

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) alapján a búzaőrleményekre, a rozsőrleményekre, 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 búzaőrlemény, rozsőrlemény, kukoricaőrlemény;
 - 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 búza-, rozs- és kukoricaőrlemények 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 tisztítástechnológiai műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6383 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
10. **Élelmezési durumbúza:** az a durumbúza, amely megfelelő tisztítástechnológiai műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6383 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek
11. **Élelmezési rozs:** az a rozs, amely megfelelő tisztítástechnológiai műveletek elvégzése után megfelel az MSZ 6342 számú szabványában az élelmezési rozsra meghatározott minőségi követelményeknek.
12. **Élelmezési kukorica:** az a morzsolt kukorica, amely megfelel az MSZ 6180 számú szabványban előírt minőségi követelményeknek.
13. **Előhántolt rizs (cargó):** a héjatlan (pelyva nélküli), az ezüsthártyában lévő rizs.
14. **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 negyed- vagy annál nagyobb részén az alapszíntől eltérő színű.
15. **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.
16. **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.
17. **Farinográf:** dinamikus elven működő, reológiai mérőműszer, a búzaliszt jellegzetes sütőipari tulajdonságainak meghatározására (lásd valorigráf).
18. **Fényezés:** a csiszolt rizs felületének bevonása talkum és glükózsirup adagolásával, lassú forgású fényeződobokban.
19. **Foltos szem hántolt borsó esetén:** nedvesség vagy kórokozók hatására részben vagy egészben megbarnult hántolt borsó.
20. **Gipszes rizsszem:** az a hántolt rizsszem, az apró törmelék kivételével, amely a szem egész állományában lisztes elszíneződést mutat, nem áttetsző, nem üveges.
21. **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.
22. **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.
23. **Hántolatlan borsószem:** a hántolás után egészben vagy részben héjasan maradt borsó.
24. **Idegen szag:** minden olyan szag, amely a termény vagy a termék természetes szagától eltér, ezek
 - 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.

- 25. Jellegminta:** országos szervezés keretében előállított, a szemmel érzékelhető tulajdonságok megítélésére szolgáló, összehasonlító (búza és rozs) lisztminta. 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.
- 26. Kártevővel fertőzött-termék:** az a termék, amely a gyártás során vagy a raktározás alatt élő vagy elhalt kártevő bármely fejlődési alakját vagy anyagcseretermékét tartalmazza.
- 27. Keverék:** minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható szerves és szervetlen anyag, anyagrész, maradvány.
- 28. Kondicionálás:** őrlés előtti előkészítés, a termény nedvességtartalmának a technológiához illeszkedő értéken tartása.
- 29. 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.
- 30. Lisztmentes rizs:** az a hántolt rizs, amely a 0,63 mm nyílású szitán áteső részt nem tartalmazza.
- 31. Magbelső (endospermium):** a gabonafélék héj alatti szövete, amely tartalék tápanyagokat tartalmaz.
- 32. Más színű borsó:** a sárgaborsóban előforduló zöldborsószemek, illetve a zöldborsóban előforduló sárgaborsószemek. A legfeljebb fele részben elszíneződött szemek azonos színűnek tekintendők.
- 33. Mérgező gyommagvak:** az egészségre káros, természetes kémiai anyagokat (pl. alkaloidokat) tartalmazó gyommagvak.
- 34. Nedves siker:** a búzaliszt 2%-os NaCl-oldattal készített tésztaijából, meghatározott feltételek között, kimosás után visszamaradt, főként gliadinból és gluteninből álló, képlékeny, rugalmas anyagok összessége.
- 35. Őrlés:** az a tisztító, aprító és osztályozó malomipari műveletsorozat, amelynek célja a gabonaszem két fő alkotójának, a héjnak és a magbelsőnek a lehető legtökéletesebb szétválasztása.
- 36. Peremsérült borsó:** a gépi úton végzett felezés következtében megsérült, kicsorbult peremű borsó.
- 37. Rágott szem:** hántolt borsó esetén, állati kártevők által megrágott borsó.
- 38. Sárgapigment-tartalom:** a durumbúza teljes őrlményéből, extrahálással kivont sárga színanyagok intenzitásának spektrofotometriás meghatározása után számított mennyisége, mg/kg-ban kifejezve és szárazanyagra vonatkoztatva.
- 39. Sütőipari érték:** a búzaliszt minőségére jellemző, farinográffal vagy valorigráffal meghatározott minőségi értékszám, illetve értékcsoport.
- 40. Szerves keverék (idegen szerves anyag):** minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható szerves anyag, anyagrész, maradvány.
- 41. Szervetlen keverék:** föld, kő, kavics, homok és minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül, szemmel látható egyéb szervetlen anyag.
- 42. Tisztaság:** a vizsgált tiszta anyag tömegének, a vizsgálati mintához viszonyított tömege %-ban kifejezve.
- 43. Törésmagasság:** a tört rizsszem hosszanti irányban mérhető magassága.
- 44. Tört szem:** barna rizs esetén minden olyan rizsszem, amely mechanikai hatás következtében a legkisebb mértékben is sérült, törés vagy rovarrágás miatt sérült.
- 45. Valorigráf:** dinamikus elven működő, reológiai mérőműszer, a búzaliszt jellegzetes sütőipari tulajdonságainak meghatározására (lásd farinográf).
- 46. Vörös csíkos rizsszem:** az a hántolt rizsszem, amelyen a barnásvörös ezüsthártya csík a csiszolás után, hosszanti irányban, a szem hosszának felénél nagyobb részben megmaradt.
- 47. Vörös ezüsthártyás rizsszem:** az rizsszem, amelynek ezüsthártyája vörös, vörösesbarna, de a szem belső állománya nem színeződött el.

