

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-604 számú irányelv

(régi 2-33 számú irányelv)

Egyes gyorsfagyasztott élelmiszerek

Certain frozen foods

I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a tartósított élelmiszerekre vonatkozó általános-, és egyes termékekre vonatkozó részletes, ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.
2. Az irányelv a gyorsfagyasztással tartósított egyes, *elsősorban* növényi eredetű élelmiszerekre vonatkozik. Az irányelvnek nem tárgya a tartósított élelmiszerekre vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.
3. Az irányelvben megfogalmazott szabályokon kívül a tartósított termékek előállítása során be kell tartani az élelmiszerek előállítására, csomagolására, jelölésére és forgalmazására vonatkozó jogszabályokat.
4. Azon tartósított élelmiszerek esetében, ahol a töltőtömeg feltüntetése szükséges, a valós érték minden egyedi csomagnál legfeljebb 5 %-kal lehet kevesebb a deklarálnál.
5. Az irányelvben meghatározott minőségi paraméterek megállapításánál alkalmazott vizsgálati módszereket, mint döntő módszert, az irányelv Melléklete tartalmazza.
6. Az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben jelenik meg, kizárólag elektronikus formában. Alkalmazása a megjelenéstől számított *tizenötödik* naptól kötelező. Az irányelvnek nem megfelelő jelöléssel ellátott csomagolóanyagok **2013. december 31-ig** felhasználhatók, illetve az ilyen csomagolóanyaggal ellátott termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

II. Fogalommeghatározások

Ágdörzsölt, ágvert zöldség és gyümölcs: olyan termék, amelynek felületén a növény ágának és/vagy levelének dörzsölése okozta barnás, szürkés vagy fekete beszáradt folt van.

Átfagyott termék: a termék teljes keresztmetszetében kialakultak a jégkristályok a gyorsfagyasztás során.

Áttörés (passzírozás): olyan művelet, amellyel a nyers vagy az előfőzött összetevőket passzírozógéppel aprítják, majd megfelelő méretű szitaszöveten átréselik.

Barnult zöldborsó szem: színhiba, amely a tárolás vagy a feldolgozás hibájából ered.

Barnult és/vagy fekete kukoricaszem: a kukoricaszem teljes felületén megjelenő színhiba

Beszáradt, töppedt, ráncos zöldborsó szem: Vízesztesség, fonnyadás révén vagy túlérettiségből adódó változás

Bulk málna: különböző nagyságú darabokra (zömében egy szegmensre) törött málna.

Deformáció: a jellemző alaktól valamilyen külső mechanikai hatás eredményeként kialakult eltérő alak, amely rontja a termék küllemét és megjelenését.

Előfőzés (blansírozás): olyan művelet, amellyel a zöldséget forró vízben vagy vízgőzben rövid ideig kezelik az állomány puhítása, az enzimaktivitás csökkentése céljából.

Elsődleges összetevő: valamely élelmiszer lényeges, vagy jellegzetes összetevője

Fagyfoltos, fagyszívott termék: a gyorsfagyasztott késztermék felülete szublimáció következtében kiszáradt, szivacsossá, fakóvá és/vagy zsugorodottá vált.

Fekete pont: a gyümölcs- és a zöldségpürék hibás alapanyagát vagy a technológiai hibákat jelző, különböző nagyságú, fekete pontszerű elszíneződés

Felengedés: a gyorsfagyasztott élelmiszerek felmelegedése az élelmiszer fagypontja feletti hőmérsékletre, miközben az élelmiszerben lévő jég részben vagy teljesen visszaalakul vízzé.

Felengedtetés: olyan eljárás, amelynek során a gyorsfagyasztott terméket előírt hatásnak tesszük ki mindaddig, amíg az gyakorlatilag jégkristályoktól mentes lesz.

Féltermék: a élelmiszer későbbi előállítására alkalmas alapanyag, amelyet különböző módon időlegesen tartósítottak.

Foltos, rozsdapettyes zöldborsó szem: jellegzetes színű, felületi, csak a héjon található színváltozás, amely leginkább a rozsdas színéhez hasonlít.

Gurulós termék: olyan gyorsfagyasztott termék, amely egymástól elkülönülő vagy enyhe fizikai ráhatással elkülöníthető darabokból áll.

Gyümölcshányad: termékben lévő gyümölcscrész százalékban kifejezve.

Gyümölcspulp: a gyümölcs ehető része (esetenként a héj, illetve a bőr, a magok, a magház stb. nélkül) aprítva, roppantva vagy zúzva, de nem áttörve.

Gyümölcstartalom: az egységnyi mennyiségű termék gyártásához közvetlenül felhasznált és megfelelően előkészített, szennyezőanyagok és nem megfelelő részek eltávolítása utáni gyümölcs mennyiséget kell érteni, amelynek vízzeloldható szárazanyagtartalma legalább az MÉ 1-3-2001/112 előírás „F” részében meghatározott, az adott gyümölcsre vonatkozó Brix érték.

Gyümölcsvelő (gyümölcspüré): a gyümölcs szitán áttört vagy hasonló művelet által nyert ehető része.

Hegyezetlen termék: olyan zöldbab, amelyről a száralap és az ebből eredő rövid szárrész nincs eltávolítva.

Homlokszór: a bogyós termésű gyümölcsök esetén (pl. egres, ribiszke) a termés kialakulása után visszamaradó száraz szíromlevél.

Hüvelytöret: a termést borító hüvely darabjai.

Ízesítő növényi anyagok: jellegzetes íz-, illat- és zamatanyagban gazdag növényi rész, amelyet az alkalmazott technológiában a termék jellegzetes ízhatásának kialakítására használnak.

Jégtalpas termék: a gyorsfagyasztott termékek aljára ráfagyott folyadék.

Kehely (csésze): a különmemű virágtakaró külső köre, amely rendszerint zöld keményebb levelekből áll.

Kehelylevél (csészelevél): a virágokat kehely formában körülvevő levelek.

