

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

**Codex Alimentarius Hungaricus**

**2-201 számú irányelv**

**Malomipari termékek**

**Milling products**

## I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdés alapján a búzaőrleményekre, a **tönkölybúza-őrleményekre**, a rozsőrleményekre, a **tritikálé őrleményekre**, a kukoricaőrleményekre, a hántolt rizsekre és a hántolt borsókra vonatkozó követelményeket határozza meg.
2. Nem tárgya az irányelvnek
  - a) a hozzáadott vitaminokat, ásványi anyagokat és egyéb táplálkozási és fiziológiai hatású anyagokat, továbbá egyéb gabona lisztjét keverékként tartalmazó őrlemény;
  - b) a hőkezeléssel (előfőzés, feltárás stb.) gyártott rizs.
3. Az irányelvben meghatározott minőségi követelmények az irányelv *1. melléklete* szerinti vizsgálati módszerekkel kerültek meghatározásra, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azokkal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.
4. Az irányelvben szereplő egyes termékcsoportok minőségi követelményeit összefoglaló táblázatokat a *2. melléklet* tartalmazza.
5. A Jellegminta Megállapító Bizottság által jóváhagyott liszt jellegminták a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététellel lépnek érvénybe.
6. Ez az irányelv a Földművelésügyi Értesítőben történő közzététel napján lép hatályba.
7. Az irányelv előírásainak meg nem felelő, ezen irányelv közzétételét megelőzően alkalmazandó követelményeket kielégítő **tönkölybúza-, tritikálé őrlemények** a kihirdetést követő 18. hónap végéig tarthatók forgalomban.

## II. Fogalommeghatározások

1. **Apró törmelék:** a meghatározott méretek közötti törmelékszemek.  
*Rizs esetén:* apró törmeléknek minősül a 2,4 mm-es kerek lyukú rostán áteső lisztmentes törmelék, amelynek törésmagassága 2,4 mm vagy annál kisebb. A 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán átesett, félnél nagyobb vagy egész szem nem számít törmeléknek.  
*Borsó esetén:* apró törmeléknek minősül a 3 mm-es kerek lyukú rostán áteső héj és korpamentes törmelék borsó.
2. **Áttetsző, üveges rizsszem:** átvilágítással egyöntetűen átlátszó, vagy átvágással felülete fénylő, üvegszerű, lisztszemcse előfordulása nélkül.
3. **Ázott szem hántolt borsó esetén:** nedvesség hatására részben vagy egészben megbarnult hántolt borsó.
4. **Barnult szem hántolt borsó esetén:** nedvesség vagy kórokozók hatására részben vagy egészben megbarnult hántolt borsó.
5. **Barna rizs:** a héjától megfosztott, ezüsthártyájában lévő, egész szemű rizs.
6. **Csiszolt szem:** az a rizsszem, amelynek ezüsthártyáját és csíráját eltávolították.
7. **Csökkent értékű szemek:** azok a szemek, amelyek az adott termékben élelmezési célra korlátozottan használhatók fel.
8. **Darabos törmelék:**  
*Rizs esetén:* darabos törmeléknek minősül a 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán fennmaradó, üveges, lisztmentes törmelék, amely az egész szem felének megfelelő méretű vagy annál kisebb. A 2,4 mm-es kerek lyukú rostán átesett, az egész szem felének megfelelő vagy annál kisebb olyan tört szem, amelynek törésmagassága 2,4 mm-nél nagyobb, a darabos törmelékhez tartozik. A 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán átesett, félnél nagyobb vagy egész szem nem számít törmeléknek.

- Borsó esetén:* darabos törmeléknek minősül a 4,5 mm-es kerek lyukú rostán áteső, de a 3 mm-es kerek lyukú rostán fennmaradó törmelék borsó.
9. **Élelmezési búza:** az a búza, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6383 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
  10. **Élelmezési durumbúza:** az a durumbúza, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6383 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
  11. **Élelmezési rozs:** az a rozs, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6342 számú szabványban az élelmezési rozsról meghatározott minőségi követelményeknek.
  12. **Élelmezési kukorica:** az a morzsolt kukorica, amely megfelel az MSZ 6180 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
  13. **Élelmezési tönkölybúza:** az a tönkölybúza, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6193 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
  14. **Élelmezési tritikálé:** az a tritikálé, amely megfelelő tisztítási műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6252 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
  15. **Előhántolt rizs (cargo):** a héjatlan (pelyva nélküli), az ezüsthártyában lévő rizs.
  16. **Elszíneződött szem:**

*Hántolt rizsszem esetén:* elszíneződött rizsszem: a szem felületének negyedén vagy annál nagyobb részén a magállomány sárgás, barnás, vöröses színváltozást mutat.

*Hántolt borsószem esetén:* a szem felületének negyedén vagy annál nagyobb részén az alapszintől eltérő színű.
  17. **Esésszám:** az a másodpercben kifejezett időtartam, amely alatt a viszkoziméter-keverő az elindítástól egy előre meghatározott távolságra esik le a viszkoziméter-csőben lévő liszt vagy dara és a víz keverékének felmelegítésével készített vizes gélben, amelyben az alfa-amiláz enzim hatására végbemegy az elfolyósodás.
  18. **Éretlen zöld szem (rizs):** az a szem, amelyben a természetes összetevők felépítése nem fejeződött be, színe a szem beérési állapotánál korábbi szakasznak megfelelő, a mag jellegétől függően zöldes vagy vöröses, illetve a szem természetes színénél világosabb.
  19. **Farinográf:** dinamikus elven működő, reológiai mérőműszer a búzaliszt sütőipari tulajdonságainak meghatározására (lásd még: valorigráf). A mérés során azt vizsgáljuk, hogy dagasztás közben a tészta mekkora ellenállást gyakorol a készülék dagasztókarjaira.
  20. **Fényezés:** a csiszolt rizs felületének bevonása talkum és glükózsirup adagolásával, lassú forgású fényeződobokban.
  21. **Foltos szem hántolt borsó esetén:** nedvesség vagy kórokozók hatására részben vagy egészben megbarnult hántolt borsó.
  22. **Gipszes rizsszem:** az a hántolt rizsszem, az apró törmelék kivételével, amely a szem egész állományában lisztes elszíneződést mutat, nem áttetsző, nem üveges.
  23. **Hántolás:** a rizs és a borsó héjának és a mag belső részének szétválasztása különböző hántológépekkel, lehetőleg minimális liszt- és törmelékképződés mellett. Az így kapott magbelsőből további felületkezelő és finomító eljárásokkal emberi fogyasztásra alkalmas hántolt terméket állítanak elő.
  24. **Hántolt rizs:** a pelyvás maghéj eltávolítása és a barnás ezüsthártya különböző mértékű, fokozatos csiszolása, a mag esetleges fényezése után kapott félkész termékekből osztályozással előállított termék.
  25. **Hántolatlan borsószem:** a hántolás után egészben vagy részben héjasan maradt borsó.
  26. **Idegen szag:** minden olyan szag, amely a termény vagy a termék természetes szagától eltér, amelyek lehetnek
    - erjedt szag: a szénhidrátok alkoholos erjedésekor keletkező szagelváltozás;
    - savanyú szag: a terményben végbemenő savas (tejsavas, ecetsavas, vajsavas) erjedés következtében fellépő szagelváltozás;

