használható fel.

3. Csomagolás és tárolás

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

Az 25/2000. (VII. 26.) GM-FVM együttes rendelet tartalmazza az egyedi fogyasztói csomagolású termékek nettó tömegének ellenőrzési módszereit.

A szemenként csomagolt cukorkák, karamellák, desszertek, szaloncukor, konyakos meggy, apró tömör alakzatok, rágógumi, nyalókák nettó tömegének elfogadott hagyományos értelmezése szerint a nettó tömeg csomagolt állapotra is vonatkozhat.

Az édesipari termékeket az élelmezés-egészségügyi követelményeknek megfelelő tiszta, száraz, jól szellőztethető, szagtalan, féregmentes helyiségben, fénytől védetten kell tárolni a gyártás, a raktározás és a forgalmazás során.

A raktár hőmérséklete 16–23 °C között, a levegő relatív páratartalma pedig legfeljebb 70% legyen.

4. Élelmezés-egészségügyi követelmények

A mindenkor érvényben lévő élelmezés-egészségügyi előírások szerint.

5. Jelölés

A hatályos jogszabályokban, valamint ezen irányelv jelölés című pontjaiban meghatározottak szerint.

Speciális jelölési előírások

A kizárólag aromával (természetes, természetazonos, mesterséges) ízesített készítmények esetén, az „.....ízű” kifejezést kell használni, ha a megnevezésben utalás van a termék ízesítésére.

„Csoki”, „csokis” „csokoládés” vagy hasonló, csokoládé jelenlétére utaló jelölés kizárólag csokoládé felhasználásával készült olyan termék esetében használható, amely a cukrot, a kakaóvaját és a zsírmentes kakaóanyagot a kakaó és csokoládétermékekre vonatkozó MÉ 1-3-2000/36 előírás I. melléklete 3., 4. vagy 5. pontjának megfelelően tartalmazza.

FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

Adalékanyagok: az MÉ vonatkozó előírásai szerint.

Alkoholos töltelék: legalább 2,2% (V/m) alkoholt tartalmazó, változatos összetételű töltelék (pl. fondanos, szörpös) vagy alkoholban, illetve szeszes italban tartósított gyümölcs stb.

Áthúzott termék: olyan termék, amelynek felületét teljesen vagy részlegesen csokoládéval, fondannal, zsírkémmel vagy más arra alkalmas anyaggal fedik be.

Ballírozás: az a művelet, amelynek során a keménycukorkák felületét szacharózzréteggel egyenletesen bevonják.

Bevonat: a korpuszt részben vagy egészben fedő bevonóanyag-réteg (lisztes áruk esetében a bevonatot máznak is nevezik).

Bevonómassza: korpuszok áthúzására és mártására alkalmas anyag. Pl. fondan, kakaós, kakaós tej, fehér vagy színezett bevonóanyag stb.

Cukrok: az összes mono- és diszacharid és hozzáadott cukorként a laktóz (tejcukor) is.

Cukorburok: a tölteléket fedő, kemény vagy puha állományú cukorkaréteg.

Cukormorzsa: a kemény- vagy a puhacukorkából lepattant, 5 mm huzalközű szitán áthulló cukorkarész.

Cukros máz: besűrített cukoroldat, esetleg tojásfehérjehab, zselatin stb. felhasználásával készített, térsztafelületek bevonására (pl. mézes) alkalmas réteg.

Cukrozott gyümölcs: cukorral tartósított, esetleg ízesített, színezett gyümölcs.

Cukrozott zöldség: cukorral tartósított, esetleg ízesített, színezett zöldség.

Csokoládé: az MÉ 1-3-2000/36 előírás szerint.

Csokoládébevonat: a korpuszt, illetve a tölteléket részben vagy egészben borító (fedő) csokoládéréteg.

Csokoládédara: az MÉ 1-3-2000/36 előírás szerint.

Desszert: különböző fajtájú és alakú korpuszokból bevonat nélkül (pl. sakk-kocka), illetve többségében áthúzással, mártással vagy formázással és töltéssel készített termék.

Megjegyzés:

Bevonóanyagként és formázóanyagként csokoládét, mártócsokoládét, tejsokoládét, tejsokoládé mártómasszát, fehér csokoládét, illetve bevonómasszákat (kakaós, kakaós tej, fehér stb.) használnak fel.

Drazsé: drázsírozással előállított (édesipari) termék.

Drazsírozás: a bevonóanyag réteges felvitele a korpuszra.

Dúsítóanyag: többnyire önmagában is fogyasztható, természetes élelmiszeranyag (pl. mazsola, olajos mag, grillázsörlemény, kakaópor, zselé, puffasztmány, gyümölcskészítmény, kávé, fűszerek stb.), amely a készítmény élvezeti értékét növeli.

Emulziós krémtöltelék: olyan víz az olajban típusú, általában habosított emulzió, amelyben a hidrofíll fázis valamilyen cukoroldat, a hidrofób fázis pedig növényi zsír.

Extrudált termék: gabonaörlemény alapanyagból extrudálással előállított, laza szerkezetű, feltárt keményítőjű, méretre vágott termék.

Fehér csokoládé: az MÉ 1-3-2000/36 előírás szerint.

Figura: csokoládéból, bevonómasszából (kakaós vagy kakaó nélküli, fehér vagy színes), cukoranyagból (pl. karamellmassza), hengerelt cukoranyagból (pl. marcipánból), grillázsból, tésztából (pl. mézes, cukros tésztából) stb. alakított, tömör vagy üreges készítmény.

Fondan: olyan polidiszperz rendszer, amely átlagosan 10–25 mikrométer élhosszúságú szacharóz-kristályokból (szilárd fázis) és telített cukoroldatból (folyadékfázis) áll; a folyadékfázisban egyrészt szacharóz, másrészt glükózszirup és más szénhidrát (pl. invertcukor, fruktóz, szorbit) van oldva és kevés levegő is jelen van buborék formájában.

Formázott készítmény: csokoládéból, bevonómasszából, nugátból, cukoranyagból, tésztából stb. formában vagy formával készített édesipari termék.

Furé: legalább 15% töltelékarányú keménycukorka.

Gyümölcszselé: legalább 2,5% gyümölcs szárazanyagot tartalmazó zselé.

Habosított töltelék: levegő bekeverésével lazított töltelék.