48. Zsizenszűrt szem hántolt borsó esetén: borsózsizensik által megszűrt 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 élelmezési búza finomszemcsés, tiszta vagy alacsony korpatartalmú őrleménye.

1.1.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.1.3. Minőségi követelmények

1.1.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

1.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: a búzamazagszínre jellemző színű. Színének megítélésére az adott típus jellemzője szolgál.

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

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

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

1.1.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

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

1.1.3.4. Tisztasági követelmények

Homoktartalom legfeljebb 0,03 % (m/m).

Az őrlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

1.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.1.5. Megnevezés

Búzafinomliszt.

1.2. Búzakenyérliszt, fehér (BL 80)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/2

1.2.1. A termék meghatározása

Az élelmezési búza finomszemcsés búzaörleménye, amelynek színe a búzamazagső (endospermium) és a héj árnyalatától függ, a típusának megfelelő mértékű finomszemcsés héjrészt tartalmaz.

1.2.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.2.3. Minőségi követelmények

1.2.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

1.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: színe a búzamazagső és a héj árnyalatától függ. A gyártási folyamat során színének megítélésére az adott típus jellemmintája szolgál.

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

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

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

1.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamu, % (<i>m/m</i>) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	0,61–0,88	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (<i>m/m</i>)	15,0	
Sütőipari értékcsoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (<i>m/m</i>)	28	
Szemcseméret	315 μm -en áteső rész	100%
	250 μm -en áteső rész, legalább	95%
Esésszám, legalább (s)	200	

1.2.3.4. Tisztasági követelmények

Homoktartalom legfeljebb 0,03 % (*m/m*).

Az örlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

1.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.2.5 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 élelmezési búza finomszemcsés őrleménye, amely viszonylag több héjrészt tartalmaz. A liszt színe, világossága a búzamazgelső árnyalatától, a jelen lévő héjrész mennyiségétől, továbbá a búza alapszínétől függ.

1.3.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.3.3. Minőségi követelmények

1.3.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

1.3.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

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

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

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

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

1.3.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

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

1.3.3.4. Tisztasági követelmények

Homoktartalom legfeljebb 0,03 % (m/m).

Az őrlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

1.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.2.5 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 élelmezési búza magbelsőjének nagyszemcsés őrleménye, amely fehéres krémszínű, és kismértékben a daraszemcsére tapadó héjat is tartalmaz.

1.4.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.4.3. Minőségi követelmények

1.4.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú, csírarészeket is tartalmazhat.