- fülledt szag: a penészgombák anyagcseretermékei által okozott enyhe szag;
- dohos szag: a fülledt szagnál erősebb, jellegzetes, kellemetlen szag;
- avas szag: a terményben (termékben) lévő zsiradékok oxidatív változásának következtében előállt szagelváltozás;
- egyéb idegen szag: pl. vegyszerszennyezés, ásványiolaj-szennyezés, más magvaktól átvett (pl. somkóró) idegen szag.

- 27. Jellegminta:** országos szervezés keretében előállított, a szemmel érzékelhető tulajdonságok megítélésére szolgáló, összehasonlító (búza és rozs) liszt- vagy daraminta. Előállítását és forgalmazását a Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és Kereskedők Szövetsége szervezi. A jellegmintákat a Jellegminta Bíráló Bizottság bírálja el, és a Malomipari Termékek Szakbizottságának elnöke hagyja jóvá.
- 28. Kártevővel fertőzött-termék:** az a termék, amely a gyártás során vagy a raktározás alatt élő vagy elhalt kártevő bármely fejlődési alakját vagy anyagcseretermékét tartalmazza.
- 29. Keverék:** minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható szerves és szervetlen anyag, anyagrész, maradvány.
- 30. Kondicionálás:** őrlés előtti előkészítés, a termény nedvességtartalmának a technológiához illeszkedő értéken tartása.
- 31. Lisztes szerkezetű rizsszem:** az a szem, amelynek szerkezete laza, a magbelső szemcséi között levegő van. A fehér, matt, lisztes színeződés a szem törésfelületén jól látható.
- 32. Lisztmentes rizs:** az a hántolt rizs, amely a 0,63 mm nyílású szitán áteső részt nem tartalmazza.
- 33. Magbelső (endospermium):** a gabonafélék héj alatti szövete, amely tartalék tápanyagokat tartalmaz.
- 34. Más színű borsó:** a sárgaborsóban előforduló zöldborsószemek, illetve a zöldborsóban előforduló sárgaborsószemek. A legfeljebb fele részben elszíneződött szemek azonos színűnek tekintendők.
- 35. Mérgező gyommagvak:** az egészségre káros, természetes kémiai anyagokat (pl. alkaloidokat) tartalmazó gyommagvak.
- 36. Nedves siker:** a búzaliszt 2%-os NaCl-oldattal készített tésztaíjából, meghatározott feltételek között, kimosás után visszamaradt, főként gliadinból és gluteninből álló, képlékeny, rugalmas anyagok összessége.
- 37. Őrlés:** az a tisztító, aprító és osztályozó malomipari műveletsorozat, amelynek célja a gabonaszem két fő alkotójának, a héjnak és a magbelsőnek a szétválasztása.
- 38. Peremsérült borsó:** a gépi úton végzett felezés következtében megsérült, kicsorbult peremű borsó.
- 39. Rágott szem:** hántolt borsó esetén: állati kártevők által megrágott borsó.
- 40. Sárgapigment-tartalom:** a durumbúza teljes őrleményéből extrahálással kivont sárga színanyagok intenzitásának spektrofotometriás mérés eredményéből számított mennyisége mg/100 g-ban kifejezve és szárazanyagra vonatkoztatva.
- 41. Sütőipari érték:** a búzaliszt minőségére jellemző, farinográffal vagy valorigráffal meghatározott minőségi értékszám, illetve értékcsoport.
- 42. Szerves keverék (idegen szerves anyag):** minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható szerves anyag, anyagrész, maradvány.
- 43. Szervetlen keverék:** föld, kő, kavics, homok és minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható egyéb szervetlen anyag.
- 44. Tisztaság:** a vizsgálat során kapott tiszta anyag tömegének a vizsgálati mintához viszonyított tömege százalékban kifejezve.
- 45. Törésmagasság:** a tört rizsszem hosszanti irányban mérhető magassága.

- 46. Tört szem:** barna rizs esetén minden olyan rizsszem, amely mechanikai hatás következtében a legkisebb mértékben is sérült, törés vagy rovarragás miatt sérült.
- 47. Valorigráf:** dinamikus elven működő, reológiai mérőműszer a búzaliszt jellegzetes sütőipari tulajdonságainak meghatározására (lásd még: farinográf). A mérés során azt vizsgáljuk, hogy dagasztás közben a tészta mekkora erővel igyekszik elforgatni a készülék dagasztóedényét.
- 48. Vörös csíkos rizsszem:** az a hántolt rizsszem, amelyen a barnásvörös ezüsthártya csík a csiszolás után, hosszanti irányban, a szem hosszának felénél nagyobb részben megmaradt.
- 49. Vörös ezüsthártyás rizsszem:** az rizsszem, amelynek ezüsthártyája vörös, vörösesbarna, de a szem belső állománya nem színeződött el.
- 50. Zsizsikszúrt szem hántolt borsó esetén:** borsózsizsik által megszúrt borsó, amely a szűrési csatornáról vagy más elszíneződésről felismerhető.

### III. Termékcsoportok

#### 1. Búzaőrlemények

##### 1.1. Búzafinomliszt (BL 55)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/1

##### 1.1.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomszemcsés, tiszta vagy alacsony korpatartalmú őrleménye.

##### 1.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

##### 1.1.3. Minőségi követelmények

###### 1.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** a búzamazgalsőre jellemző színű. Színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** finomszemcsés őrlemény, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

###### 1.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,60	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Sütőipari értékcsoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	27	
Őrlési finomság, % (m/m)	315 µm-en áteső rész	100
	250 µm-en áteső rész, legalább	95
Esésszám, legalább (s)	200	

##### 1.1.4. Megnevezés

Búzafinomliszt.