Kicukrosodás: egyes gyorsfagyasztott gyümölcsök felületén, a nem megfelelő gyorsfagyasztás, illetve tárolás következtében a maghőmérséklet elégtelensége miatt megjelenő ragacsos, elszíneződött jégkiválás.

Kocsány (vacok): a termést vagy a virágot a szárral összekötő módosult szárrész.

Léha szem: beltartalom nélküli héj.

Magozás: olyan művelet, amellyel a gyümölcsök magját eltávolítják.

Magtörmelék: a csonthéjas gyümölcsök feldolgozásakor összetört, a kemény magot körülvevő csonthéjdarab.

Napégett gyümölcs: erős, hosszan tartó napsütés hatására elszíneződött foltos gyümölcs

Összefagyott termék: a termék kisebb csomókat, rögöket alkot, amelyek enyhe nyomásra nem esnek szét.

Parásodott (varasodott) termék: olyan gyümölcs, amelyen a mechanikai és kémiai behatások sérülési helyein sebezhető szövet keletkezett.

Pontpenészes: az a bogyós gyümölcs, amelyen 2-3 penészes aszmag fordul elő.

Romlóhibás gyümölcs vagy zöldség: olyan gyümölcs vagy zöldség, amelynek felületén apró, észrevehető romlásra utaló foltok láthatók.

Roppantás: olyan művelet, amellyel a gyümölcs- és a zöldségfélék szöveti szerkezetét felszakítják a lé kipréselése nélkül.

Rostos alapanyag: a gyümölcs és a zöldség különböző méretűre aprított rostjait is tartalmazó termék.

Rosszul kötött gyümölcs: az a gyümölcs, amelyen a hibás megtermékenyülés deformált, hibás alakot okozott.

Sárgás zöldborsó szem: a nem megfelelő ideig és hőmérsékleten tárolt zöldborsó szemek bekövetkezett sárgás elszíneződés, amely illat és íz elváltozással is jár.

Sejtszilárdítás: olyan művelet, amellyel engedélyezett szilárdító adalékanyagot visznek be állományjavítás céljából a növényi elsődleges összetevők szöveteibe.

Szabálytalan alak: egy adott gyorsfagyasztott termékre jellemző vagy az előírt alaktól eltérő forma.

Széledarab: A burgonya alakjából adódóan a hasáb hosszabb oldalán ívelt alakú darab.

Törés, sérülés: a termék küllemét rontó minőséghiba (folytonossági hiány), amely mechanikai behatás következménye az elsődleges összetevő vagy a gyorsfagyasztott termék felületén vagy rétegében.

Vízben oldható szárazanyag-tartalom: az élelmiszerből kipréselhető folyadék refraktométerrel 20 °C-on mért törésmutatója, amelyet a tartósító iparban cukorszázalékban (szacharóz) kifejezett értékkel (Ref %) adnak meg.

III. Termékcsoportok

1. Gyorsfagyasztott félkész hasáburgonya

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.2.6.

1.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott hasáburgonya olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amelyet tisztított burgonyából (*Solanum tuberosum* L.) készült különböző méretű és vágási felületű hasábok előfőzésével és növényi zsíradékban végzett elősütésével készítik.

1.2. Felhasználható összetevők

Burgonya

Növényi zsír, -olaj (hidrogénezett is)

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Megfelelően tisztított, zömében foltmentes, megfelelően vágott, enyhe pirultság megengedett.

Legalább 25 mm hosszú hullámos, vagy sima felületű hasábok.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Zöldült hasáb	3% (m/m)	5% (m/m)

25 mm-nél rövidebb hasábok	10% (m/m)	15% (m/m)
Széledarab	10% (m/m)	20% (m/m)
Összes foltos hasáb, legfeljebb	20% (m/m)	25% (m/m)

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: fajtájára jellemző (sárgásfehér, szürkésfehér vagy aranysárga).
 Illat, íz: a zsíradékban sült burgonyára jellemző.
 Állomány: a zsíradékban sült burgonyára jellemző.

Megjegyzés: A színt és az alakot gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot és állományt sütési próba után bírálják el.

1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5. Jelölés

1.5.1. Megnevezés

Példák a megnevezésre: Gyorsfagyasztott félkész hasáburgonya I. o./II.o.
 Gyorsfagyasztott elősütött hasáburgonya I.o./II.o.

1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A burgonyát mosás után hámozzák, méretre vágják, szükség szerint előfőzik, szükség szerint szárítják, elősütik, majd gyorsfagyasztják.

Gyorsfagyasztás után csomagolják és -18°C -nál alacsonyabb hőmérsékleten tárolják.

2. Gyorsfagyasztott galuska

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 06.4.3.

2.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott galuska olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amelyet tojás (lé vagy por), búzaliszt, étkezési só és ivóvíz összekeverésével előállított tésztából szaggatással és főzéssel készítenek.

2.2. Felhasználható összetevők

Búzaliszt
 Étkezési só
 Ivóvíz
 Tojáslé vagy tojáspor

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, zömében hosszúkás alakú, gyakorlatilag gurulós, idegen anyagtól mentes. Megközelítően azonos 10-35 mm hosszúságú darabok

Megengedett eltérések:

– összefagyott csomó 20% (m/m);
 – 10 mm-nél rövidebb darab 10% (m/m);
 – alakatlan, nyesett és 35 mm feletti darab 20% (m/m).

2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: sárgásfehér

Íz, illat: jellegzetes, a főtt tésztára jellemző, idegen íztől és illattól mentes

Állomány: jellegzetesen rugalmas

Megjegyzés: A színt felengedtetés után, az ízt, illatot, állományt fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.5. Jelölés

2.5.1. Megnevezés

Példák a megnevezésre: Gyorsfagyasztott galuska

2.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az összetevőket keverő-szaggató gépbe adagolják, majd a kiszaggatott tésztát megfőzik, hűtik, a vizet leválasztják, majd gyorsfagyasztják, csomagolják és -18°C -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

3. Gyorsfagyasztott nudli

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 06.4.3.

3.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott nudli olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amelyet búzaliszt, burgonyapehely és/vagy főtt, áttört burgonya, étkezési só és ivóvíz összekeverésével előállított tésztából formázás, hőkezelés után készítenek.

