

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/111számú előírása az emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékekről

A rész

I.

1. Ezen előírás értelmében cukortermékeknek a B rész I. fejezetében meghatározott termékek minősülnek.

2. Az előírás nem vonatkozik a B rész I. fejezetében meghatározott termékekre, ha azok porcukor, kandiscukor, süvegucukor formájában kerülnek forgalomba.

II.

1. Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó általános előírásokon túlmenően, a B rész I. fejezetében felsorolt termékekre az e fejezetben foglalt követelmények vonatkoznak.

2. Az e fejezetben leírtak fenntartásával, a B rész I. fejezetében felsorolt megnevezések csak az ezen előírásnak megfelelő termékekre használhatók.

3. A B rész I. fejezetének 2. pontjában megadott terméknev alkalmazható a 3. pontjában meghatározott termékekre is.

4. A 20 g-nál kisebb nettó tömegű, előre csomagolt termékek esetében a nettó tömeget nem szükséges feltüntetni a csomagoláson.

5. A cukoroldat, invertcukor-oldat és invertcukor-szirup szárazanyag-tartalmát és invertcukor-tartalmát fel kell tüntetni a jelölésen.

6. Az oldatban kristályos részt is tartalmazó invertcukor-szirup jelölésén fel kell tüntetni a „kristályos részt tartalmaz” feliratot.

7. Ha a B rész I. fejezetének 7. és 8. pontjában megadott termékek szárazanyagra számítva 5%-nál több fruktózt tartalmaznak, „glükóz-fruktózsörp” vagy „fruktóz-glükózsörp”, illetve „szárított glükóz-fruktózsörp” vagy „szárított fruktóz-glükózsörp” elnevezést kapnak attól függően, hogy a glükóz vagy a fruktóz aránya a nagyobb.

B rész

Cukortermékek

I. Termékmegnevezések és -meghatározások

1. Félfehér kristálycukor (félfehér cukor)⁽¹⁾

Tisztított és kristályosított szacharóz, egynemű, szemcsés, az alábbi jellemzőkkel:

a) polarizáció:	legalább	99,5 °Z ⁽²⁾
b) invertcukor-tartalom:	legfeljebb	0,1 tömegszázalék
c) szárítási tömegvesztés:	legfeljebb	0,1 tömegszázalék

2. Kristálycukor (cukor vagy fehércukor)⁽¹⁾

Tisztított és kristályosított szacharóz, egynemű, szemcsés, az alábbi jellemzőkkel:

a) polarizáció:	legalább	99,7 °Z
b) invertcukor-tartalom:	legfeljebb	0,04 tömegszázalék
c) szárítási tömegvesztés:	legfeljebb	0,06 tömegszázalék
d) értékpont szilárdszínre:	legfeljebb	9, a II. fejezet a) pontja szerint meghatározva.

3. Finomított kristálycukor (extra fehércukor)⁽¹⁾

Olyan termék, amelynek jellemzői megfelelnek a 2. a), b) és c) pontban megadott követelményeknek, és a II. fejezet alapján számított értékpontok összege nem haladja meg a 8-at, ezen belül:

a) értékpont szilárdszínre:	legfeljebb	4
b) értékpont hamutartalomra:	legfeljebb	6
c) értékpont oldatban mért színre:	legfeljebb	3

4. Cukoroldat⁽³⁾

Szacharóz vizes oldata, az alábbi jellemzőkkel:

a) szárazanyag-tartalom:	legalább	62 tömegszázalék
b) invertcukor-tartalom: (fruktóz-dextróz hányados: $1,0 \pm 0,2$)	legfeljebb	3 tömegszázalék szárazanyagra számítva
c) vezetőképesség-méréssel meghatározott hamu:	legfeljebb	0,1 tömegszázalék szárazanyagra számítva, a II. fejezet b) pontja szerint meghatározva
d) szín oldatban:	legfeljebb	45 ICUMSA-egység

⁽¹⁾ A termék csomagolásán a zárójelben lévő megnevezést nem kell feltüntetni.

⁽²⁾ °Z: A Nemzetközi Cukorskála egysége. 100 °Z egyenlő 26,000 g levegőben mért tömegű tiszta szacharóz desztillált vízzel 20 °C-on 100,00 cm³-re feltöltött oldatának optikai forgatásával.