## 1.2. Búzakenyérliszt, fehér (BL 80)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/2

### 1.2.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomszemcsés búzaőrleménye, amelynek színe a búzamazagsbelső (endospermium) és a héj árnyalatától függ, a típusának megfelelő mértékű finomszemcsés héjrészt tartalmaz.

### 1.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

### 1.2.3. Minőségi követelmények

#### 1.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** színe a búzamazagsbelső és a héj árnyalatától függ. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** finomszemcsés, a típusnak megfelelő mértékű finomszemcsés héjrészt tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 1.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,61–0,88	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Sütőipari értékesoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28	
Őrlési finomság, % (m/m)	315 µm-en áteső rész	100
	250 µm-en áteső rész, legalább	95
Esésszám, legalább (s)	200	

### 1.2.4 Megnevezés

Búzakenyérliszt, fehér vagy fehér búzakenyérliszt.

### 1.3. Búzakenyérliszt, félfehér (BL 112)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/3

#### 1.3.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomszemcsés őrleménye, amely a BL 80-hoz képest több héjrészt tartalmaz. A liszt színe, világossága a búzamazagsó árnyalatától, a jelen lévő héjrész mennyiségétől, továbbá a búza alapszínétől függ.

#### 1.3.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

#### 1.3.3. Minőségi követelmények

##### 1.3.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** színe, világossága a búzamazagsó árnyalatától, a jelen lévő héjrész mennyiségétől, továbbá a búza alapszínétől függ. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** finomszemcsés őrlemény. A termék csomómentes, nem összetapadó.

##### 1.3.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,89–1,18	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Sütőipari értékesítési csoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28	
Őrlési finomság, % (m/m)	315 µm-en áteső rész	100
	250 µm-en áteső rész, legalább	95
Esésszám, legalább (s)	200	

#### 1.3.4 Megnevezés

Búzakenyérliszt, félfehér vagy félfehér búzakenyérliszt.



## 1.4. Étkezési búzadara (BD)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/4

### 1.4.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti ételmezési búza magbelsőjének nagyszemcsés őrlménye, amely fehéres krémszínű, és kis mennyiségben a daraszemcsére tapadó héjat is tartalmaz.

### 1.4.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti ételmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

### 1.4.3. Minőségi követelmények

#### 1.4.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** fehéres krémszínű. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** a búza magbelsőjének nagyszemcsés őrlménye. A termék csomómentes, nem összetapadó. Kis mennyiségben csírarészeket és a daraszemcsére tapadó héjat is tartalmazhat.

#### 1.4.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Őrlési finomság, % (m/m)	1250 µm-en áteső rész	100
	450 µm-en áteső rész, legfeljebb	10
Esésszám, legalább (s)	200	

### 1.4.4. Megnevezés

Étkezési búzadara.

## 1.5. Búzarétesliszt (BFF 55)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/5

### 1.5.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza finomlisztnél érdesebb tapintású, durvább szemcséjű búzaőrleménye.

### 1.5.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

### 1.5.3. Minőségi követelmények

#### 1.5.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** a búza magbelsőjére jellemző árnyalatú. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** a termék csomómentes, nem összetapadó. Meghatározott szemcseméret-összetételű, ún. „fogós” őrlemény, a típusra jellemző, megengedett mennyiségű finomszemcsés frakció és héjrész előfordulása mellett.

#### 1.5.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,55	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	25	
Őrlési finomság, % (m/m)	<b>360 µm-en áteső rész</b>	100
	<b>160 µm-en áteső rész, legfeljebb</b>	25
Esésszám, legalább (s)	200	

### 1.5.4. Megnevezés

Búzarétesliszt.

## 1.6. Tésztaipari búzaliszt (BTL 50)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/6

### 1.6.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza magbelsőjére jellemző árnyalatú, meghatározott szemcseméret-eloszlású, a búzaréteslisztnél kissé „fogósabb” őrlemény.

### 1.6.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

### 1.6.3. Minőségi követelmények

#### 1.6.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** a búza magbelsőjére jellemző árnyalatú, fehéres krémszínű. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** meghatározott szemcseméret-eloszlású, a búzaréteslisztnél kissé „fogósabb” őrlemény, a típusra jellemző, megengedett mennyiségű finomszemcsés frakció és héjrész előfordulása mellett. A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 1.6.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,50	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,2	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	26	
Őrlési finomság, % (m/m)	<b>400 µm-en áteső rész</b>	100
	<b>200 µm-en áteső rész, legfeljebb</b>	15
Esésszám, legalább (s)	200	

### 1.6.4. Megnevezés

Tésztaipari búzaliszt.

## 1.7. Búza Graham-liszt (BGL)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/7

### 1.7.1. A termék meghatározása

A malmi előkészítés során csak a külső, vékony héjréteget távolítják el az MSZ 6383 szerinti élelmezési búzáról. Megközelítően teljes kiőrlésű, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet és nagyobb szemcseméretű héjrészeket; a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírárt és a korpát is).

### 1.7.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

### 1.7.3. Minőségi követelmények

#### 1.7.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** a búzára jellemző színű.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** megközelítően teljes kiőrlésű, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet, továbbá nagyobb szemcseméretű héjrészeket; a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírárt és a korpát is). A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 1.7.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,50–2,20	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Őrlési finomság, % (m/m)	2 000 µm-en áteső rész	100
	315 µm-en áteső rész, legfeljebb	60
Esésszám, legalább (s)	200	

### 1.7.4. Megnevezés

Búza Graham-liszt vagy Graham-liszt.

## 1.8. Teljes kiőrlésű búzaliszt (BTKL)

Azonosítási szám: MÉ 2-201/1/8

### 1.8.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búzára jellemző színű, megközelítően teljes kiőrlésű, finomszemcsés őrlemény, ami a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírárt és a korpát is). A Graham-lisztől szemcseméretben tér el.

### 1.8.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

### 1.8.3. Minőségi követelmények

#### 1.8.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** búzára jellemző színű.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** megközelítően teljes kiőrlésű finomszemcsés őrlemény, ami a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírárt és a korpát is). A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 1.8.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,50–2,20	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Őrlési finomság, % (m/m)	500 µm-en áteső rész, legalább	85
	315 µm-en áteső rész, legalább	70
Esésszám, legalább (s)	200	

### 1.8.4. Megnevezés

Teljes kiőrlésű búzaliszt.