3.2. Felhasználható összetevők

Burgonyapehely és/vagy burgonya

Búzaliszt

Étkezési só

Ivóvíz

3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, zömében rúd alakú, idegen anyagtól mentes, gyakorlatilag gurulás. Nagyobb burgonyaszemcsék, kisebb barna foltok előfordulása megengedett.

Megközelítően azonos, 20–50 mm hosszúságú darabok.

A mérettől való megengedett eltérés:

– 20 mm-nél rövidebb darab 10% (m/m);

– 50 mm-nél hosszabb darab 20% (m/m).

Megengedett maximális eltérések:

– csomóba (3 vagy több darab) összefagyott darab 20% (m/m);

– deformált darab 15% (m/m).

3.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

Íz: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

Illat: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

Állomány: egyenletes, közepesen lágy, rugalmas.

Megjegyzés: A színt és az alakot gyorsfagyasztott, a többi tulajdonságot fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.5. Jelölés

3.5.1. Megnevezés

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott nudli

3.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az összetevőket keverik, formázzák, majd főzik, hűtik, a vizet leválasztják, ezután gyorsfagyasztják, csomagolják és -18°C -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

4. Gyorsfagyasztott szilvás gombóc

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 16.

4.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott szilvás gombóc olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amely főtt, áttört burgonya és/vagy burgonyapehely, búzaliszt, étkezési só, ivóvíz keverékéből készült tésztából és a belsejébe elhelyezett egész vagy felezett szilvából áll.

4.2. Felhasználható összetevők

Burgonya és/vagy burgonyapehely

Búzaliszt

Étkezési só

Ivóvíz

Ízesítőanyagok

Szilva (egész, felezett)

4.3. Minőségi jellemzők

4.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, megközelítően azonos nagyságú gombóc, idegen anyagtól mentes, gurulós.

Megengedett eltérések:

- az alak kissé deformált,
- a szilvát nem egyenletesen fedi a tészta,
- a szilva kismértékben kilátszik a tésztából.

4.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a burgonyás tésztára jellemző színű.

Íz: a burgonyás tésztára és a szilvára jellemző.

Illat: burgonyás tésztára és a szilvára jellemző.

Állomány: jellegzetesen rugalmas, nem túl kemény, nem ragacsos vagy széteső.

Megjegyzés: A színt gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, állományt fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.5. Jelölés

4.5.1. Megnevezés

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott szilvás gombóc

4.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az alapanyagokat keverőgépben egyneműsítik, ezután következik a formázás, amely lehet kézi és gépi.

Kézi formázás:

A tésztát kézzel vagy géppel megfelelő tömegű adagokra felosztják, a töltelék a tésztára helyezik és kézzel gombóccá formázzák.

Gépi formázás:

A gépbe adagolják a tésztát és a töltelék. A gép a tésztát automatikusan adagolja, tölti és formázza.

A gombócokat gyorsfagyasztják, csomagolják és -18C° -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják

5. Gyorsfagyasztott brokkoli

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

5.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott brokkoli a brokkolinövény [*Brassica oleracea* (L.) convar botrytis provar. italica Pleuck] gyorsfagyasztással tartósított sarjadó hajtása és virágzata.

5.2. Felhasználható összetevők

Brokkoli sarjadó hajtása és virágzata

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, ép, egészséges, zenge rostos. Fás daraboktól, sárgult vagy barnult virágzattól gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervesetlen anyagtól mentes.

Enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban megengedett.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Törmelék (lepergett bimbó)	20% (m/m)	20% (m/m)
Rózsán túlnőtt levél	2 db/500 g	2 db/500 g
Sárgult rügyet, barnult rügyet tartalmazó rózsza	20% (m/m)	40% (m/m)
Laza rózsza	20% (m/m)	20% (m/m)
Rostos, fás, szivacsos szár	1 db/500 g	2 db/500
Rózsamentes szár	4 db/500 g	4 db/500 g

5.3.2. Érzékszervi jellemzők

A brokkolira jellemző alakú, színű, állományú, ízű, illatú.

Megjegyzés: A színt gyorsfagyasztott, az alakot és méretet gyorsfagyasztott vagy felengedett (gurulás vagy kontaktfagyasztott termék) állapotban, a többi tulajdonságot pedig főzési próba után bírálják el.

5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

5.5. Jelölés

5.5.1. Megnevezés

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott brokkoli I. o. /II. o.

5.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A brokkoli sérült, kinyílt vagy rovarrágott részeit eltávolítják, darabolják, mossák, előfőzik, hűtik, víztelenítik, méret szerint osztályozzák vagy nem osztályozzák és gyorsfagyasztják, előtte vagy utána csomagolják, majd -18C° -nál kisebb hőmérsékleten hűtve tárolják.

6. Gyorsfagyasztott karfiol

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

6.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott karfiol a karfiolnövény [*Brassica oleracea* (L.) convar botrytis provar botrytis.] gyorsfagyasztással tartósított rózsája.

6.2. Felhasználható összetevők

Karfiolrózsa

6.3. Minőségi jellemzők

6.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Ép, egészséges, tömött rózsájú, jól tisztított, levélmaradványtól gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

A felületen kissé zöldessárgás, sárga vagy rózsaszínes elszíneződés, enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban megengedett.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Barnafojtos rózsza, amely a felület 1/3-ánál kisebb felületen fojtos	10% (m/m)	15 (m/m)
A felület 1/5-nél kisebb felületén szürke, fekete, feltűnően sötét foltok	10% (m/m)	15% (m/m)
Szétnyílt rózsza	10% (m/m)	15% (m/m)
Különálló szárrész (részben vagy teljesen rózsza nélkül)	10% (m/m)	30% (m/m)
Zöld levélrész	1 db/100 g	3 db/10 g

6.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín a fehértől a sötét krémszínűig.

Íz, illat a karfiolra jellemző.

Alak a karfiolra jellemző (rózsákra bontva).