Invertcukorszirup: hidrolízissel részben invertált szacharóz – esetleg kristályos részt is tartalmazó – vizes oldata, amelyben az invertcukor van túlsúlyban.

Ízesítőanyag (zamatósítóanyag): a termék jellegét és ízét meghatározó vagy befolyásoló természetes anyag vagy kémiai úton előállított természetazonos, illetve mesterséges vegyület (pl. fűszerek, kivonatok, aromák), amelyet általában élelmiszerként önmagában nem fogyasztanak.

Ízesített készítmény: ízesítőanyag felhasználásával készült termék, továbbá olyan készítmény, amelynek esetében a termék jellemző ízének és illatának kialakításához ízesítőanyagot használhatnak.

Kakaóanyag: a pörkölt és hántolt kakaóbab összetevőit tartalmazó anyag.

Kakaópor: az MÉ 1-3-2000/36 előírás szerint.

Kakaóvaj: az MÉ 1-3-2000/36 előírás szerint.

Kandisz (réteg): túltelített szacharózoldatból a termék felületén kikristályosodott vékony szacharóz-réteg.

Képlékeny termék: szobahőmérsékleten könnyen alakítható, gyúrható, formázható termék.

Kézi gyártású desszert: olyan desszert, amelynek fő gyártási műveleteit (pl. korpuszkészítés) kézzel végzik.

Korpusz (test vagy mag): különböző összetételű anyagokból, változatos technológiával készített félkész termék, amely bevonással válik késztermékké.

Légszáraz anyag az édesipar tárolási körülményei között: olyan anyag, amely 16–23 °C-os, legfeljebb 70% páratartalmú levegővel egyensúlyban van.

Likőrös cukorka: folyékony szeszes töltelékot tartalmazó, kéregöntésű cukorka.

Mártási művelet: a termék felületének kézzel vagy géppel végzett, részleges vagy teljes bevonása.

Mártócsokoládé: az MÉ 1-3-2000/36 előírás szerint.

Omlós cukorka: részben vagy egészben átkristályosodott cukorkaféleség, amely ízleléskor széteső állományú.

Omlós tészta: késztermék-szárazanyagra számítva legalább 11% (m/m) zsiradékkal készített, gyúrással vagy keveréssel egyneműsített, sütés után omlós állományú tészta.

Panírozás: a termék felületének bevonása apró szemcsés anyaggal (pl. kristálycukor, citromsav, tortadara).

Pihentetés: olyan művelet, amellyel a félkész termék kívánt szerkezete kialakítható.

Puffasztott termék: nagy nyomáson gőzöléssel, nagy hőmérsékleten pillanat-hőkezeléssel, majd a nyomás hirtelen csökkentésével fellazított állományú, eredeti térfogatának többszörösére nőtt gabonaszem vagy annak őrleménye.

Roxcukorka: több rétegű, vágással készített keménycukorka, amelynek vágási felületén figurális rajzolat látható.

Rücskös drázsé: a nem sima felületű, több kidudorodást, illetve bemélyedést tartalmazó drázsészem, amelynek fényezésékor csak a kidomborodó részei fényesek.

Selyemcukorka: levegővel lazított szerkezetű keménycukorka.

Szirupos, szörpös töltelék: szacharózból, glükózszirupból víz felhasználásával készült, ízesítőanyagokat, esetleg élelmiszer-színezéket is tartalmazó ízesített, színezett cukorkatöltelék.

Tejcsokoládé: az MÉ 1-3-2000/36 előírás szerint.

Tejcsokoládé mártómassza: az MÉ 1-3-2000/36 előírás szerint.

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

Töltelék: a termékek élvezeti értékének növelésére alkalmas, többé-kevésbé képlékeny anyag, amelyet pl. csokoládéba, desszertekbe, tésztarétegek közé használnak fel.

Töltés: az a művelet, amellyel a tölteléket a töltendő anyagba (pl. csokoládéforma, cukorpászma stb.), illetve a tésztából készített lapok közé juttatják (pl. töltött ostya, töltött keksz stb.).

Zselé: rugalmas vagy kocsonyás állagú töltelék, illetve korpusz, amely cukrot, keményítőszármazékokat, zselésítőanyagokat, ízesítőanyagokat, esetleg gyümölcsanyagokat, invertcukrot és többnyire színezéket is tartalmaz.

Zsírkrém: növényi zsírból, növényi olajból, cukorból, emulgeálószerrel, esetleg tejjel és egyéb dúsító-, illetve ízesítőanyagokkal, rendszerint hengerléssel és/vagy keveréssel egyneműsített termék.

Hagyományos termékek

Szaloncukor

Azonosító szám: MÉ 2-84/04

1. A termék meghatározása

1.1. A szaloncukor leírása

A szaloncukor a karácsonyi ünnepkörhöz kötött, hagyományos termék, amely meghatározott szem-nagyságú, két végén rojtozott selyempapírba és színes alufóliába vagy fóliába/fémgőzölt fóliába, pillangós zárással, szemenként csomagolt édesipari készítmény.

A kiszáradás megakadályozására és az élvezeti érték növelésére a szemeket védőbevonattal (kandiszréteg vagy csokoládé-, illetve egyéb bevonat) látják el.

1.2. Szaloncukorfajták

Kandírozott szaloncukor: olyan szaloncukor, amelynek korpusza cukorkristály réteggel (kandisz) van bevonva.

Mártott szaloncukor: olyan szaloncukor, amelynek korpusza ét-, tej- vagy fehér csokoládéval, illetve kakaós, kakaós tej vagy fehér bevonómasszával van bevonva. A bevonat aránya legalább 20%.

Töltött (formázott) szaloncukor: olyan szaloncukor, amelynek külső része ét-, tej- fehér csokoládé- vagy bevonómassza. A burok aránya a termék összes tömegének legalább 25%-a.

1.3. Ismertebb, kötött elnevezésű szaloncukorfajták

Fondanszaloncukor (konzum szaloncukor): olyan szaloncukor, amelynek korpusza fondanból készül, ízesítőanyagokkal ízesített, kandírozott vagy csokoládéval, illetve egyéb anyaggal van bevonva.

Dúsított fondanszaloncukor: olyan szaloncukor, amelynek korpusza olajosmagvak, gyümölcsök, puffasztott gabonafélék stb. felhasználásával készül. A dúsítóanyagok mennyisége legalább 5% (m/m).