## 1.9. Étkezési búzakorpa (BK)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/9

### 1.9.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza őrlésekor keletkező melléktermék. Leginkább terméshéj- (pericarpium-) és csírarészekből, aleuron-szemcsékből (a raktározó-szövetekben előforduló fehérje-szemecske) és az ezekhez tapadt lisztből áll.

### 1.9.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

### 1.9.3. Minőségi követelmények

#### 1.9.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** termékre jellemző.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** a termés héját, aleuron-rétegét és a csíra egy részét tartalmazza a lisztnél nagyobb, meghatározott szemcseméret-eloszlás mellett. A termék csomómentes, nem összetapadó. Az étkezési búzakorpa héjrészecskékből áll, a héjhoz tapadó lisztszemcséket tartalmaz.

#### 1.9.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	13,0	
Őrlési finomság, % (m/m)	500 µm-en áteső rész, legfeljebb	20
	200 µm-en áteső rész, legfeljebb	4

### 1.9.4. Megnevezés

Étkezési búzakorpa.

## 1.10. Tésztaipari durumbúzádara (DTD)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/10

### 1.10.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza finomszemcsés őrlménye, amelyet tésztagyártáshoz használnak fel; a búzamagbelsőre (endospermiumra) jellemző színű, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz.

### 1.10.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza (*Triticum durum*) szemtermése.

### 1.10.3. Minőségi követelmények

#### 1.10.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** nagyszemcsés őrlmény. A durumbúzára jellemző világos héjrészeket a típusra megengedett mértékig tartalmazhatja. A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 1.10.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legalább, % (m/m)	0,85	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28	
Őrlési finomság, % (m/m)	<b>500 µm-en</b> áteső rész, legalább	95
	<b>315 µm-en</b> áteső rész, legfeljebb	75
	<b>250 µm-en</b> áteső rész, legfeljebb	50
	<b>160 µm-en</b> áteső rész, legfeljebb	10
Esésszám, legalább (s)	200	
Sárgapigment-tartalom, legalább mg/100 g, szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,5	

### 1.10.4. Megnevezés

Tésztaipari durumbúzádara.

## 1.11. Durumbúza simaliszt (DSL)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/11

### 1.11.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza finomszemcsés őrleménye, amely a búzamazagsóré (endospermiumra) jellemző, sárgás színű, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz. A közönséges és a durumbúza lisztjei és darái közötti jellegzetes különbség az, hogy a durumbúza őrleményei egyenletesen sárgás alapszínűek.

### 1.11.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6383 szerinti élelmezési durumbúza (*Triticum durum*) szemtermése.

### 1.11.3. Minőségi követelmények

#### 1.11.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** finomszemcsés őrlemény, csekély mennyiségű, a lisztszemcsékkel azonos méretű, világos héjrészt is tartalmazhat. A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 1.11.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28
Őrlési finomság, % (m/m) <b>250 µm-en áteső rész</b>	100
Esésszám, legalább (s)	200
Sárgapigment-tartalom, legalább mg/100 g, szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,5

### 1.11.4. Megnevezés

Durumbúza simaliszt.



## 2. Tönkölybúza őrlemények

### 2.1. Fehér tönkölybúzaliszt (TBL 80)

Azonosító szám: MÉ 2-201/2/1

#### 2.1.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza szemterméséből előállított őrlemény. Finom szemcsés őrlemény, színe a tönkölybúza-magbelső és a héj árnyalatától függ, a típusnak megfelelő mértékű finom szemcsés héjrészt tartalmaz.

#### 2.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza (*Triticum spelta* L.) szemtermése.

#### 2.1.3. Minőségi követelmények

##### 2.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** tönkölybúza magbelsőjére jellemzően fehéres, krémes színű.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** finomszemcsés őrlemény, a típusnak megfelelő mennyiségű finomszemcsés héjrészt tartalmaz.

##### 2.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,61–0,88	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Nedvessikér-tartalom, legalább % (m/m)	30	
Őrlési finomság, % (m/m)	315 µm-en áteső rész	100
	250 µm-en áteső rész, legalább	95
Esésszám, legalább (s)	200	

#### 2.1.4. Megnevezés

Fehér tönkölybúzaliszt.

## 2.2. Teljes kiőrlésű tönkölybúzáliszt (TBL 200)

Azonosító szám: MÉ 2-201/2/2

### 2.2.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza szemterméséből előállított őrlemény. A tönkölybúzára jellemző színű, megközelítően teljes kiőrlésű, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet és nagyobb szemcseméretű héjrészeket.

### 2.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6193 szerinti élelmezési tönkölybúza (*Triticum spelta* L.) szemtermése.

### 2.2.3. Minőségi követelmények

#### 2.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** egyenletes, barnás-szürkés színű őrlemény látható héjrészekkel.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** megközelítően teljes kiőrlésű őrlemény, ami a tönkölybúzaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírárt és a korpát is).

#### 2.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,50–2,20	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Őrlési finomság, % (m/m)	500 µm-en áteső rész, legalább	85
	315 µm-en áteső rész, legalább	70
Esésszám, legalább (s)	200	

### 2.2.4. Megnevezés

Teljes kiőrlésű tönkölybúzáliszt.

### 3. Rozsőrlemények

#### 3.1. Fehér rozsliszt (rozslángliszt) (RL 60)

Azonosító szám: MÉ 2-201/3/1

##### 3.1.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemterméséből előállított őrlemény.

##### 3.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

##### 3.1.3. Minőségi követelmények

###### 3.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** alapanyagra jellemző szín, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest a rozsliszt általában szürkés árnyalatú. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** a korpázottság megítélésére a gyártási folyamat során az adott típus jellegmintája szolgál; finomszemcsés őrlemény. A termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

###### 3.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,65
Őrlési finomság, % (m/m) <b>250 µm-en áteső rész</b>	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Esésszám, legalább (s)	130

##### 3.1.4. Megnevezés

Fehér rozsliszt vagy rozslángliszt.

### 3.2. Világos rozsliszt (RL 90)

Azonosító szám: MÉ 2-201/3/2

#### 3.2.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemterméséből előállított őrlemény.

#### 3.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

#### 3.2.3. Minőségi követelmények

##### 3.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** alapanyagra jellemző színű. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellegmintája szolgál.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** a korpázottság megítélésére a gyártási folyamat során az adott típus jellegmintája szolgál; finomszemcsés őrlemény. A termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

##### 3.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,66-0,98
Őrlési finomság, % (m/m) <b>250 µm-en</b> áteső rész	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Esésszám, legalább (s)	130

#### 3.2.4. Megnevezés

Világos rozsliszt.