1.4.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

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

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

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

Állomány: a búza magbelsőjének nagyszemcsés őrleménye. A termék csomómentes, nem összetapadó. Kismértékben a daraszemcsére tapadó héjat is tartalmazhat.

1.4.3. 3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

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

1.4.3.4. Tisztasági követelmények

Homoktartalom legfeljebb 0,03 % (m/m).

Az őrlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

1.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.2.5. Megnevezés

Étkezési búzadara.

1.5. Búzarétesliszt (BFF 55)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/5

1.5.1. A termék meghatározása

Az élelmezési búza finomlisztnél érdesebb tapintású, durvább szemcséjű búzaőrleménye.

1.5.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.5.3. Minőségi követelmények

1.5.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

1.5.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

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

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

Íz: 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.

1.5.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva, legfeljebb	0,55
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	25
Szemcseméret 360 µm-en áteső rész	100%
Szemcseméret 160 µm-en áteső rész, legfeljebb	25%
Esésszám, legalább (s)	200

1.5.3.4. Tisztasági követelmények

Homoktartalom legfeljebb 0,03 % (m/m).

Az őrlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

1.5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5.5. Megnevezés

Búzarétesliszt.

1.6. Tésztaipari búzaliszt (BTL 50)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/6

1.6.1. A termék meghatározása

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

1.6.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.6.3. Minőségi követelmények

1.6.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

1.6.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

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

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

Íz: 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.

1.6.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva, legfeljebb	0,50
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,2
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	26
Szemcseméret	
400 µm-en áteső rész	100%
200 µm-en áteső rész, legfeljebb	15%
Esésszám, legalább (s)	200

1.6.3.4. Tisztasági követelmények

Homoktartalom legfeljebb 0,03 % (m/m).

Az őrlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

1.6.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.6.5. 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, szennyezett, vékony héjréteget távolítják el az élelmezési búzáról. Megközelítően teljes kiőrlésű, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet, továbbá nagyobb szemcseméretű héjrészeket; a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírárt és a korpát is).

1.7. 2. Felhasználható összetevők

Élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.7. 3. Minőségi követelmények

1.7.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

1.7.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: a búzára jellemző színű.

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

Íz: 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.

1.7.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,5–2,2
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Szemcseméret	
2000 µm-en áteső rész	100%
315 µm-en áteső rész, legfeljebb	60%
Esésszám, legalább (s)	200

1.7.3.4. Tisztasági követelmények

Homoktartalom legfeljebb 0,05 % (m/m).

Az őrlmények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

1.7.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

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

1.8.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.8.3. Minőségi követelmények

1.8.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

1.8.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: búzára jellemző színű.

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

Íz: 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.

1.8.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	1,5–2,2
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Szemcseméret 500 µm-en áteső rész, legalább	85%
315 µm-en áteső rész, legalább	70%
Esésszám, legalább (s)	200

1.8.3.4. Tisztasági követelmények

Homoktartalom legfeljebb 0,05% (m/m).

Az őrlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

1.8.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.8.5. Megnevezés

Teljes kiőrlésű búzaliszt.

1.9. Étkezési búzakorpa (BK)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/9

1.9.1. A termék meghatározása

Az élelmezési búza őrlésekor keletkező melléktermék. Leginkább terméshéj- (*pericarpium*-) és csírarészekből, aleuronszemcsékből (a raktározószövetekben előforduló fehérjeszemecske) és az ezekhez tapadt lisztből áll.

1.9.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési búza (*Triticum aestivum*) szemtermése.

1.9.3. Minőségi követelmények

1.9.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű.

1.9.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: termékre jellemző.

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

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

Állomány: a termés héját, aleuronrétegét 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.

1.9.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

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

1.9.3.4. Tisztasági követelmények

Homoktartalom, legfeljebb 0,1% (m/m).

Az örlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

1.9.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.9.5. Megnevezés

Étkezési búzakorpa.