Zselés szaloncukor: olyan szaloncukor, amelynek korpusza zselé, illetve gyümölcszselé.

Marcipán-szaloncukor: olyan szaloncukor, amelynek korpusza mandulamarcipán, mogyorómarcipán, diómarcipán, kókuszmarcipán vagy vegyes marcipán.

Vajkaramellás szaloncukor: olyan szaloncukor, amelynek korpusza vajkaramella.

2. Minőségi követelmények

Valamennyi szaloncukor számszáma, csomagolva, 1 kg termékben legalább 70 szem legyen.

3. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a szaloncukor fajtáját (az ismertebb, kötött elnevezésű fajták esetében az 1.3. pont szerint), mártott termék esetén utaljon a bevonóanyagra, töltött-formázott termék esetén a töltelékre.

Konyakmeggy

Azonosító szám: MÉ 2-84/12

1. A termék meghatározása

A konyakmeggy kézi vagy gépi úton készített töltött / mártott csokoládé (étcsokoládé), amely egy szem, alkoholban tartósított, magozott meggyet alkoholos-cukros folyadékfázisban tartalmaz.

A szemenként forgalomba kerülő termék csak szemeként csomagolt lehet.

2. Felhasználható anyagok

Alkoholban tartósított meggy magozva és leve
 Citromsav
 Cukor
 Mártócsokoládé
 Glükózszirup
 Konyak
 Konyakaroma, természetes vagy természetazonos
 Mezőgazdasági eredetű etil-alkohol (finomszesz)

3. Minőségi követelményekFizikai és kémiai jellemzők

A bevonat mennyisége	legalább	35,0% (m/m)
Alkoholtartalom	legalább	2,5 cm ³ /100 g
A meggyhústartalom mennyisége	legalább	10,0% (m/m)

Érzékszervi jellemzők

<i>Alak:</i>	Jellegzetes alakú – tetején csavarszerű díszítéssel –, ép.
<i>Szín, külső:</i>	A bevonat sötétbarna színű, egyenlő vastagságú, összefüggő, fényes.
<i>Állag:</i>	A csokoládébevonat jól ki van dolgozva, sima, ízleléskor könnyen olvadó. Az alkoholban tartósított gyümölcsök félkemények. A fondan túlnyomó része egy héten belül szesz, szörpös töltelékké oldódjon fel.
<i>Íz, illat:</i>	A bevonat a csokoládéra, a töltelék az alkoholos meggyre jellemző, harmonikus ízű és illatú.

4. Megnevezés

Konyakmeggy vagy Konyakos meggy

Babapiskóta

Azonosító szám: MÉ 2-82/01/6

1. A termék meghatározása

Búzalisztet, cukrot, tojást tartalmazó, lazított tésztából készített, tartós édesipari lisztes készítmény. Formája hosszúkás, a két végén kiszélesedő, nyújtott ovális vagy hosszúkás, egyenletesen vastag, a két végén legömbölyített.

2. Felhasználható anyagok

Búzaliszt	Keményítőpor
Cukor (szacharóz)	Tyúktojás, tartósítószer nélküli, fagyasztott tojáslé
Glükóz (dextróz-monohidrát)	Vanília
Glükózszirup	

Adalékanyagok:

- Nátrium-hidrogén-karbonát (100 g késztermékre számított összes Na-bevitel legfeljebb 300 mg)
- Szalalkáli (NH₄)₂CO₃
- Kristályvanillin

A babapiskóta átvitt (carry over) anyagot nem tartalmazhat!

3. Minőségi követelményekFizikai és kémiai jellemzők

Száritási veszteség	legfeljebb	10,0% (m/m)
Zsirtartalom, szárazanyagra számítva		4,0 – 8,0% (m/m)
Cukortartalom, szacharózban kifejezve, szárazanyagra számítva	legalább	35,0% (m/m)

Érzékszervi jellemzők

<i>Alak:</i>	Hosszúkás, keskeny, közepén karcsúsított, két végén legömbölyített, egyenlő nagyságú és vastagságú, teljes alakú.
<i>Szín, külső:</i>	A halvány sárgától a világosbarnáig terjedő, egyenletes színű.
<i>Állag:</i>	Törekeny, jellegzetesen száraz, jól lazított, csomómentes.
<i>Íz, illat:</i>	Kellemesen édes, friss tojásra emlékeztető illatú és ízű.

4. Megnevezés

Babapiskóta

A jelölésben meg kell adni a „6 hónapos kortól fogyasztható” tájékoztató feliratot.

Cukorkák

Keménycukorkák

Azonosító szám: MÉ 2-84/01

1. Töltetlen keménycukorka

Azonosító szám: MÉ 2-84/01/1

1.1. A termék meghatározása

A töltetlen keménycukorka szacharóz és glükózszirup vagy más – a szacharóz kristályosodását befolyásoló – szénhidrát tartalmú anyagok vízben oldott és besűrített elegye, amely ízesítő- és színezőanyagok hozzáadásával vagy anélkül, formázással, vágással, öntéssel vagy préseléssel szemekké, darabokká alakítva készül, egyrétegű változatban, amorf szerkezettel, felületét esetenként ballírozzák, tükrözik vagy selymesítik, esetenként bevonómasszával borítják.

1.2. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „töltetlen keménycukorka” vagy a „töltetlen selyemcukorka”, vagy a „roxcukorka” szavakat, valamint az ízesítésre való utalást.

2. Töltött keménycukorka

Azonosító szám: MÉ 2-84/01/2

2.1. A termék meghatározása

A töltött keménycukorka szacharóz és glükózszirup vagy más – a szacharóz kristályosodását befolyásoló – szénhidrát tartalmú anyagok vízben oldott és besűrített elegye. Hűtés után ízesítő- és színezőanyagok hozzáadásával vagy anélkül, formázással, vágással, öntéssel vagy préseléssel szemekké, darabokká alakítva készül. Lehet többretegű (különböző töltelékkel töltve), általában amorf szerkezetű cukorburokkal, amelyet a higroszkóposág csökkentésére védőréteggel (pl. ballírozás) látnak el és/vagy szemenként csomagolnak.

2.2 Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „töltött keménycukorka” vagy a „töltött selyemcukorka” szavakat, valamint az ízesítésre való utalást.