### 3.3. Sötét rozsliszt (RL 125)

Azonosító szám: MÉ 2-201/3/3

#### 3.3.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemterméséből előállított őrlemény.

#### 3.3.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

#### 3.3.3. Minőségi követelmények

##### 3.3.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** alapanyagra jellemző szín.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** finomszemcsés őrlemény, a termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

##### 3.3.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,99-1,35
Őrlési finomság, % (m/m) <b>250 µm-en áteső rész</b>	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Esésszám, legalább (s)	130

#### 3.3.4. Megnevezés

Sötét rozsliszt.

### 3.4. Teljes kiőrlésű rozsliszt (RTKL)

Azonosító szám: MÉ 2-201/3/4

#### 3.4.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemterméséből előállított őrlemény.

#### 3.4.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6342 szerinti élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

#### 3.4.3. Minőségi követelmények

##### 3.4.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** alapanyagra jellemző szín, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest a rozsliszt általában szürkés árnyalatú.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** finomszemcsés őrlemény, a termék csomómentes, de a búzaliszthez képest könnyebben összetapadó lisztszemcséket tartalmaz.

##### 3.4.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, vonatkoztatva	legalább, % (m/m) szárazanyag-tartalomra	1,36
	2 000 µm-en áteső rész	100
Őrlési finomság, % (m/m)	400 µm-en áteső rész, legfeljebb	90
	250 µm-en áteső rész, legfeljebb	60
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)		15,0
Esésszám, legalább (s)		130

#### 3.4.4. Megnevezés

Teljes kiőrlésű rozsliszt.

## 4. Tritikálé őrlemények

---

### 4.1. Fehér tritikálé liszt (TR 60)

Azonosító szám: MÉ 2-201/4/1

#### 4.1.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemterméséből előállított őrlemény.

#### 4.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemtermése.

#### 4.1.3. Minőségi követelmények

##### 4.1.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** az alapanyagra jellemző, a búzamazagszínű.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** finomszemcsés őrlemény, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

##### 4.1.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,65
Őrlési finomság, % (m/m) <b>250 µm-en áteső rész</b>	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

#### 4.1.4. Megnevezés

Fehér tritikálé liszt.

## 4.2. Világos tritikálé liszt (TR 90)

Azonosító szám: MÉ 2-201/4/2

### 4.2.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemterméséből előállított őrlemény.

### 4.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemtermése.

### 4.2.3. Minőségi követelmények

#### 4.2.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** az alapanyagra jellemző színű, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest kissé szürkésebb árnyalatú.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** finomszemcsés őrlemény, héjrészt alig tartalmaz. A termék csomómentes, nem összetapadó.

#### 4.2.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,66-0,98
Őrlési finomság, % (m/m) <b>250 µm-en áteső rész</b>	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

### 4.2.4. Megnevezés

Világos tritikálé liszt.



### 4.3. Sötét tritikálé liszt (TR 125)

Azonosító szám: MÉ 2-201/4/3

#### 4.3.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemterméséből előállított őrlemény.

#### 4.3.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemtermése.

#### 4.3.3. Minőségi követelmények

##### 4.3.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** az alapanyagra jellemző színű, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest kissé szürkésebb árnyalatú.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** finomszemcsés őrlemény, magasabb héjrész tartalommal. A termék csomómentes, nem összetapadó.

##### 4.3.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,99-1,35
Őrlési finomság, % (m/m) <b>250 µm-en áteső rész</b>	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

#### 4.3.5. Megnevezés

Sötét tritikálé liszt.

#### 4.4. Teljes kiőrlésű tritikálé liszt (TRTKL)

Azonosító szám: MÉ 2-201/4/4

##### 4.4.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemterméséből előállított őrlemény.

##### 4.4.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6252 szerinti élelmezési tritikálé (x *Triticosecale* Wittm.) szemtermése.

##### 4.4.3. Minőségi követelmények

###### 4.4.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** az alapanyagra jellemző színű, a közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest kissé szürkésebb árnyalatú.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

**Állomány:** finomszemcsés őrlemény magas héjrész tartalommal. A termék csomómentes, nem összetapadó.

###### 4.4.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,36-2,10	
<b>2 000 µm-en áteső rész</b>	100	
Őrlési finomság, % (m/m)	<b>400 µm-en áteső rész, legfeljebb</b>	90
	<b>250 µm-en áteső rész, legfeljebb</b>	60
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	

##### 4.4.4. Megnevezés

Teljes kiőrlésű tritikálé liszt.

## 5. Rizs

### 5.1. „A” minőségű hántolt rizs

Azonosító szám: MÉ 2-201/5/1

#### 5.1.1. A termék meghatározása

Olyan, az MSZ 6351 szerinti hántolatlan rizsből előállított, hántolt rizst tartalmazó termék, amely csiszolt szemeket és tört szemeket nem tartalmaz, a darabos törmelék maximum 9% (*m/m*) arányban, apró törmelék maximum 1,5% (*m/m*) arányban van jelen a késztermékben.

#### 5.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6351 szerinti élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

#### 5.1.3. Minőségi követelmények

##### 5.1.3.1. Külső megjelenés

A hántolt rizs lehet hosszú-, közepes és rövidszemű, de egy tétel egyöntetű. A rizsszem lehet üveges, áttetsző, valamint részben vagy teljesen lisztes szerkezetű. A késztermék lisztfínomságú rizsszemcséket nem tartalmaz.

##### 5.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** termékre jellemző, a világosszürkéstől (vöröses árnyalat is előfordulhat) a teljesen fehéreként ható, üvegesen áttetszőig változhat. Előfordulhatnak sárgás, barnás, vöröses árnyalatú és zöld színű, csiszolt, továbbá gipszes rizsszemek is.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

##### 5.1.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % ( <i>m/m</i> )	99,8
Keverék, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	0,2
– ezen belül szervesetlen keverék	0,1
Elszíneződött szem, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	0,5
Gipszes szem, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	2,0
Darabos törmelék, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	9,0
Apró törmelék <sup>(1)</sup> , legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	1,5
Vörös csíkos szem, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	15,0

##### 5.1.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt rizsek ne tartalmazzanak mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

#### 5.1.4. Megnevezés

„A” minőségű rizs vagy „A” minőségű hántolt rizs.

<sup>(1)</sup> Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

## 5.2. „B” minőségű hántolt rizs

Azonosító szám: MÉ 2-201/5/2

### 5.2.1. A termék meghatározása

Olyan, az MSZ 6351 szerinti hántolatlan rizsből előállított, hántolt rizst tartalmazó termék, amely csiszolt szemeket és tört szemeket nem tartalmaz, darabos törmelék maximum 15% (*m/m*) arányban, apró törmelék maximum 5,0% (*m/m*) arányban van jelen a késztermékben.