Megjegyzés: Az alakot gyorsfagyasztott állapotban, a szint felengedett állapotban, az ízt, illatot pedig főzési próba után bírálják el.

6.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

6.5. Jelölés

6.5.1. Megnevezés

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott karfiol I. o./II. o.

6.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A rózsára bontott karfiolból kiválogatják a még megmaradt levelet, idegen anyagot, barna vagy foltos rózsákat.

Válogatás után előfőzik, hűtik, víztelenítik és gyorsfagyasztják.

Gyorsfagyasztás után méret szerint osztályozzák vagy nem osztályozzák, csomagolják és -18°C -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

7. Gyorsfagyasztott kelbimbó

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

7.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott kelbimbó a bimbóskel növény [Brassica oleracea (L.) convar. gemmifera DC] gyorsfagyasztással tartósított bimbója.

7.2. Felhasználható összetevők

Bimbóskel növény

7.3. Minőségi jellemzők

7.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Ép, egészséges, jól tisztított, tömör, zárt, gyakorlatilag egyöntetű színű bimbók.

A bimbók belsejében vörösesbarna elszíneződés nem megengedett.

Idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes, néhány rovarból származó lyuk és/vagy kisebb sötét foltos bimbó (2–5 mm átmérő között) megengedett. Enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban megengedett.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Kinyílt külső levelű bimbó	5% (m/m)	10% (m/m)
Szármaradvány 10 mm hosszúság felett, de 20 mm-nél rövidebb (bimbóhoz tartozó)	10% (m/m)	20% (m/m)
Nagyobb foltos (5 mm átmérő feletti folt) bimbó	2 db/100 g	5 db/100 g
Különálló és/vagy bimbóra fagyott szárrész	1 db/100 g	2 b/100 g
Levéltörmelék	2% (m/m)	4% (m/m)

7.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a fajtára jellemző színű (zöld, zöldessárga, zöldefehér).
 Állomány: zsenge, főtt, jellemző állományú.
 Illat, íz: jellemző ízű, illatú.
 Alak: az ép kelbimbóra jellemző.
Megjegyzés: Az alakot gyorsfagyasztott, a színt, állományt felengedett állapotban, az ízt, illatot pedig főzési próba után bírálják el.

7.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

7.5. Jelölés

7.5.1. Megnevezés

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott kelbimbó I. o./II. o.

7.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A *kelbimbót* tisztítják, válogatják, majd előfőzik, hűtik, víztelenítik gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után méret szerint osztályozzák vagy nem osztályozzák, csomagolják és -18C° -nál kisebb hőmérsékleten hűtve tárolják.

8. Gyorsfagyasztott csöves kukorica

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

8.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott csöves csemegekukorica az étkezési kukoricanövény (*Zea mays* L.) gyorsfagyasztással tartósított csöve.

8.2. Felhasználható összetevők

Csemegekukorica-cső

8.3. Minőségi jellemzők

8.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Ép, egészséges, jól fejlett, jól tisztított, csuhélevelektől, bibeszálaktól gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

Rosszul vágott csövek véglevágáskor sérült szemek, színárnyalatban eltérő színű szemek előfordulása, enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban és fagyszívottság a II. osztályban megengedett.

Fejlődési rendellenességéből adódó szemhiány elvétve előfordulhat.

A megengedett eltéréseket, minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Fejlődési rendellenességéből adódó szemhiány, legfeljebb	1 sor	1 sor
Csuhélev 1-maradvány	2 cm ² /1 cső	3 cm ² /1 cső
Roncsolt szem	30 szem/1 cső	40 szem/1 cső
	1 szem/1 cső	2 szem/1 cső
Barna, fekete szem	2 szem/1 cső	3 szem/1 cső
Barnult szem		

8.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a csemegekukorica-fajtára jellemző színű (sárgásfehér, aransárga, sötétsárga).

Állomány: zsenge, puha, de nem szétfőtt, a II. osztályú termék esetén a keményebb állományú és az érett kukoricára jellemző ízű termék előfordulhat.

Illat, íz: jellemző ízű, illatú.

Alak: a csöves csemegekukoricára jellemző.

Megjegyzés: A jellemzőket fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

8.4. Csomagolás

Nincs külön előírás

8.5. Jelölés

8.5.1. Megnevezés

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott csöves csemegekukorica I. o./II. o.

8.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A csöves kukoricát fosztás, válogatás, véglevágás után előfőzik, hűtik és gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után csomagolják és -18C° -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

9. Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

9.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica a csemegekukorica (*Zea mays* L.) gyorsfagyasztással tartósított kukoricaszeme.

9.2. Felhasználható összetevők

Morzsolt csemegekukorica

9.3. Minőségi jellemzők

9.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, jól tisztított, idegen szerves és szervesetlen anyagtól mentes. Héjrepedés az I. és II. osztályban megengedett. Enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban megengedett. A II. osztályú termék esetében keményebb állományú és érettebb kukoricára jellemző ízű szemek is előfordulhatnak.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Színárnyalatban eltérő (narancssárgás elszíneződésű)	5% (m/m)	10% (m/m)
Elszíneződött, barnult	3 db/100 g	5 db/100 g
Barna szem és/vagy fekete szem	1 db/100 g	2 db/100 g
Roncsolt, sérült szem	20% (m/m)	25% (m/m)
Léha szem	2% (m/m)	4% (m/m)
Torzásával kitépelt szem	10 db/100 g	15 db/100 g

Bibeszál	1 db/100 g	1 db/100 g
Túlérett, ráncos szem	10 db/100 g	20 db/100 g
Csuhélevél és/vagy csutka és/vagy szár	1 db/100 g	1 db/100 g
2 -nél több összefagyott szem	5% (m/m)	nincs kikötés

9.3.2. Fizikai-kémiai jellemzők

Összes szárazanyag-tartalom: **I. osztály** legfeljebb 35% (m/m) **II. osztály** legfeljebb 37% (m/m)

9.3.3. Érzékszervi jellemzők

Szín: a morzsolt csemegekukorica-fajtára jellemző színű (sárgásfehér, aranysárga, sötét sárga).