⁽³⁾ A "fehér" jelző használható az olyan cukoroldat megnevezésében, amelynek a színe nem haladja meg a 25 ICUMSA egységet a B. rész (c) pontja szerint meghatározva

5. Invertcukor-oldat ⁽⁴⁾

Hidrolízissal részben invertált szacharóz vizes oldata, amely esetleg kristályos részt is tartalmaz, és amelyben az invertcukor nincs túlsúlyban, az alábbi jellemzőkkel:

a) szárazanyag-tartalom:	legalább	62 tömegszázalék
b) invertcukor-tartalom: (fruktóz-dextróz hányados: $1,0 \pm 0,1$)		3 - 50 tömegszázalék szárazanyagra számítva
c) vezetőképesség-méréssel meghatározott hamu:	legfeljebb	0,4 tömegszázalék szárazanyagra számítva, a II. fejezet b) pontja szerint meghatározva

6. Invertcukor-szirup ⁽⁴⁾

Hidrolízissal részben invertált szacharóz esetleg kristályos részt is tartalmazó vizes oldata, amelyben az invertcukor van túlsúlyban, az alábbi jellemzőkkel:

a) szárazanyag-tartalom:	legalább	62 tömegszázalék
b) invertcukor-tartalom: (fruktóz-dextróz hányados: $1,0 \pm 0,1$)	több, mint	50 tömegszázalék szárazanyagra számítva
c) vezetőképesség-méréssel meghatározott hamu:	legfeljebb	0,4 tömegszázalék szárazanyagra számítva, a II. fejezet b) pontja szerint meghatározva

7. Glükózszirup

Keményítőtől és/vagy inulinból előállított étkezési szacharidok tisztított és koncentrált vizes oldata az alábbi jellemzőkkel:

a) szárazanyag-tartalom:	legalább	70 tömegszázalék
b) dextróz-egyenérték (DE):	legalább	20 tömegszázalék szárazanyagra számítva és D- glükózban kifejezve
c) szulfáthamu:	legfeljebb	1 tömegszázalék szárazanyagra számítva

8. Szárított glükózszirup

Részben szárított glükózszirup, az alábbi jellemzőkkel:

a) szárazanyag-tartalom:	legalább	93 tömegszázalék
b) dextróz-ekvivalens (DE):	legalább	20 tömegszázalék szárazanyagra számítva és D- glükózban kifejezve
c) szulfáthamu:	legfeljebb	1 tömegszázalék szárazanyagra számítva

(4) A "fehér" jelző használható olyan invertcukor-oldat és invertcukor-szirup megnevezésében, amelyek:

- a vezetőképesség-méréssel meghatározott hamuja nem haladja meg a 0,1%-ot,
- oldatban mért színe nem haladja meg a 25 ICUMSA egységet, a B rész c) pontja szerinti módszerrel meghatározva.

9. Dextróz vagy dextróz-monohidrát

Tisztított és kristályosított, egy molekula kristályvizet tartalmazó D-glükóz az alábbi jellemzőkkel:

a) dextróz (D-glükóz)-tartalom:	legalább	99,5 tömegszázalék szárazanyagra számítva
b) szárazanyag-tartalom:	legalább	90,0 tömegszázalék
c) szulfáthamu:	legfeljebb	0,25 tömegszázalék szárazanyagra számítva

10. Dextróz vagy vízmentes dextróz (dextróz anhidrid)

Tisztított és kristályosított, kristályvizet nem tartalmazó d-glükóz, az alábbi jellemzőkkel:

a) dextróz (D-glükóz)-tartalom:	legalább	99,5 tömegszázalék szárazanyagra számítva
b) szárazanyag-tartalom:	legalább	98 tömegszázalék
c) szulfáthamu:	legfeljebb	0,25 tömegszázalék szárazanyagra számítva

11. Fruktóz

Tisztított és kristályosított D-fruktóz az alábbi jellemzőkkel:

a) fruktóztartalom:	legalább	98 tömegszázalék szárazanyagra számítva
b) glükóztartalom:	legfeljebb	0,5 tömegszázalék
c) szárítási tömegvesztés:	legfeljebb	0,5 tömegszázalék
d) vezetőképesség-méréssel meghatározott hamu:	legfeljebb	0,1 tömegszázalék szárazanyagra számítva, a II. fejezet b) pontja szerint meghatározva

II. A szilárdszín, hamu, oldatban mért szín értékpontjainak meghatározása

Egy értékpont megfelel:

a) szilárdszín esetén 0,5 etalonegységnek, az intervenció hivatalok által felvásárolt cukor minőségének meghatározására szolgáló módszerek megállapításáról szóló, 1969. július 1-jei 1265/69/EGK bizottsági rendelet (a továbbiakban: 1265/69/EGK rendelet) melléklete A. fejezetének, 2. pontja szerint meghatározva;

b) hamu esetében 0,0018%-nak, az 1265/69/EGK rendelet melléklete A. fejezetének 1. pontja szerint meghatározva;

c) oldatban mért szín esetén 7,5 ICUMSA-egységnek, az 1265/69/EGK rendelet melléklete A. fejezetének 3. pontja szerint meghatározva.