### 5.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6351 szerinti élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

### 5.2.3. Minőségi követelmények

#### 5.2.3.1. Külső megjelenés

A hántolt rizs lehet hosszú-, közepes és rövidszemű, de egy tétel egyöntetű. A rizsszem lehet üveges, áttetsző, valamint részben vagy teljesen lisztes szerkezetű.

A késztermék lisztfinomságú rizsszemcséket nem tartalmaz.

#### 5.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** termékre jellemző, a világosszürkéstől (vöröses árnyalat is előfordulhat) a teljesen fehéreként ható, üvegesen áttetszőig változhat. Előfordulhatnak sárgás, barnás, vöröses árnyalatú és zöld színű csiszolt, továbbá gipszes rizsszemek is.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

#### 5.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % ( <i>m/m</i> )	99,7
Keverék, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	0,3
– ezen belül szervesetlen keverék	0,2
Elszíneződött szem, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	1,5
Gipszes szem, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	5,0
Darabos törmelék, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	15,0
Apró törmelék <sup>(2)</sup> , legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	5,0
Vörös csíkos szem, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	15,0

#### 5.2.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt rizsek ne tartalmazzanak mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

### 5.2.4. Megnevezés

„B” minőségű rizs vagy „B” minőségű hántolt rizs.

<sup>(2)</sup> Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

### 5.3. Barna rizs

Azonosító szám: MÉ 2-201/5/3

#### 5.3.1. A termék meghatározása

Olyan, az MSZ 6351 szerinti hántolatlan rizsből előállított, ezüsthártyával borított rizst tartalmazó termék, amelyben a csiszolt szemek és a tört szemek aránya legfeljebb 3-3% (m/m), darabos és apró törmeléket pedig nem tartalmaz.

#### 5.3.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6351 szerinti élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

#### 5.3.3. Minőségi követelmények

##### 5.3.3.1. Külső megjelenés

A rizsszemeket ezüsthártya borítja. Lehet hosszú-, közepes és rövidszemű, de egy tétel egyöntetű, lisztfinomságú rizsszemcséket nem tartalmaz.

##### 5.3.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** termékre jellemző, ezüstös világosbarna színű.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

##### 5.3.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
– ezen belül szervesen keverék	0,2
Csiszolt szem, legfeljebb, % (m/m)	3,0
Tört szem, legfeljebb, % (m/m)	3,0
Vörös ezüsthártyás szem <sup>(3)</sup> , legfeljebb, % (m/m)	5,0
Éretlen zöld szem <sup>(3)</sup> , legfeljebb, % (m/m)	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

##### 5.3.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt rizsek ne tartalmazzanak mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

#### 5.3.4. Megnevezés

Barna rizs.

<sup>(3)</sup> Az éretlen zöld szem és a vörös ezüsthártyás szem egymás terhére, legfeljebb 10%-ig, megengedett.

## 6. Kukoricaőrlemények

### 6.1. Kukoricaliszt (KL)

Azonosítószám: MÉ 2-201/6/1

#### 6.1.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukoricából malmi úton előállított, finomszemcsés őrlemény.

#### 6.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

#### 6.1.3. Minőségi követelmények

##### 6.1.3.1. Külső megjelenés

Finomszemcsés őrlemény. Az őrlemény a kukorica hősérülésére utaló barna szemcséktől, valamint csírarészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentes.

##### 6.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** alapanyagra jellemző, a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző, világos színű, világos árnyalatú.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

##### 6.1.3.3. Fizikai és kémiai jellemzők

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	
Nyerssírartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,3	
Őrlési finomság, % (m/m)	<b>400 µm-en</b> áteső rész	100
	<b>315 µm-en</b> áteső rész, legalább	70

##### 6.1.3.4. Tisztasági követelmények

A kukoricaőrlemény ne tartalmazzon más gabonák őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványaikat.

#### 6.1.4. Megnevezés

Kukoricaliszt.

## 6.2. Kukoricadara (KD)

Azonosítószám: MÉ 2-201/6/2

### 6.2.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési célra kiválasztott, megfelelő tisztaságú kukoricából malmi úton előállított, nagyszemcsés őrlemény.

### 6.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

### 6.2.3. Minőségi követelmények

#### 6.2.3.1. Külső megjelenés

Nagyszemcsés őrlemény. Az őrlemény a kukorica hősérülésére utaló barna szemcséktől, valamint csírarészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentes.

#### 6.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** a kukoricaőrlemények színe a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző, kukoricalisztnél sötétebb árnyalatú.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

#### 6.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	
Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,0	
Őrlési finomság, % (m/m)	1 250 µm-en áteső rész	100
	400 µm-en áteső rész, legfeljebb	10

#### 6.2.3.4. Tisztasági követelmények

A kukoricaőrlemény ne tartalmazzon más gabonák őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványait.

### 6.2.4. Megnevezés

Kukoricadara.

### 6.3. Kukoricakása-dara (KKD)

Azonosítószám: MÉ 2-201/6/3

#### 6.3.1. A termék meghatározása

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési célra kiválasztott, megfelelő tisztaságú kukoricából malmi úton előállított, meghatározott szemcseméret-összetételű őrlemény, amely a kukoricadaránál durvább szemcseméretű.

#### 6.3.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6180 szerinti élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

#### 6.3.3. Minőségi követelmények

##### 6.3.3.1. Külső megjelenés

A kukoricadaránál durvább szemcseméretű őrlemény, a kukorica hősérülésére utaló barna szemcséktől, valamint csírarészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentes.

##### 6.3.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** a kukoricaőrlemények színe a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző, sötétebb.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

##### 6.3.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0
Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,0
<b>3 000 µm-en áteső rész</b>	100
Örlési finomság, % (m/m) <b>1 000 µm-en áteső rész, legfeljebb</b>	5

##### 6.3.3.4. Tisztasági követelmények

A kukoricaőrlemény ne tartalmazzon más gabonák őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványaikat.

#### 6.3.4. Megnevezés

Kukoricakása-dara.



## 7. Hántolt borsó

### 7.1. Hántolt feles sárgaborsó

Azonosítószám: MÉ 2-201/7/1

#### 7.1.1. A termék meghatározása

A hántolt sárgaborsó az MSZ 6385 szerinti élelmezési célra termesztett, megfelelően előkészített sárgaborsóból hántolással és azt követő osztályozással előállított, félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényezett termék.