Állomány: zsenge, a főtt kukoricára jellemző állományú, kemény, rágós héjtól gyakorlatilag mentes.

Illat, íz: jellemző ízű, illatú.

Alak: ép, jól vágott kukoricaszemek.

Megjegyzés: Az alakot gyorsfagyasztott, a színt felengedett, az illatot, ízt, állományt főzési próba után bírálják el.

9.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

9.5. Jelölés

9.5.1. Megnevezés

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica I. o./II. o.

9.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A csuhéleveleitől megtisztított kukoricacsövekről morzsológéppel vágják le a szemeket. A levágott szemeket előfőzik, hűtik, vízleválasztás után gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után csomagolják és -18C° -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

10. Gyorsfagyasztott parajkrém

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

10.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott parajkrém a zsenge parajnövény (*Spinacia oleracea* L.) gyorsfagyasztással tartósított, előfőzött, átpasszírozott vagy más módon finoman aprított levele.

10.2. Felhasználható összetevők

Parajlevél

10.3. Minőségi jellemzők

10.3.1. Kémiai-fizikai jellemzők

Összes szárazanyag-tartalom legalább 5,5% (m/m)

Vízben oldható szárazanyag-tartalom legalább 2 ref.%

Homoktartalom legfeljebb 0,04% (m/m)

10.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a parajkrémre jellemző.

Illat, íz: a parajkrémre jellemző.

Állomány: a termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, egyöntetű pépes, durva rostoktól mentes.

felengedett állapotban a parajkrémre jellemző.

Megjegyzés: A gyorsfagyasztott parajkrém színét eredeti, gyorsfagyasztott állapotban, állományát gyorsfagyasztott és felengedett állapotban bírálják el.

Megengedett eltérések:

- a felületen kissé fakult vagy barnult szín;
- gyorsfagyasztott állapotban a felületen vékony jégdarabok, illetve jégréteg, felengedtetve kissé csomós vagy szivacsos állomány és kisebb mértékű vízkiválás;
- finom rostok;
- legfeljebb 3 mm-es levéldarabok.

10.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

10.5. Jelölés

10.5.1. Megnevezés

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott parajkrém

10.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A *parajt* mossák, majd előfőzik, a leveleket aprítják vagy passzírozzák, hűtik, majd csomagolják és gyorsfagyasztják.

A gyorsfagyasztott terméket gyűjtőkartonba csomagolják és -18C° -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

11. Gyorsfagyasztott sárgarépa

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

11.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott sárgarépa a sárgarépanövény (*Daucus carota* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyökere.

11.2. Felhasználható összetevők

Sárgarépagyökér

11.3. Minőségi jellemzők

11.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. Ép, egészséges, tiszta, gyakorlatilag mentes hámozatlan felületektől, foltosságtól, zöld gyökérfejektől, idegen szerves és szervetlen anyagtól. Néhány összefagyott csomó, enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban megengedett.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázatok tartalmazzák.

Sárgarépakocka	I. osztály	II. osztály
Zöld, zöldesfehér szín, legfeljebb	10% (m/m)	20% (m/m)
Barna és/vagy fekete foltos, legfeljebb	2% (m/m)	5% (m/m)
Nagyobb (másfélszeres élhossz feletti*) darabok), legfeljebb	10% (m/m)	nincs kikötés
Roszul tisztított kocka, legfeljebb	3% (m/m)	5% (m/m)
Rovarrágott kocka, legfeljebb	1,5% (m/m)	3% (m/m)
Törmelék fél élhossznál kisebb darabok*), legfeljebb	25% (m/m)	nincs kikötés

* A megadott eltérések kizárólag a 10x10 mm-es sárgarépakockára vonatkoznak.

Sárgarépahasáb	I. osztály	II. osztály
Zöld, zöldesfehér szín, legfeljebb	10% (m/m)	15% (m/m)
Barna és fekete foltos	5% (m/m)	8% (m/m)
Nem különálló hasáb	10% (m/m)	20% (m/m)
Roszul tisztított darab	5% (m/m)	8% (m/m)
Rovarrágott	5% (m/m)	8% (m/m)
Törmelék (10 mm alatt)	10% (m/m)	20% (m/m)

11.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a sárgarépaajtára jellemző.

Illat, íz: a sárgarépaajtára jellemző.

Állomány: az előfőzött sárgarépára jellemző.

Megjegyzés: Az alakot, méretet gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, színt, állományt főzési próba után bírálják el.

11.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

11.5. Jelölés

11.5.1. Megnevezés

A megnevezéshez kapcsolódóan utalni kell a termék alakjára.

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott sárgarépakocka I. o./II. o.

11.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A sárgarépáról a leveleket, a gyökérfejet, a héjat és a másodlagos gyökereket eltávolítják, mossák, a kívánt alakra és méretre aprítják, előfőzik, vagy nem főzik elő, hűtik, víztelenítik és gyorsfagyasztják, csomagolják és -18°C -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

12. Gyorsfagyasztott vágott zöldbab

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

12.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott zöld hüvelyű vagy sárga hüvelyű vágott zöldbab (a továbbiakban: zöldbab) a zöldbabnövény (*Phaseolus vulgaris* L.) gyorsfagyasztással tartósított hüvelye.

12.2. Felhasználható összetevők

Zöld hüvelyű vagy sárga hüvelyű zöldbab.

12.3. Minőségi jellemzők

12.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. A zöldbab jól tisztított, megfelelően vágott és megfelelően véglevágott (hegyezett), mérgező gyomnövényektől és szervesetlen anyagoktól mentes.