1.10. Tésztaipari durumbúzádara (DTD)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/10

1.10.1. A termék meghatározása

Az élelmezési durumbúza finomszemcsés őrlménye, amelyet tésztagyártáshoz használnak fel; a búzamazgelsőre (endospermiumra) jellemző színű, héjrészét gyakorlatilag nem tartalmaz.

1.10.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési durumbúza (*Triticum durum*) szemtermése.

1.10.3. Minőségi követelmények

1.10.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

1.10.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű.

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

Íz: 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.

1.10.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamutartalom, legfeljebb , % (m/m)	0,85	
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28	
Szemcseméret	500 µm-en áteső rész, legalább	95%
	315 µm-en áteső rész, legfeljebb	75%
	250 µm-en áteső rész, legfeljebb	50%
	160 µm-en áteső rész, legfeljebb	10 %
Esésszám, legalább (s)	200	
Sárgapigment-tartalom, legalább mg/kg, szárazanyag-tartalomra számítva	5	

1.10.3.4. Tisztasági követelmények

Homoktartalom legfeljebb 0,03 % (m/m).

Az őrlmények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

1.10.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.10.5. Megnevezés

Tésztaipari durumbúzádara.

1.11. Durumbúza simaliszt (DSL)

Azonosító szám: MÉ 2-201/1/11

1.11.1. A termék meghatározása

Az élelmezési durumbúza finomszemcsés őrlménye, amely a búzamazagsőre (endospermiumra) jellemző, sárgás színű, héjrészrt gyakorlatilag nem tartalmaz. A közönséges és a durumbúza lisztjei és darái közötti jellegzetes különbség az, hogy a durumbúza őrlményei egyenletesen sárgás alapszínűek.

1.11.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési durumbúza (*Triticum durum*) szemtermése.

1.11.3. Minőségi követelmények

1.11.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű.

1.11.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű.

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

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

Állomány: finomszemcsés őrlmény, csekély mértékű, a liszt szemcsékkel azonos méretű, világos héjrészrt is tartalmazhat. A termék csomómentes, nem összetapadó.

1.11.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	28
Szemcseméret 250 µm-en áteső rész	100%
Esésszám, legalább (s)	200
Sárgapigment-tartalom, legalább mg/kg, szárazanyag-tartalomra számítva	5

1.11.3.4. Tisztasági követelmények

Homoktartalom legfeljebb 0,03 % (m/m).

Az őrlmények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

1.11.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.11.5. Megnevezés

Durumbúza simaliszt.

2. Rozsőrlemények

2.1. Fehér rozsliszt (rozslángliszt) (RL 60)

Azonosító szám: MÉ 2-201/2/1

2.1.1. A termék meghatározása

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

2.1.2. Felhasználható összetevők

Az élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

2.1.3. Minőségi követelmények

2.1.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

2.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

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

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

Íz: 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.

2.1.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra számítva, legfeljebb	0,65
Szemcseméret 250 µm-en áteső rész, % (m/m)	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15
Esésszám, legalább (s)	130

2.1.3.4. Tisztasági követelmények

Az őrlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

Homoktartalom: legfeljebb 0,05% (m/m).

2.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.1.5. Megnevezés

Fehér rozsliszt vagy rozslángliszt.

2.2. Világos rozsliszt (RL 90)

Azonosító szám: MÉ 2-201/2/2

2.2.1. A termék meghatározása

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

2.2.2. Felhasználható összetevők

Az élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

2.2.3. Minőségi követelmények

2.2.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

2.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

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

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

Íz: 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.

2.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra számítva	0,66–0,98
Szemcseméret 250 µm-en áteső rész, % (m/m)	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15
Esésszám, legalább (s)	130

2.1.3.4. Tisztasági követelmények

Az őrlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

Homoktartalom: legfeljebb 0,05% (m/m).

2.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.2.5. Megnevezés

Világos rozsliszt.

2.3. Sötét rozsliszt (RL 125)

Azonosító szám: MÉ 2-201/2/3

2.3.1. A termék meghatározása

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

2.3.2. Felhasználható összetevők

Az élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

2.3.3. Minőségi követelmények

2.3.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

2.3.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: alapanyagra jellemző szín.