Pehelycukorka

Azonosító szám: MÉ 2-84/02

1. A termék meghatározása

A pehelycukorka szacharóz és a szacharóz kristályosodását befolyásoló szénhidrát tartalmú anyagok, valamint íz- és állománykialakítók felhasználásával készülő 3–10 mikrométer nagyságú szacharóz-kristályok finom szuszpenziójából álló, kristályos szerkezetű, levegővel lazított (selymesített) omlós állományú cukorka, amely egy- vagy többretegű változatban, ballírozva, illetve ballírozás nélkül kerül forgalomba.

2. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „pehelycukorka” vagy az „omlós cukorka”, vagy a „töltött pehely”, vagy a „töltött omlós cukorka” szavakat, valamint az ízesítésre való utalást.

Puhacukorkák

Azonosító szám: MÉ 2-84/03

1. Fondancukorka

Azonosító szám: MÉ 2-84/03/1

1.1. A termék meghatározása

A fondancukorka fondanmasszából, természetes ízesítő- és dúsítóanyagok (pl. gyümölcsanyagok, olajosmagvak, marcipánok, percipán, tejszármazékok, kakaópor, krémzsír stb.), esetleg mesterséges ízesítő- és színezőanyagok felhasználásával készül, különféle formába öntéssel.

1.2. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „fondan” vagy a „dúsított fondan” szavakat, valamint az ízesítésre való utalást.

2. Zselécukorka

Azonosító szám: MÉ 2-84/03/2

2.1. A termék meghatározása

A zselécukorkák kocsonyás, könnyen deformálható szerkezetű kolloid rendszerek, amelyeket cukor, glükózszirup, esetleg invertcukorszirup, különféle zselésítőanyagok és jellegkialakító adalékanyagok (ízesítő, színező) felhasználásával öntéssel formáznak és a felületüket védőbevonattal (kristálycukor, csokoládé, bevonómassza stb.) látják el.

2.2. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „zselé” vagy a 2,5% gyümölcs szárazanyagot tartalmazó termék esetén a „gyümölcszselé” szavakat, valamint az ízesítésre való utalást.

3. Gumicukorka

Azonosító szám: MÉ 2-84/03/3

3.1. A termék meghatározása

A gumicukorka cukor, glükózszirup, esetleg invertcukorszirup és zselésítőanyagok (gumiarábikum, zselatin stb.) felhasználásával készült, ízesített és színezett, öntéssel alakított, esetenként panírozott, gumyszerűen rugalmas, puhacukorka.

3.2. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „gumicukorka” szót, valamint az ízesítésre való utalást.

Karamellák

Azonosító szám: MÉ 2-84/05

1. A termékcsoporthoz meghatározása

1.1. A karamella leírása

A karamella szacharóz és glükózszirup vizes oldatának valamilyen növényi zsírral vagy tejszírral alkotott emulziójából besűrítéssel készült, különféle ízesítőanyagokat, esetenként tejszármazékot tartalmazó termék.

1.2. Karamellafajták

1.2.1. Kemény karamella

A kemény karamella szobahőmérsékleten rideg, kemény állagú, szájban rághatóvá, képlékennyé váló karamella.

1.2.2. Puha karamella

A puha karamella szobahőmérsékleten plasztikus vagy elasztikus, ízleléskor könnyen képlékennyé váló konzisztenciájú, zsiradékot vagy zselésítőanyagokat is tartalmazó karamella.

1.2.3. Omlós karamella

Az omlós karamella részben vagy egészben átkristályosodott cukoranyagú karamella, amely ízleléskor széteső állományú is lehet.

1.2.4. Töltött karamella

A töltött karamella különböző ízesítésű karamellamasszával vagy más töltelékkel töltött karamella.

1.2.5. Tejkaramella

A tejkaramella szárazanyagra vonatkoztatva legalább 5% tej szárazanyagot tartalmazó karamella.

1.2.6. Vajkaramella

A vajkaramella szárazanyagra vonatkoztatva legalább 5% tejsírt tartalmazó karamella.

2. Jelölés

A termék neve: Karamella

A jelölésben szerepelnie kell a karamella 1.2. pont szerinti jelzőjének.

Folyékony töltelékű (kéregöntésű) cukorkák**Azonosító szám: MÉ 2-84/10****1. A termékcsoporthoz meghatározása**

Vékony cukorkéreg burokból cukorszörpös vagy szeszes cukorszörpös töltelékkel tartalmazó termék, amelyet túltelített és ízesített cukoroldatból készítenek, esetenként bevonnak.

2. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „folyékony töltelékű cukorka” szavakat, valamint az ízesítésre való utalást.

Rágógumi**Azonosító szám: MÉ 2-84/09****1. A termék meghatározása**

A rágógumi természetes vagy mesterséges rágógumi-alapanyagból (gum base), cukorból, glükóz-szirupból, ízesítőanyagok felhasználásával, formázással vagy drázsírozással készült termék, amely a szájban jellegzetes, gumiszerű, rugalmas anyaggá rágható, illetve rágható, nyújtható és/vagy rágható-fújható állagú.

Felülete lehet bevonat nélküli vagy drázsírozás során cukorbevonatú.

Alakja lehet golyó, párna, lapocskák vagy különféle egyéb alakzatok.

2. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „rágógumi” szót és utaljon az ízesítésre, valamint egyéb jellemzőkre (pl. fújhatóságra).

Marcipánok és marcipán jellegű termékek

Azonosító szám: MÉ 2-84/06

1. A termékcsoporthatározása

1.1. Marcipán

Azonosító szám: MÉ 2-84/06/1

A marcipán magbélhájától megfosztott (hámozott) mandulabélből, cukorból, esetleg glükózsirupból, adalékanyagok – esetenként dúsítóanyagok – hozzáadásával, aprítással és hőkezeléssel készült, egyneműsített termék, amelyet kézi vagy gépi formázás, esetleg színezés és/vagy bevonás, mártás után ún. kenyérformában figuraként, tortadíszként, díszdobozok szortimentjeként vagy desszertként, illetve formázás nélkül masszaként továbbfeldolgozásra hoznak forgalomba.