Felületén enyhe rozsdás karcolás, pontszerű rozsdafoltosság előfordulhat. A sárga hüvelyű zöldbab esetén a zsengeségből eredő zöld színárnyalat megengedett. Enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályú termékben, fagyszívottság a II. osztályú termékben megengedett.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Elütő színű, rozsdás, foltos darab	10%(m/m)	15% (m/m)
Különálló babszem	10 db/250 g	8 db/250 g
Hegyezetlen babvéget/ szárrészt tartalmazó darab	3 db/250 g	5 db/250 g
Mechanikailag sérült (törött, kettéhasadt, zúzódott, nagyon egyenetlen vágásélű)	5% (m/m)	10% (m/m)
Nem mérgező gyomnövény vagy annak része, szárrész	2 db/250 g	2 db/250 g
Elöregedett és /vagy kifejezett babot tartalmazó	10% (m/m)	15% (m/m)
Barnult végdarab	5% (m/m)	10% (m/m)
Rovarrágott	2 db/250 g	4 db/250 g

Méretelőírások

A méret szerint osztályozott gyorsfagyasztott zöldbab a deklarált mérettől legfeljebb 20% (m/m)-el térhet el.

12.3.2. Érzékszervi jellemzők

Színe: a zöldbabra jellemző.

Illat, íz: a zöldbabra jellemző.

Állománya: a vágott zöldbabra jellemző.

Megjegyzés: A gyorsfagyasztott zöldbab alakját gyorsfagyasztott állapotban, színét felengedett állapotban, ízét, illatát, állományát pedig főzési próba után bírálják el.

12.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

12.5. Jelölés

12.5.1. Megnevezés

A méret szerint osztályozott termék mérethatárait a megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni.

Példák a megnevezésre: Gyorsfagyasztott zöld hüvelyű vágott zöldbab I. o./II. o.

Gyorsfagyasztott sárga hüvelyű vágott zöldbab I. o./II. o.

12.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az **zöldbabot** légszelektálás, mosás, fűrtbontás, véglevágás („hegyezés”), válogatás, méretre aprítás után előfőzik, lehűtik, víztelenítik és gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után a zöldbabot méret szerint osztályozzák vagy nem osztályozzák, majd csomagolják és $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

13. Gyorsfagyasztott egres

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

13.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott egres az egresnövény (*Ribes uva-crispea* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyümölcse.

13.2. Felhasználható összetevők

Egres gyümölcs

13.3. Minőségi jellemzők

13.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, jól tisztított, levéltől, homlokszörtől, szárrésztől gyakorlatilag mentes; idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes, felületi (háj) repedés előfordulása megengedett.

Fizikai jellemző

Homoktartalom legfeljebb 0,01% (m/m)

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Foltos (ágvert parásodott) gyümölcs	10% (m/m)	15% (m/m)
Sérült, törött, deformált gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Elpuhult állományú gyümölcs	15% (m/m)	15% (m/m)
Homlokszőr, illetve 3 mm-nél hosszabb szárrész	5% (m/m)	10% (m/m)

13.3.2. Érzékszervi jellemzők

Alak: az egresfajtára jellemző, ép, egész.

Szín: az egresfajtára jellemző.

Illat, íz: az egresfajtára jellemző.

Állomány: az egresfajtára jellemző.

Megjegyzés: Az alakot gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságot pedig felengedett állapotban bírálják el.

13.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

13.5. Jelölés

13.5.1. Megnevezés

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott egres I. o./II. o.

13.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A friss egrest gyorsfagyasztják. A gyorsfagyasztott egresről a szárat és homlokszőrt lekoptatják, kiválogatják a hibás, az elütő színű, a sérült szemeket, az idegen anyagot. A gyorsfagyasztott terméket csomagolják és -18 C° -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

14. Gyorsfagyasztott gurulós málna

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

14.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott gurulós málna a málnanövény (*Rubus idaeus* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyümölcse.

14.2. Felhasználható összetevők

Málnagyümölcs

14.3. Minőségi jellemzők

14.3.1. Általános jellemzők

A gurulós málna gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. Idegen szerves és szervetlen anyagtól, kocsánytól, szártól, szárrésztől gyakorlatilag mentes. Egyenletesen érett, ép, egészséges, zömében különálló málnaszemek. Néhány, legfeljebb 4 málnaszemet tartalmazó csomó megengedett, amely enyhe nyomásra túlnyomó részt ép, különálló szemekre esik szét.

Fizikai jellemző

Homoktartalom legfeljebb 0,04% (m/m)

A megengedett eltéréseket a táblázat tartalmazza

A hiba neve	eltérés
Törött, sérült szem	10% (m/m)
ezen belül gríz legfeljebb	5% (m/m)
Napégett, pontpenészes, rosszul kötött, elszíneződött szem	30 db/1000 g
ezen belül pontpenészes szem, legfeljebb	8 db/1000 g
elszíneződött szem, legfeljebb	12 db/1000 g
Éretlen és/vagy túlérlett gyümölcs	10% (m/m)
Deformálódott gyümölcs	10% (m/m)
Levél, levélrész	2 db/1000 g
Kocsány, szár, szárrész	2 db/1000 g
Jégtalpas gyümölcs	5% (m/m)
Összefagyott darabok	10% (m/m)

14.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín, illat, íz és állomány: a fajtára jellemző

Alak: ép, egész

Megjegyzés: A színt, az alakot gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságot pedig felengedett állapotban bírálják el.

14.4. Csomagolás

Nincs külön előírás

14.5. Jelölés

14.5.1. Megnevezés

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott gurulós málna

14.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A polietilénfóliával bélelt rekeszekbe szedett gurulós minőségű málnát gyorsfagyasztják.

A gyorsfagyasztott málnából leválasztják az összefagyott csomókat, a grízt és a visszamaradó különálló egész szemekből kiválogatják a hibás szemeket, idegen anyagot, csomagolják és -18 C° -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

15. Gyorsfagyasztott meggy

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

15.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott meggy, a meggy (*Prunus cerasus* L.) gyorsfagyasztással tartósított magozott vagy magozatlan gyümölcse.

15.2. Felhasználható összetevők

Meggy gyümölcs

15.3. Minőségi jellemzők

15.3.1. Általános jellemzők

A meggy gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, enyhe ún. „kicukrosodás” héjrepedés megengedett, jól tisztított, egészséges, szárrésztől, levéldaraboktól, húzában repedt szemtől gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

A magozott meggy gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, lé ráfagyása és deformáltság megengedett.