#### 7.1.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6385 szerinti élelmezési célnak megfelelő minőségű borsó (*Pisum sativum* L.) fajtáinak hántolt, szárított és felezett magja.

#### 7.1.3. Minőségi követelmények

##### 7.1.3.1. Külső megjelenés

A hántolt borsó félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényes, karcmentes, borsólisztet és héjrészt nem tartalmaz.

##### 7.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** termékre jellemző, sárga színű.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

##### 7.1.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
Ezen belül	
– szerves keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1
– szerves keverék (a szerves keverék a szerves terhére több is lehet) legfeljebb, % (m/m)	0,2
Hibás és csökkent értékű hántolt borsó, legfeljebb, % (m/m)	
– zsisziksúrt	5,0
– hántolatlan	1,0
– rágott, ázott, foltos, barnult szem együtt	2,0
Más színű borsó, legfeljebb, % (m/m)	2,0
Törmelék borsó, legfeljebb, % (m/m)	
– darabos törmelék	4,0
– apró törmelék	1,0
5,0 mm-nél nagyobb méret, legalább, % (m/m)	90,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

##### 7.1.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt borsó ne tartalmazzon mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

#### 7.1.4. Megnevezés

Hántolt feles sárgaborsó vagy feles sárgaborsó.

## 7.2. Hántolt feles zöldborsó

Azonosító szám: MÉ 2-201/7/2

### 7.2.1. A termék meghatározása

A hántolt zöldborsó az MSZ 6385 szerinti élelmezési célra termesztett, megfelelően előkészített zöldborsóból hántolással és azt követő osztályozással előállított, félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényezett termék.

### 7.2.2. Felhasználható összetevők

Az MSZ 6385 szerinti élelmezési célnak megfelelő minőségű borsó (*Pisum sativum* L.) fajtáinak hántolt, szárított és felezett magja.

### 7.2.3. Minőségi követelmények

#### 7.2.3.1. Külső megjelenés

A hántolt borsó félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényes, karcmentes, borsólisztet és héjrészt nem tartalmaz.

#### 7.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

**Szín:** termékre jellemző, zöld színű.

**Illat:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

**Íz:** a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől mentes.

#### 7.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
Ezen belül	
– szerves keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1
– szerves keverék, (a szerves keverék a szerves terhére több is lehet) legfeljebb, % (m/m)	0,2
Hibás és csökkent értékű hántolt borsó, legfeljebb, % (m/m)	
– zsizsikszúrt	5,0
– hántolatlan	1,0
– rágott, ázott, foltos, barnult szem együtt	2,0
Más színű borsó, legfeljebb, % (m/m)	5,0
Törmelék borsó, legfeljebb, % (m/m)	
– darabos törmelék	4,0
– apró törmelék	1,0
5,0 mm-nél nagyobb méret, legalább, % (m/m)	80,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0

#### 7.2.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt borsó ne tartalmazzon mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványaikat.

### 7.2.4. Megnevezés

Hántolt feles zöldborsó vagy feles zöldborsó.

## 1. melléklet

### Vizsgálati módszerek

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-201 számú irányelvében meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

Vizsgálendő paraméter	Termékcsoport	Vizsgálati módszer szabványszáma	Szabvány címe
- Esésszám	búzaőrlemények tönkölybúza őrlemények rozsőrlemények	MSZ EN ISO 3093	Búza, rozs és lisztjeik, durum búza és durum búzadara. Az esésszám meghatározása Hagberg-Perten szerint
- Hamutartalom	búzaőrlemények tönkölybúza őrlemények rozsőrlemények tritikálé őrlemények	MSZ 6369-3  MSZ EN ISO 2171  ICC Standard Method 104/1 ICC Standard Method 157	Lisztvizsgálati módszerek. Hamu- és homoktartalom meghatározása  Gabonafélék, hüvelyesek és melléktermékek. A hamu mennyiségének égetéses meghatározása  Determination of Ash in Cereals and Cereal Products Ash Determination by Conductivity
- Nedvességtartalom	rizs hántolt borsók	MSZ EN ISO 712  MSZ 6367-3	Gabona és gabonatermékek. A nedvességtartalom meghatározása. Referencia-módszer Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények vizsgálata. Nedvességtartalom meghatározása

Vizsgálendő paraméter	Termékcsoport	Vizsgálati módszer szabványszáma	Szabvány címe
- Nedvességtartalom	búzaőrlemények tönkölybúza őrlemények rozsőrlemények tritikálé őlemények	MSZ EN ISO 712	Lisztvizsgálati módszerek. Nedvességtartalom meghatározása
	kukoricaőrlemények	MSZ EN ISO 6540	Kukorica. A nedvességtartalom meghatározása (őrölt és egész szemek)
- Nedvessikér-tartalom	búzaőrlemények	MSZ EN ISO 21415-1	Búza és búzaliszt. Sikértartalom. 1. rész: A nedves sikér meghatározása kézi módszerrel (az MSZ ISO 5531:1993 helyett)
- Nedvessikér-tartalom	búzaőrlemények	MSZ EN ISO 21415-2	Búza és búzaliszt. Sikértartalom. 2. rész: A nedves sikér meghatározása gépi módszerrel
- Nyerszsír-tartalom	kukoricaőrlemények	MSZ EN ISO 11085  Angol nyelvű!	Gabonák, gabonaalapú termékek és takarmányok. A nyerszsír- és az összes zsírtartalom meghatározása Randall-féle extrakciós módszerrel
- Sütőipari értékcsoport	búzaőrlemények	MSZ 6369-6 (VISSZAVONT SZABVÁNY)	Lisztvizsgálati módszerek. 6. rész: A tészták fizikai tulajdonságai. A magyar minőségi értékszám (MÉSZ) meghatározása és értékelése

<b>Vizsgálendő paraméter</b>	<b>Termékcsoport</b>	<b>Vizsgálati módszer szabványszáma</b>	<b>Szabvány címe</b>
- Őrlési finomság	búzaőrlemények tönkölybúza őrlemények rozsőrlemények tritikálé őrlemények kukoricaőrlemények	MSZ 6369-7	Lisztvizsgálati módszerek. Őrlési finomság meghatározása
- Tisztaság	rizs hántolt borsók	MSZ 6367-2	Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények vizsgálata. Tisztaság-meghatározás
- Sárgapigment-tartalom meghatározása	búzaőrlemények	MSZ EN ISO 11052	Durumbúzaliszt és -dara. A sárgapigment-tartalom meghatározása