1.2. Egyéb alapanyagú marcipánfélék

Azonosító szám: MÉ 2-84/06/2

1.2.1. Barackmagmarcipán (Percipán)

A barackmagmarcipán hámozott, kesertelenített barackmagbélből, cukorból, esetleg glükózsirupból, adalékanyagok hozzáadásával, aprítással és hőkezeléssel készült, egyneműsített termék.

1.2.2. Diómarcipán

A diómarcipán dióbélből, cukorból, esetleg glükózsirupból, adalékanyagok hozzáadásával, aprítással és hőkezeléssel készült, egyneműsített termék.

1.2.3. Mogyorómarcipán

A mogyorómarcipán pörkölt, magbélhájától megfosztott mogyoróbélből, cukorból, esetleg glükózsirupból adalékanyagok hozzáadásával, aprítással és hőkezeléssel készült, egyneműsített termék.

1.2.4. Kókuszmarcipán

A kókuszmarcipán légszáraz kókuszreszelék, cukor, esetleg glükózsirup felhasználásával, adalékanyagok hozzáadásával, aprítással és hőkezeléssel készült, egyneműsített termék.

1.2.5. Vegyes marcipán

Többféle marcipán felhasználásával gyártott termék.

1.3. Marcipán jellegű termék

Azonosító szám: MÉ 2-84/06/3

A marcipán jellegű termék olajosmagvak (mandulabél, dióbél, mogyoróbél, barackmagbél, kókuszreszelék, extrudált szója stb.), cukor, esetleg glükózsirup, adalékanyagok, valamint kukoricapehely, szárított vagy pelyhesített gyümölcsök felhasználásával, aprítással és hőkezeléssel készült, egyneműsített termék, amelyet kézi vagy gépi formázás, esetleg színezés és/vagy bevonás, mártás után ún. kenyérformában figuraként, tortadíszként, díszdobozok szortimentjeként vagy desszertként, illetve formázás nélkül masszaként továbbfeldolgozásra hoznak forgalomba.

1.4. Marcipánfélék, az összetétel szerint

1.4.1. Félszeres marcipán, illetve félszeres marcipán jellegű termék

A félszeres marcipán, illetve a félszeres marcipán jellegű termék egy tömegrész légszáraz olajosmagbél és fél tömegrész cukor (a glükózsirup szárazanyagot is számításba véve) felhasználásával készült termék. Cukortartalma szárazanyagra vonatkoztatva, szacharózban kifejezve, legfeljebb 35% (m/m)

Aromát nem tartalmazhat. Bevonóanyagként csak csokoládé használható.

1.4.2. Egyszeres marcipán (desszertmarcipán), illetve egyszeres marcipán jellegű termék

Az egyszeres marcipán, illetve az egyszeres marcipánjellegű termék egy tömegrész légszáraz olajosmagbél és egy tömegrész cukor (a glükózsirup szárazanyagot is számításba véve) felhasználásával készült termék. Cukortartalma szárazanyagra vonatkoztatva, szacharózban kifejezve, legfeljebb 50% (*m/m*). Aromát nem tartalmazhat. Bevonóanyagként csak csokoládé használható.

1.4.3. Másfélszeres marcipán, illetve másfélszeres marcipán jellegű termék

A másfélszeres marcipán, illetve a másfélszeres marcipán jellegű termék egy tömegrész légszáraz olajosmagbél és másfél tömegrész cukor (a glükózsirup szárazanyagot is számításba véve) felhasználásával készült termék. Cukortartalma szárazanyagra vonatkoztatva, szacharózban kifejezve, legfeljebb 60% (*m/m*)

1.4.4. Kétszeres marcipán (csemegeomarcipán), illetve kétszeres marcipán jellegű termék

A kétszeres marcipán, illetve a kétszeres marcipán jellegű termék egy tömegrész légszáraz olajosmagbél és két tömegrész cukor (a glükózsirup szárazanyagot is számításba véve) felhasználásával készült termék. Cukortartalma szárazanyagra vonatkoztatva, szacharózban kifejezve, legfeljebb 67% (*m/m*)

1.4.5. Háromszoros marcipán (díszítőmarcipán), illetve háromszoros marcipán jellegű termék

A háromszoros marcipán, illetve a háromszoros marcipán jellegű termék egy tömegrész légszáraz olajosmagbél és három tömegrész cukor (a glükózsirup szárazanyagot is számításba véve) felhasználásával készült termék. Cukortartalma szárazanyagra vonatkoztatva, szacharózban kifejezve, legfeljebb 75% (*m/m*)

2. Minőségi követelmények

	Szárítási veszteség legfeljebb, % (<i>m/m</i>)		Szárítási veszteség legfeljebb, % (<i>m/m</i>)
Marcipán (mandulamarcipán)		Barackmagmarcipán (percipán) marcipán jellegű termékek	
Félszeres marcipán	17	Félszeres	18
Egyszeres marcipán	17	Egyszeres	18
Másfélszeres marcipán	15	Másfélszeres	17
Kétszeres marcipán	14	Kétszeres	15
Háromszoros marcipán	12	Háromszoros	12
Dió- és mogyorómarcipán, vegyes marcipán		Kókuszmarcipán	
Félszeres	17	Félszeres	16
Egyszeres	16	Egyszeres	15
Másfélszeres	15	Másfélszeres	14
Kétszeres	14	Kétszeres	13
Háromszoros	12	Háromszoros	11

3. Jelölés**Megnevezés**

Mandulamarcipán esetében marcipán vagy mandulamarcipán.

Az egyszeres mandulamarcipán nevezhető desszert-, a kétszeres csemege- és a háromszoros díszítőmarcipánnak is.

A többi termék megnevezése tartalmazza – termékfajától függően – a „marcipán”, illetve a „marcipán jellegű” kifejezést és utaljon a felhasznált olajosmagvakra.

Egyéb jelölés

A termék jelölésében fel kell tüntetni az olajosmagvak, valamint a cukor arányát, továbbá a felhasznált bevonóanyagot.

A termékek esetében meg kell nevezni a felhasznált ízesítő- és dúsítóanyagokat is.

Nugát**Azonosító szám: MÉ 2-84/11****1. A termék meghatározása**

A nugát pörkölt vagy pörköletlen mogyoróbélből, dióbélből, magbélhájától megfosztott mandulabélből, cukorból, kakaóvajból aprítással és egyneműsítéssel előállított, a csokoládéval megegyező aprítottságú termék, amely gyakran természetes ízesítőanyagokat is (pl. kakaópor, pörkölt kávé stb.) tartalmaz.