A **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként magozatlan meggy esetén a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Deformálódott gyümölcs	15% (m/m)	25% (m/m)
Eltérő színárnyalatú gyümölcs	10% (m/m)	20% (m/m)
Foltos gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)
Parásodott vagy sérült gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Cseresznyelégység által fertőzött gyümölcs	2 % (m/m)	2% (m/m)
Levél vagy szárrész	1 db/1000 g	1 db/1000 g
Különálló mag	1 db/1000 g	1 db/1000 g
Romlóhibás gyümölcs	1% (m/m)	2% (m/m)

A **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként magozott meggy esetén a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Eltérő színárnyalatú gyümölcs	10% (m/m)	20% (m/m)
Foltos gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)

Parásodott szem	5% (m/m)	5% (m/m)
Cseresznyelégységek által fertőzött gyümölcs	2% (m/m)	2% (m/m)
Levél vagy szárrész	1 db/1000 g	2 db/1000 g
Mag, magtőret	3 db/1000 g	3 db/1000 g
Roncsolt gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)
Túlérett gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)
Romlóhibás gyümölcs	1% (m/m)	2% (m/m)

15.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a fajtára jellemző, egyenletes

Illat, íz: a fajtára jellemző

Állomány: a fajtára jellemző

Alak: ép

Megjegyzés: A termék alakját, színét gyorsfagyasztott, a többi tulajdonságot felengedett állapotban bírálják el.

15.4. Csomagolás

Nincs külön előírás

15.5. Jelölés

15.5.1. Megnevezés

Példák a megnevezésre: Gyorsfagyasztott meggy I.o./II.o.
Gyorsfagyasztott magozott meggy I.o./II.o.

15.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A **meggyet** szártéppő gépen egy műveletben mossák, szártalanítják, a hibás, a foltos, a száras szemeket, a hús nélküli magot kiválogatják, majd gyorsfagyasztják.

Magozott meggy előállításakor célszerű méret szerint osztályozott, mosott, szártépett, válogatott meggyet felhasználni a magozáshoz, majd magozógéppel kimagozni és gyorsfagyasztani.

Gyorsfagyasztás után csomagolják és -18 C° -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

16. Gyorsfagyasztott szamóca

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

16.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott szamóca a szamócanövény (*Fragaria ananassa* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyümölcse.

16.2. Felhasználható összetevők

Szamóca gyümölcs

16.3. Minőségi jellemzők

16.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

A szamóca gyakorlatilag mentes kocsánytól, kocsányrészekről, idegen szerves és szervetlen anyagtól.

A szamóca állománya nem megpuhult, jégtalpas gyümölcs előfordulása megengedett.

Fizikai jellemző

Homoktartalom legfeljebb 0,03% (m/m)

A megengedett eltéréseket a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	eltérés
Törött, sérült, összefagyott gyümölcs	20% (m/m)
Rosszul csumázott gyümölcs	10% (m/m)
Különálló csésze, csészelevel, egész szár vagy szárrész	6 db/1000 g
Éretlen, túlérett, nem romlástól eredő elszíneződött gyümölcs	10% (m/m)
Romlóhibás gyümölcs	5% (m/m)

16.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a fajtára jellemző

Illat, íz: a fajtára jellemző

Alak: ép

Megjegyzés: Az alakot és a színt gyorsfagyasztott, az ízt, illatot és állományt pedig felengedett állapotban bírálják el.**16.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás

16.5. Jelölés**16.5.1. Megnevezés****Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott szamóca**16.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**A *szamócát* csumázzák, mossák, ha csumázott, csak mossák, ezután kiválogatják a sérült, hibás, romlott szemeket, majd a gyümölcs felületét víztelenítik.A szamócát gyorsfagyasztják, csomagolják és -18 C° -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.**17. Gyorsfagyasztott szilva****Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.****17.1. A termék meghatározása**A gyorsfagyasztott szilva a magvaváló kék szilva (*Prunus domestica* L.) gyorsfagyasztással tartósított magozott vagy magozatlan gyümölcse.**17.2. Felhasználható összetevők**

A magvaváló kék szilva gyümölcse.

17.3. Minőségi jellemzők**17.3.1. Általános jellemzők**

A szilva gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, jól tisztított, egészséges, a gyümölcs hossz-tengelyére merőleges legnagyobb átmérő legalább 26 mm.

A magozott szilva gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. Kismértékű lékiválás, felületi kicukrosodás, tömbbe fagyás és héjrepedés megengedett.

A parásodott gyümölcs és a mag körüli pirosas, barnás elszíneződés nem minőségrontó tényező.

Húsában repedt szemtől gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

A gyorsfagyasztott szilvánál **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Szilvamolylárvaival szennyezett gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Pajzstetűszívásnyommal szennyezett gyümölcstarab	10% (m/m)	nincs kikötés
Deformálódott és/vagy húsában repedt gyümölcs	10% (m/m)	20% (m/m)
Szárkörül fonnyadt szem	5 db/1000 g	10 db/1000 g
Levél vagy szárrész	3 db/1000 g	6 db/1000 g

A gyorsfagyasztott, magozott szilvánál **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Felületi húsbarulás	20% (m/m)	nincs kikötés
Gyümölcstörmelék (1/3-nál kisebb)	20% (m/m)	30% (m/m)
Szilvamolylárvaival szennyezett gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Pajzstetűszívásnyommal szennyezett gyümölcs	10% (m/m)	nincs kikötés
Mag vagy magtörmelék	2 db/1000 g	4 db/1000 g
Szár vagy szárrész	2 db/1000 g	4 db/1000 g

17.3.2. Érzékszervi jellemzők

Gyorsfagyasztott szilva

Szín: a fajtára jellemző

Állomány: a fajtára jellemző

Illat, íz: a fajtára jellemző

Alak: a fajtára jellemző, ép

Megjegyzés: A termék alakját, színét, méretét gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságát pedig felengedett állapotban bírálják el.