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

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

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

2.3.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra számítva	0,99–1,35
Szemcseméret 250 µm-en áteső rész, % (m/m)	100
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Esésszám, legalább (s)	130

2.1.3.4. Tisztasági követelmények

Az őrlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

Homoktartalom: legfeljebb 0,05% (m/m).

2.3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.3.5. Megnevezés

Sötét rozsliszt.

2.4. Teljes kiőrlésű rozsliszt (RTKL)

Azonosító szám: MÉ 2-201/2/4

2.4.1. A termék meghatározása

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

2.4.2. Felhasználható összetevők

Az élelmezési rozs (*Secale cereale* L.) szemtermése.

2.4.3. Minőségi követelmények

2.4.3.1. Külső megjelenés

Megfelelő szemcseméretű és korpázottságú.

2.4.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

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

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

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

Állomány: a korpázottság megítélésére a gyártási folyamat során az adott típus jellemintája szolgál; finomszemcsés őrlemény. A termék csomómentes, összetapadó.

2.4.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra számítva, legalább	1,36
2000 µm-en áteső rész, % (m/m), -----	100
Szemcseméret 400 µm-en áteső rész, % (m/m) legfeljebb -----	90
250 µm-en áteső rész, % (m/m), legfeljebb	60
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0
Esésszám, legalább (s)	130

2.1.3.4. Tisztasági követelmények

Az őrlemények állati kártevők maradványait, ürülékét nem tartalmazhatják.

A megengedett szennyezőanyag-tartalom a következő:

homoktartalom, legfeljebb 0,05% (m/m).

2.4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.4.5. Megnevezés

Teljes kiőrlésű rozsliszt.

3. Rizs

3.1. „A” minőségű hántolt rizs

Azonosító szám: MÉ 2-201/3/1

3.1.1. A termék meghatározása

Olyan, 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.

3.1.2. Felhasználható összetevők

Az élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

3.1.3. Minőségi követelmények

3.1.3.1. 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.

3.1.3.2. 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: termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

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

3.1.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

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

3.1.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt rizs nem tartalmazhat mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványait.

⁽¹⁾ Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

3.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.1.5. Megnevezés

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

3.2. „B” minőségű hántolt rizs

Azonosító szám: MÉ 2-201/3/2

3.2.1. A termék meghatározása

Olyan, 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.

3.2.2. Felhasználható összetevők

Az élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

3.2.3. Minőségi követelmények

3.2.3.1. 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.

3.2.3.2. 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: termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól mentes.

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

3.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

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

3.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.2.5. Megnevezés

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

⁽²⁾ Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

3.3. Barna rizs

Azonosító szám: MÉ 2-201/3/3

3.3.1. A termék meghatározása

Olyan, 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.

3.3.2. Felhasználható összetevők

Az élelmezési rizsfajták (*Oryza sativa* L.) szemtermése.

3.3.3. Minőségi követelmények

3.3.3.1. Külső megjelenés

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

3.3.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: termékre jellemző, ezüstös világosbarna színű.

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

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

3.3.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

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

3.3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.3.5. Megnevezés

Barna rizs.

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

4. Kukoricaőrlemények

4.1. Kukoricaliszt (KL)

Azonosítószám: MÉ 2-201/4/1

4.1.1. A termék meghatározása

Az élelmezési kukoricából, malmi úton előállított, finomszemcsés őrlemény.

4.1.2. Felhasználható összetevők

Az élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

4.1.3. Minőségi követelmények

4.1.3.1. Külső megjelenés

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

4.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

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

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

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

4.1.3.3. Fizikai és kémiai jellemzők

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (<i>m/m</i>)	14,0	
Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (<i>m/m</i>) szárazanyag-tartalomra számítva	2,3	
Szemcseméret szerinti eloszlás	400 μm-en áteső rész	100%
	315 μm-en áteső rész, legalább	80%

4.1.3.4. Tisztasági követelmények

A kukoricaőrlemény nem tartalmazhatja más gabonák őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványaikat.

4.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.1.5. Megnevezés

Kukoricaliszt.