A formázást követően a termék felületét esetenként részben vagy egészben csokoládéval vonják be.

2. Minőségi követelmények

Olajosmag-tartalom	legalább	25,0% (m/m)
--------------------	----------	-------------

3. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a nugát szót, az olajosmag fajtáját, pl. mandulanugát, mogyorónugát.

Grillázsstermékek**Azonosító szám: MÉ 2-84/07****1. A termékcsoporthatározása****1.1. A grillázs leírása**

Olvasztott (karamellizált) szacharóz és aprított vagy egész, pörkölt vagy pörköletlen olajosmagvak vagy puffasztott magfélék, esetenként glükózsirup, cukorszirupok, méz, továbbá adalékanyagok megfelelő arányban való összekeverése (elegyítése), formázása útján nyert kemény vagy képlékeny anyag, amely meghatározott technológiai művelet elvégzése (pl. aprítás, különböző anyagokkal való bevonás) után kerül forgalomba.

1.2. Grillázsféleségek**1.2.1. Kemény grillázs**

A kemény grillázs olvasztott cukor és kisebb mennyiségben adagolt glükózsirup, cukorszirupok, méz, továbbá aprított vagy egész szemű, pörkölt vagy pörköletlen olajosmag vagy puffasztott magfélék elegye.

1.2.2. Puha grillázs

A puha grillázs olvasztott cukor, nagyobb hányadú glükózsirup, cukorszirupok, méz, illetve invert-cukorszirup és aprított vagy egész szemű pörkölt vagy pörköletlen olajosmag, puffasztott magfélék vagy cukrozott gyümölcsök elegye.

1.2.3. Grillázsörlemény

A grillázsörlemény a kemény grillázs aprítása, majd az ezt követő őrlése útján nyert termék.

1.2.4. Tejes grillázs

A tejes grillázs olvasztott cukor, tej szárazanyag, glükózsirup és/vagy aprított vagy egész, pörkölt vagy pörköletlen olajosmag vagy puffasztott magfélék keveréke. A szárazanyagra számított tej szárazanyag-tartalom legalább 15% (m/m).

2. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „grillázs” szót, valamint utaljon a felhasznált olajosmag fajtájára vagy a puffasztott magféleségre.

Drazsékészítmények

Azonosító szám: MÉ 2-84/08

1. A termék meghatározása

Különböző összetételű és alakú korpuszok drázsírozásával készített, fényezett vagy fényezetlen, sima vagy rücskös felületű termék.

2. Minőségi követelmények

A korpusz mennyisége (korpuszarány): olajosmag korpuszú drázsé esetén legalább 30% (*m/m*) legyen. Alkoholtartalom: likőrös drázsék esetén (a késztermékre vonatkoztatva) legalább 2% (*V/m*) legyen.

3. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „drázsé” szót, a bevonatra és a korpusz fajtájára való utalást.

4. Egyes drázsékészítmények

4.1. Dunakavics

Azonosító szám: MÉ 2-84/08/2

4.1.1. A termék meghatározása

Pörkölt földimogyoró speciális módon végzett drázsírozásával készített, színezett, fényezett, rücskös felületű cukordrázsé, amelyben a korpusz mennyisége legalább 30% (*m/m*).

4.1.2. Felhasználható anyagok

Cukor (szacharóz)	Pörkölt földimogyoró
Glükózsirup	Ivóvíz
Adalékanyagok	

4.1.3. Megnevezés

Dunakavics, pörkölt földimogyorós cukordrázsé

Dunakavics cukordrázsé, pörkölt földimogyoró cukorbevonattal

4.2. Franciadrázsé

Azonosító szám: MÉ 2-84/08/3

4.2.1. A termék meghatározása

A korpusz barna, majd fehér ún. franciaporral növelt kristálycukor. A franciapor porcukrot, növényi zsírt, illetve kakaóanyagot is tartalmazó por. A megfelelő méret elérése után a felületre színezett, majd fényezett cukorburok kerül. A késztermék szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalma legalább 12% (*m/m*).

4.2.2. Felhasználható anyagok

Cukor (szacharóz)	Kakaópor
Glükózsirup	Növényi olaj és zsír
Adalékanyagok	Ivóvíz

4.2.3. Megnevezés

Franciadrázsé

Kakaótartalmú és egyéb bevonómasszák és azokkal készült édesipari készítmények

Azonosító szám: MÉ 2-84/13

1. Kakaós masszák, kakaós tejmasszák, fehér és színes bevonómasszák

Azonosító szám: MÉ 2-84/13/1

1.1. A termék meghatározása

Kakaóporból és/vagy kakaómasszából, cukorból, növényi zsírból, szükség szerint tejkészítményekből finom aprítással készített, bevonásra (áthúzás, mártás), formázásra alkalmas, szobahőmérsékleten szilárd, a készítéséhez felhasznált zsiradék olvadáspontja feletti hőmérsékleten pedig folyékony, homogén anyag. A fehér és színes bevonómasszák kakaóanyagot nem tartalmaznak. A masszák összes zsírtartalma legalább 25% (*m/m*) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva. A kakaótartalmú masszák kakaó szárazanyag-tartalma legalább 5% (*m/m*) a szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva.

1.2. Megnevezés

Kakaós massa vagy kakaós étmassza

Kakaós tejmassza

Fehér massa

..... színű massa

Bevonásra használt masszák esetében a massa szó helyett a bevonó vagy a bevonómassza szó használata is engedélyezve van.

2. Formázott kakaós massa, formázott kakaós tejmassza, formázott fehér és színes bevonó massa (tábla, figura stb.)

Azonosító szám: MÉ 2-84/13/2

2.1. A termék meghatározása

Kakaós masszából, kakaós tejmasszából, fehér vagy színes bevonómasszából formázással készített termék, amely dúsítható és ízesíthető.

2.2. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „kakaós”, „kakaós ét”, a „kakaós tej”, „fehér”, „színes” vagy „... színű” kifejezést, a formára (tábla, figura stb.), ízesítésre való utalást. A megnevezés tartalmazhatja a bevonó, a bevonómassza és a massa szavakat is.