## 2. melléklet

### Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

1. táblázat

Minőségi jellemző	Búza-finomliszt BL55	Búza-kenyérliszt, fehér BL80	Búza-kenyérliszt, félféher BL112	Étkezési búzadara BD	Búza-rétesliszt BFF55	Tésztaipari búzaliszt BTL50	Búza Graham-liszt BGL	Teljes kiőrlésű búzaliszt BTKL	Étkezési búzakorpa BK	Tésztaipari durumbúza dara DTD	Durumbúza simaliszt DSL
Hamutartalom, % (m/m), szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,60	0,61–0,88	0,89–1,18	–	legfeljebb 0,55	legfeljebb 0,50	1,50–2,20	1,50–2,20	–	legalább 0,85	–
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,2	15,0	15,0	13,0	15,0	15,0
Sütőipari értékcsoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B			–							
Nedvessikértartalom, legalább, % (m/m)	27	28	28	–	25	26	–		28	28	

Minőségi jellemző	Búza-finomliszt BL55	Búza-kenyérliszt, fehér BL80	Búza-kenyérliszt, félféher BL112	Étkezési búzadara BD	Búza-rétesliszt BFF55	Tésztaipari búzaliszt BTL50	Búza Graham-liszt BGL	Teljes kiőrlésű búzaliszt BTKL	Étkezési búzakorpa BK	Tésztaipari durum-búzadara DTD	Durumbúza simaliszt DSL
Őrlési finomság % (m/m)	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	1 250 µm-en 100%, 450 µm-en legfeljebb 10% essen át	360 µm-en 100%, 160 µm-en legfeljebb 25% essen át	400 µm-en 100%, 200 µm-en legfeljebb 15% essen át	2 000 µm-en 100%, 315 µm-en legfeljebb 60% essen át	500 µm-en legalább 85%, 315 µm-en legalább 70% essen át	500 µm-en legfeljebb 20%, 200 µm-en legfeljebb 4% essen át	500 µm-en legalább 95%, 315 µm-en legfeljebb 75%, 250 µm-en legfeljebb 50%, 160 µm-en legfeljebb 10% essen át	250 µm-en 100% essen át
Esésszám, legalább (s)	200								-	200	
Sárgapigment-tartalom, mg/100 g, szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	-									legalább 0,5	

2. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	Fehér tönkölybúzaliszt TBL 80	Teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt TBL 200
Hamutartalom, % ( <i>m/m</i> ) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,61-0,88	1,50-2,20
Nedvesség tartalom, legfeljebb % ( <i>m/m</i> )	15,0	
Nedvessikér-tartalom, legalább % ( <i>m/m</i> )	30	-
Őrlési finomság, % ( <i>m/m</i> )	<b>315 μm</b> -en 100%, <b>250 μm</b> -en legalább 95% essen át	<b>500 μm</b> -en legalább 85%, <b>315 μm</b> -en legalább 70% essen át
Esésszám, legalább (s)	200	



### 3. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	Fehér rozsliszt RL 60	Világos rozsliszt RL 90	Sötét rozsliszt RL 125	Teljes kiőrlésű rozsliszt RTKL
Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,65	0,66–0,98	0,99–1,35	legalább 1,36
Örlési finomság, % (m/m) 250 µm-en áteső rész	100	100	100	legfeljebb 60
400 µm-en áteső rész	–	–	–	legfeljebb 90
2 000 µm-en áteső rész	–	–	–	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0			
Esésszám, legalább (s)	130			

4. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	Fehér tritikálé liszt TRL 60	Világos tritikálé liszt TRL 90	Sötét tritikálé liszt TRL 125	Teljes kiőrlésű tritikálé liszt TRTKL
Hamutartalom, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,65	0,66–0,98	0,99–1,35	1,36-2,10
Őrlési finomság, % (m/m)	250 µm-en áteső rész	100	100	legfeljebb 60
	400 µm-en áteső rész	–	–	legfeljebb 90
	2 000 µm-en áteső rész	–	–	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0			

5. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	„A” minőségű rizs	„B” minőségű rizs	Barna rizs
Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,8	99,7	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,2	0,3	0,3
– ezen belül szervesetlen keverék	0,1	0,2	0,2
Elszíneződött szem, legfeljebb, % (m/m)	0,5	1,5	–
Gipszes szem, legfeljebb, % (m/m)	2,0	5,0	–
Csiszolt szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	3,0
Tört szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	3,0
Darabos törmelék, legfeljebb, % (m/m)	9,0	15,0	–
Apró törmelék <sup>(4)</sup> , legfeljebb, % (m/m)	1,5	5,0	–
Vörös ezüsthártyás szem <sup>(5)</sup> , legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
Vörös csíkos szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0	5,0	–
Éretlen zöld szem <sup>(5)</sup> , legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0		

<sup>(4)</sup> Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

<sup>(5)</sup> Az éretlen zöld szem és a vörös ezüsthártyás szem egymás terhére, legfeljebb 10%-ig, megengedett.

## 6. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	Kukoricaliszt KL	Kukoricadara KD	Kukoricakása-dara KKD
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	14,0	14,0
Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	2,3	2,0	2,0
Őrlési finomság, % (m/m)	<b>400 µm-en</b> 100% essen át, <b>315 µm-en</b> legalább 70% essen át.	<b>1 250 µm-en</b> 100% essen át <b>400 µm-en</b> legfeljebb 10% essen át.	<b>3 000 µm-en</b> 100% essen át, <b>1 000 µm-en</b> legfeljebb 5% essen át.

7. táblázat

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

Minőségi jellemző	Hántolt feles sárgaborsó	Hántolt feles zöldborsó
Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3	0,3
Ezen belül		
– szerves keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1	0,1
– szerves keverék, (a szerves keverék a szerves terhére több is lehet) legfeljebb, % (m/m)	0,2	0,2
Hibás és csökkent értékű hántolt borsó, legfeljebb, % (m/m)		
– zsizsikszúrt	5,0	5,0
– hántolatlan	1,0	1,0
– rágott, ázott, foltos, barnult szem együtt	2,0	2,0
Más színű borsó, legfeljebb, % (m/m)	2,0	5,0
Törmelékborsó, legfeljebb, % (m/m)		
– darabos törmelék	4,0	4,0
– apró törmelék	1,0	1,0
5,0 mm-nél nagyobb méret, legalább, % (m/m)	90,0	80,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	

– VÉGE –