4.2. Kukoricadara (KD)

Azonosítószám: MÉ 2-201/4/2

4.2.1. A termék meghatározása

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

4.2.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

4.2.3. Minőségi követelmények

4.2.3.1. Külső megjelenés

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

4.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

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

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

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

4.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	
Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra számítva	2,0	
Szemcseméret szerinti eloszlás	1250 µm-en áteső rész	100%
	400 µm-en áteső rész, legfeljebb	10%

4.1.3.4. Tisztasági követelmények

A kukoricaőrlemény nem tartalmazhatja más gabonák őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványaikat.

4.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.2.5. Megnevezés

Kukoricadara.

4.3. Kukoricakása-dara (KKD)

Azonosítószám: MÉ 2-201/4/3

4.3.1. A termék meghatározása

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

4.3.2. Felhasználható összetevők

Élelmezési kukorica (*Zea mays*) szemtermése.

4.3.3. Minőségi követelmények

4.3.3.1. Külső megjelenés

A kukoricadaránál durvább szemcseméretű őrlemény Az őrlemények a kukorica hősérülésére utaló barna szemeséktől, valamint csírarészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentesek.

4.3.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

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

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

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

4.3.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	
Nyerszsírtartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra számítva	2,0	
Szemcsemér et szerinti eloszlás	3000 µm-en áteső rész	100%
	1000 µm-en áteső rész, legfeljebb	5%

4.3.3.4. Tisztasági követelmények

A kukoricaőrlemény nem tartalmazhatja más gabonák őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványaikat.

4.3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.3.5. Megnevezés

Kukoricakása-dara.

5. Hántolt borsó

5.1. Hántolt feles sárgaborsó

Azonosítószám: MÉ 2-201/5/1

5.1.1. A termék meghatározása

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

5.1.2. Felhasználható összetevők

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

5.1.3. Minőségi követelmények

5.1.3.1. Külső megjelenés

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

5.1.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: termékre jellemző, sárga színű.

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

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

5.1.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
Ezen belül	
– szervesetlen keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1
– szerves keverék, (a szerves keverék a szervesetlen 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

5.1.3.4. Tisztasági követelmények

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

5.3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

5.3.5. Megnevezés

Hántolt feles sárgaborsó vagy feles sárgaborsó.

5.2. Hántolt feles zöldborsó

Azonosító szám: MÉ 2-201/5/2

5.2.1. A termék meghatározása

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

5.2.2. Felhasználható összetevők

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

5.2.3. Minőségi követelmények

5.2.3.1. Külső megjelenés

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

5.2.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Szín: termékre jellemző, zöld színű.

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

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

5.2.3.3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3
Ezen belül	
– szervetlen keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1
– szerves keverék, (a szerves keverék a szervetlen 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)	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

5.2.3.4. Tisztasági követelmények

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

4.3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.3.5. Megnevezés

Hántolt feles zöldborsó vagy feles zöldborsó.

1. melléklet

Vizsgálati módszerek

Vizsgálható paraméter	Termékcsoport	Vizsgálati módszer szabványszáma	Szabvány címe
- Esésszám	búzaőrlemények rozsőrlemények	MSZ EN ISO 3093 Angol nyelvű!	Búza, rozs és lisztjeik, durumbúza és durumbúza dara. Az esésszám meghatározása Hagberg-Perten szerint
- Homoktartalom - Hamutartalom	búzaőrlemények rozsőrlemények	MSZ 6369-3	Lisztvizsgálati módszerek. Hamu- és homoktartalom meghatározása
- Idegen, nem mérgező magőrlemény - Idegen szerves anyag - Anyarozstartalom	búzaőrlemények rozsőrlemények	MSZ 6369-2	Lisztvizsgálati módszerek. Idegen anyagok kimutatása és meghatározása
- Nedvességtartalom	rizs hántolt borsók	MSZ EN ISO 712 MSZ 6367-3:1983	Gabona és gabonatermékek. A nedvességtartalom meghatározása. Referencia-módszer (ISO 712:2009) Élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények vizsgálata. Nedvességtartalom meghatározása
- Nedvességtartalom	búzaőrlemények rozsőrlemények kukoricaőrlemények	MSZ EN ISO712	Lisztvizsgálati módszerek. Nedvességtartalom meghatározása