3. Töltött, mártott, áthúzott termékek

Azonosító szám: 2-84/13/3

3.1. A termék meghatározása

Különböző fajtájú és alakú korpuszok teljes vagy részleges bevonásával, mártásával, áthúzásával vagy formázásával és töltésével készített termékek (drázsé, szelet, kocka, desszert, tábla, figura,....).

Mártó-, áthúzó- és formázóanyagként csokoládék és kakaós és egyéb masszák használhatók fel.

3.2. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a mártó-, a bevonó-, illetve az áthúzómassza fajtáját, továbbá az alakra, a formára, valamint az ízesítésre való utalást. Töltött termék esetén a töltelékre utaló megnevezést.

Tartós édesipari lisztes készítmények

Azonosító szám: MÉ 2-82/01

A termékcsoporthoz meghatározása

Az édesipari tartós készítmények búzalisztből, esetenként egyéb gabonaőrleményből, cukorból, fehérje- és zsiradéktartalmú anyagokból, ízesítő- és adalékanyagokból összeállított, sütés útján hő hatására kialakított porózus szerkezetű készítmények, amelyeknek minőségmegőrzési időtartama legalább 30 nap.

1. Keksz

Azonosító szám: MÉ 2-82/01/1

1.1. A termék meghatározása

Búzalisztből, esetenként egyéb gabonaőrleményből, zsiradékból, cukorból, ízesítőanyagok hozzáadását követően egyneműsített, lazított, formázott, sütéssel készült tartós édesipari lisztes készítmény. A vegyszeres lazításhoz kémiai lazítószereket használnak fel. A termék édes vagy sós, dúsított, töltetlen vagy töltött, bevonat nélküli, részben vagy teljesen bevont, díszített változatban készülhet.

1.2. Minőségi követelmények

- Vajjas keksz: zsíralapanyagának vajnak kell lennie (a szárazanyagra számított tejszírtartalmat a gyártmánylapon kell előírni).
- Omlós keksz: zsírtartalom legalább 11% (*m/m*), szárazanyagra számítva.
- Sós keksz konyhasótartalom 0,8 – 4,0% (*m/m*) szárazanyagra számítva.
- Háztartási keksz, tej és tojás felhasználása nélkül készül, töltetlen, bevonat és dúsítás nélküli keksz: zsírtartalom legfeljebb 14% (*m/m*) szárazanyagra számítva.

1.3. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a „keksz” szót, amit a termék jellegének megfelelő jelzővel ki kell egészíteni.

Sós keksz esetén a megnevezésnek a sós szóval kell kezdődnie. A töltelékre és a bevonatra utalni kell.

2. Kréker

Azonosító szám: MÉ 2-82/01/3

2.1. A termék meghatározása

Búzalisztből, esetenként egyéb gabonaőrleményből, zsiradékból, esetleg kevés cukorral, különböző fűszerekkel, illetve aromával készült, általában sós ízű, formázás előtt hajtogatással és lazítással kialakított szerkezetű, sütéssel készült tartós lisztes készítmény.

2.2. Minőségi követelmények

Konyhasótartalom, sós kréker esetén szárazanyagra számítva (a felületi sóval együtt) 1,5 – 4,0% (*m/m*).

A víz- és a zsírtartalom előírásait a gyártmánylap tartalmazza.

2.3. Megnevezés

A megnevezés tartalmazza a kréker elnevezést és az ízesítést.

3. Teasütemény

Azonosító szám: MÉ 2-82/01/4

3.1. A termék meghatározása

Búzalisztből, esetenként egyéb gabonaőrleményből, zsiradékból, szükség szerint tojás készítményből, ízesítők (cukor, só stb.), dúsítóanyagok (pl. sajt) hozzáadását követően egyneműsített, formázással, sütéssel készült, tartós sütemény, ami tölthető, bevonható, kenhető, díszíthető.

Édes vagy sós változatokban készülhet. A sós teasütemény konyhasó tartalma szárazanyagra vonatkoztatva, a felületi szórást is figyelembe véve: 0,8 – 4,0% (m/m).

3.2. Megnevezés

Teasütemény

Sós teasütemény

4. Mézes és mézes jellegű készítmények

Azonosító szám: MÉ 2-82/01/5

4.1. A termék meghatározása

Búzalisztből, esetenként egyéb gabonaőrleményből, mézből, glükózsirup, invertcukorszirup, szacharóz, esetleg egyéb nyersanyagok felhasználásával, ízesítőanyagokkal és lazítóanyagokkal való összegyúrással, a tészta pihentetésével, formázással (kiszúrás, vágás), sütéssel készült tartós édesipari lisztes sütemény.

Változatos formában (lap, féldomború alakzat, párna), bevonat nélkül, cukros mázzal, csokoládés, bevonómasszás, fondanos, részbeni vagy teljes bevonással, töltetlen vagy töltött változatban készülhet. Olajosmaggal, zselével, cukrozott gyümölcscsel vagy egyéb módon díszíthető.

Kizárólag a díszítőanyag színezhető.

Mézes sütemény: méz jellegű ízesítőanyagot nem tartalmazhat, a tészta méztartalma legalább 20% (m/m).

Mézes jellegű sütemény: mézjellegű ízesítőanyagot tartalmazhat, a tészta méztartalma legalább 5% (m/m).

A töltelék többnyire gyümölcsvelőt, tartósított gyümölcsöt (aszalt, konzervált), cukrot, esetleg zselésítőanyagot, borkősavat vagy citromsavat tartalmaz.

4.2. Megnevezés

Mézes sütemény vagy Mézes jellegű sütemény

5. Ostya

Azonosító szám: MÉ 2-82/01/7

5.1. A termék meghatározása

Búzalisztből, bármely gabona lisztjéből, kukoricalisztből, tejből és/vagy vízből, esetleg dúsító-, ízesítő-, illetve állományjavító anyagból kikevert folyékony tésztából sütéssel készült, megfelelő méretűre alakított (szeletelt, vágott stb.) tartós lisztes készítmény.

A termék egy vagy több rétegben tölthető, részben vagy teljes felületén bevonható, de lehet, pl. töltetlen lap, tallér, tölcsér, figura is, édes, sós, sajtos, köményes, paprikás, fűszeres változatokban.