Vizsgálendő paraméter	Termékcsoport	Vizsgálati módszer szabványszáma	Szabvány címe
- Nedvessikér-tartalom	búzaőrlemények	MSZ EN ISO 21415-1	Búza és búzaliszt. Sikértartalom. 1. rész: A nedves siker 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 siker 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	Lisztvizsgálati módszerek. 6. rész: A tészták fizikai tulajdonságai. A magyar minőségi értékszám (MÉSZ) meghatározása és értékelése
- Szemcseméret	búzaőrlemények rozsőrlemények 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
- Üszögspóratartalom	búzaőrlemények rozsőrlemények	MSZ 6369-10	Lisztvizsgálati módszerek. Üszögspóratartalom meghatározása
- 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	Búzafino liszt BL55	Búzakenyér liszt, fehér BL80	Búzakenyér liszt, félfehér BL112	Étkezési búzadarab BD	Búzarétes liszt BFF55	Tésztaipari búzaliszt BTL50	Búza Graham-liszt BGL	Teljes kiőrlésű búzaliszt BTKL	Étkezési búzakorpa BK	Tésztaipari durumbúza dara DTD	Durumbúza simaliszt DSL
Hamu, % (<i>m/m</i>) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,60	0,61–0,88	0,89–1,18	–	legfeljebb 0,55	legfeljebb 0,50	1,5–2,2	1,5–2,2	–	legalább 0,85	–
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (<i>m/m</i>)	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, % (<i>m/m</i>)	27	28	28	–	25	26	–		28	28	

Minőségi jellemző	Búzafinomliszt	Búzakenyér liszt, fehér	Búzakenyér liszt, félfehér	Étkezési búzadara	Búzarétes liszt	Tésztaipari búzaliszt	Búza Grahamliszt	Teljes kiőrlésű búzaliszt	Étkezési búzakorpa	Tésztaipari durumbúza dara	Durumbúza simaliszt
	BL55	BL80	BL112	BD	BFF55	BTL50	BGL	BTKL	BK	DTD	DSL
Szemcseméret	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	1250 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	2000 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/kg, szárazanyag-tartalomra számítva	-									legalább 5	
Homoktartalom, legfeljebb % (m/m)	0,03						0,05	0,1	0,03	0,03	

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

2. táblázat

Minőségi jellemző	Fehér rozsliszt RL 60	Világos rozsliszt RL 90	Sötét rozsliszt RL 125	Teljes kiórlású rozsliszt RTKL
Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra számítva	legfeljebb 0,65	0,66– 0,98	0,99– 1,35	legalább 1,36
250 µm-en áteső rész, % (m/m)	100	100	100	legfeljebb 60
Szemcseméret 400 µm-en áteső rész, % (m/m)	–	–	–	100
2000 µm-en áteső rész, % (m/m)	–	–	–	legfeljebb 90
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0			
Esésszám, (s)	130			
Homoktartalom legfeljebb % (m/m)	0,05			

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

3. táblázat

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 ⁽⁴⁾ , legfeljebb, % (m/m)	1,5	5,0	–
Vörös ezüsthártyás szem ⁽⁵⁾ , legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
Vörös csíkos szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0	5,0	–
Éretlen zöld szem ⁽⁵⁾ , legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0		

⁽⁴⁾ Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

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

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

4. táblázat

Minőségi jellemző	Kukoricaliszt KL	Kukoricadara KD	Kukoricakása- dara KKD
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	14,0	14,0
Nyerszírartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra számítva	2,3	2,0	2,0
Szemcseméret szerinti eloszlás	400 µm-en 100% essen át, 315 µm-en legalább 80% essen át.	1250 µm-en 100% essen át, 400 µm-en legfeljebb 10% essen át.	3000 µm-en 100% essen át, 1000 µm-en legfeljebb 5% essen át.

Minőségi paramétereket összefoglaló táblázatok

5. táblázat

Minőségi jellemző	Feles sárgaborsó	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 keverék 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
Törmelék borsó, 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	