A bevonóanyag többnyire mártócsokoládé, tejsokoládé mártómassza, bevonómassza, a töltelék általában nugátos vagy zsírkrém, de lehet pl. zselés vagy habosított is.

Az ostyalap és a töltelék csak növényi eredetű zsírt tartalmazhat, lisztfelhasználás csak az ostyalap készítéséhez van megengedve, az ostyatöltelék (krém) készítéséhez liszt nem használható fel.

Fagylaltporok vendéglátóipari célra

Azonosító szám: MÉ 2-89/1

1. A termékcsoporthoz meghatározása

A fagylaltpor a 3. pont szerinti felhasználható anyagok összekeverésével előállított, por alakú vagy finom szemcsés termék, amelyből a vendéglátó helyeken a felhasználási javaslat betartásával – ivóvízzel elkeverve és ipari fagylaltgépen fagyasztva – kész fagylalt nyerhető.

2. A fagylaltporok csoportosítása

2.1. Tejfagylaltpor

Azonosító szám: MÉ 2-89/1/1

Zsíros tejpor vagy tejszínpor, cukor, dúsítóanyagok, adalékanyagok és aromák felhasználásával készült termék. A tejpor vagy tejszínpor mennyisége feleljen meg a termék jellegének.

Aroma csak az alapíz fokozására használható.

A tejfagylaltpor növényi zsiradékot nem tartalmazhat.

Ha ízesítésre kávé (instant és őrölt) vagy fűszereket használnak, azok mennyisége annyi legyen, hogy az az ízt jellemzően meghatározza. Joghurt, illetve túró tejfagylaltporról akkor beszélünk, ha a fagylaltpor legalább 5% joghurtport, illetve túróport tartalmaz az előírt tejpor-, illetve tejszínpor-mennyiségen felül.

2.2. Gyümölcsfagylaltpor

Azonosító szám: MÉ 2-89/1/2

A fagylaltporra vonatkoztatva legalább 5% szárított gyümölcs (beleértve a citrusféléket is), cukor, adalékanyagok és aromák, estenként tejkészítmények felhasználásával készült termék.

Az aroma csak az alapíz fokozására használható. Joghurtos gyümölcsfagylaltporról akkor beszélünk, ha a termék az 5% gyümölcsön kívül 5% joghurtot is tartalmaz.

2.3. Ízesített fagylaltpor

Azonosító szám: MÉ 2-89/1/3

Olyan fagylaltporok, amelynek az ízét elsősorban aroma adja meg:

- ízesített tejfagylaltpor – a felhasznált tejkészítmény mennyisége a 2.1. pontban meghatározottnak felel meg;
- ízesített gyümölcsfagylaltpor – a legalább 5%-ban felhasznált gyümölcsport nem azonos az ízt adó aromával – pl. almapor és kiwiaroma;
- gyümölcsízű fagylaltpor.

Ha a 2.1. és a 2.2. pontban meghatározott dúsítóanyagok mennyisége nem éri el a megadottat, a fagylaltport csak a 2.3. csoportba szabad sorolni.

3. Minőségi követelmények

Száritási veszteség: legfeljebb 4% (m/m)

Zsírtartalom: tejfagylaltporok esetén érje el a gyártmánylapon rögzített minimális értéket, és a belőle előírás szerint elkészített fagylalt zsírtartalma legalább 4,5% (m/m) legyen. Túró- és joghurt fagylaltporok esetében kevesebb is lehet, de a gyártmánylapon rögzített értéket érje el.

Oldékonyság: a felhasználási javaslat szerint elkészítve csomómentes szuszpenzió legyen.

A fagylaltlét pihentetési ideje alatt fázisszétválás megengedhető, ha a lé egyszerű keveréssel ismét egyenműsíthető.

4. Jelölés

Megnevezés

A „fagylaltpor” szóból és az előtte jelzőként álló, az ízesítésre és a fagylaltpor típusára utaló szavakból kell képezni.

- A 2.1. csoport termékei például: Mogyorós tejfagylaltpor
Túró tejfagylaltpor
Málna tejfagylaltpor
- A 2.2. csoport termékei például: Szeder gyümölcsfagylaltpor
Joghurt-eper gyümölcsfagylaltpor
- A 2.3. csoport termékei például: Eperízű tejfagylaltpor
Kiwiízű gyümölcsfagylaltpor
Sárgadinnyeízű fagylaltpor

Azon fagylaltporok esetében, amelyek jellegzetes íze természetes dúsító-, illetve ízesítőanyagokkal nem adható meg, az ízesítésre elegendő a megfelelő – puncs, vanília, stracciatella, tiramisú stb. – szavakkal utalni.

Például.: Puncs tejfagylaltpor

Egyéb jelölés:

Felhasználási javaslat

Pudingporok, krémporok, fagylaltporok és hasonló készítmények

Azonosító szám: MÉ 2-89/2

1. A termékcsoporthoz meghatározása

A keményítőporból, keményítőszármazékokból, adalékanyagokból, dúsító- és ízesítőanyagokból (esetenként zselírozó anyagokból, tejkészítményekből, rizskészítményekből, búzadarából, valamint édesítőanyagokból) keveréssel, homogenizálással előállított termék.

Tej vagy víz hozzáadásával a felhasználási javaslat szerint készíthető belőle puding, krém stb.

Készülhetnek főzéssel vagy főzés nélkül, hidegen.

Közvetlen fogyasztói csomagolásban is forgalomba kerülnek.

2. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai jellemzők

	főzéssel	főzés nélkül
	elkészíthető termék	
Szárítási veszteség, legfeljebb	14,0% (m/m)	5,0% (m/m)

3. Jelölés

Megnevezés

A termék megnevezését a javasolt felhasználási területre (pudingpor, desszertpor, süteménypor, krémpor, fagyipor, fagyipor, fagyipor stb.) vonatkozó szóból és a dúsításra, ízesítésre utaló szavakból kell képezni.

A csak aromával (természetes és természetazonos) ízesített termékek esetén az „ízű” szócska használata kötelező. Kivételt képeznek azok a termékek, amelyeknek jellegzetes íze természetes dúsító-, illetve ízesítőanyagokkal nem adható meg, pl. puncs, rumpuncs, tiramisu.

Egyéb jelölés

Utalni kell a termék típusára (főző vagy főzés nélkül) és fel kell tüntetni a felhasználási javaslatot.

– VÉGE –