Gyorsfagyasztott magozott szilva

Szín: a fajtára jellemző, zömében egyöntetű színű zöldessárga vagy sárga húsú gyümölcstarabok

Állomány: a fajtára jellemző

Illat, íz: a fajtára jellemző
 Alak: zömében a felezett szilvára jellemző alakú, a fajtára jellemző
 Megjegyzés: A termék alakját, színét, méretét gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságát pedig felengedett állapotban bírálják el.

17.4. Csomagolás

Nincs külön előírás

17.5. Jelölés

17.5.1. Megnevezés

Példák a megnevezésre: Gyorsfagyasztott szilva I. o./II. o.
 Gyorsfagyasztott magozott szilva I. o./II.o.

17.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A szilvát szártépő gépen mossák, szártalanítják, a hibás, foltos, száras szemeket, magot kiválogatják, majd gyorsfagyasztják.

Magozott szilva előállításánál célszerű méret szerint osztályozott, mosott, szártépett, válogatott szilvát felhasználni a gépi magozáshoz, majd magozógéppel kimagozni és gyorsfagyasztani.

Gyorsfagyasztás után csomagolják és -18 C° -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

18. Gyorsfagyasztott zöldborsó

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.1.3.

18.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott zöldborsó, a hüvelyes zöldborsó (*Pisum Sativum*) zsenge, zöld színű, gyorsfagyasztással tartósított magja.

18.2. Felhasználható összetevők

Hüvelyből kifejtett zöldborsó

18.3. Minőségi jellemzők

18.3.1. Általános jellemzők

A zöldborsó gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, gurulós, jól tisztított, ép, egészséges. Gyakorlatilag mentes sárga, foltos, rovar által károsított, sérült szemektől, idegen növényi anyagoktól.

Idegen, nem növényi eredetű anyagokat, mérgező gyommagot nem tartalmazhat.

Héjában és húsában enyhén repedt szem nem minősül minőségi hibának.

Enyhe felületi fagyszívottság I. osztályban, fagyszívottság II. osztályban nem minőségrontó tényező.

A megengedett minőségi eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza (a db-ban megadott hibák 250 g mintára vonatkoznak)

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Szemre rátapadt levéldarab (a felület 1/4-énél nagyobb)	12 db	15 db
Barnult, sárgás szem	5 db	6 db
Tört szem % (m/m)	15	20

Különálló levél, szárrész, hüvelytőret	2 db	3 db
Léha szem % (m/m)	3	5
Beszáradt, töppedt, ráncos szem	8 db	12 db
Foltos, rozsdapettyes szem (a felület 1/3-ánál nagyobb)	10 db	15 db
Rovar által károsított szem (szúrt, rágott)	2 db	4 db
Gyommag (nem mérgező)	1 db	2 db

Méretelőírások

A gyorsfagyasztott zöldborsó méret szerint lehet osztályozott vagy osztályozatlan.

A gyorsfagyasztott zöldborsószemek szemnagysága és szárazanyag tartalma % (m/m) alapján

A termék neve	Szemnagyság g mm	Mérettől való eltérés %	Szárazanya g tartalom % (m/m)
<i>Méret szerinti osztályozottság esetén:</i>	6-9	15	legfeljebb 26
	9-10	25	legfeljebb 32
<i>Méret szerinti osztályozatlanság esetén:</i>	-	-	legfeljebb 32
	-	-	legfeljebb 35

A megadott méret értéktől való eltérés esetén a terméket nagyobb szemnagyságú osztályba kell sorolni.

A zsengeség szót magába foglaló megnevezés esetén a szárazanyagtartalom értékeket is figyelembe kell venni.

18.3.2. Érzékszervi jellemzők

A gyorsfagyasztott zöldborsó fajtájára jellemző alakú, színű, ízű, illatú, fajtájára és zsengeségi fokára jellemző állományú. (Az un. „klorofillhiányos”, fehéres-sárga színű szem nem számít minőségi hibának.)

Megjegyzés: Az alakot (méretet) gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, állományt, színt, a fagyszívottságot pedig főzési próba után bírálják el.

Főzési próba után vizsgálva:

A gyorsfagyasztott zöldborsó jellegzetes illatú, kevésbé intenzív, mint a friss zöldborsó.

Íze: fajtára jellemző, érettségétől függően édes és enyhén lisztes íz előfordulhat, de nem lehet befülledt, savanyú, idegen mellékízű.

Alakja: gyorsfagyasztott állapotban és főzési próba után fajtájára jellemző

- (gömbölyű, ovális, szögletes).
- Állománya: a zöldborsó szemek puhák, de elvétele néhány kemény, vagy fajtájától függően puha belü kemény, rágós héjú szem előfordulhat.
- Színe: a zöldborsó jellegzetes zöld színű, kissé kevert színárnyalat fajtától függően előfordulhat (többféle zöld, zöldes fehér, zöldes sárga szín).

18.4. Csomagolás

Nincs külön előírás

18.5. Jelölés

18.5.1. Megnevezés

- A gyorsfagyasztott szóból és a 4.3. pont szerinti névből kell képezni.
- A megnevezésnek tartalmaznia kell a minőségi osztályt.

Példák a megnevezésre: Gyorsfagyasztott zöldborsó, szuperzsenge I. o.
Gyorsfagyasztott zsenge zöldborsó I. o.
Gyorsfagyasztott zöldborsó, II. o.

18.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A csévelt zöldborsó szemeket megfelelő tisztítás után előfőzik, hűtik, gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után csomagolják és legalább –18 C°-on hűtve tárolják.

Igény szerint a nyers vagy gyorsfagyasztott zöldborsó szemeket méret és zsengeség szerint osztályozhatják.

19. Gyorsfagyasztott gesztenyekészítmények

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.2.5.4.

19.1. A termék meghatározása

Főtt, héjtalanított, áttöréssel a sziklevelektől s a maghéjrészekről elkülönített egyneműsített gesztenyéből előállított termék.

Gyorsfagyasztott gesztenyemassza: Gyorsfagyasztással tartósított, főtt, héjtalanított, áttöréssel a sziklevelektől s a maghéjrészekről elkülönített egyneműsített gesztenye, amely semmilyen egyéb anyagot nem tartalmaz.

Gyorsfagyasztott gesztenyepüré: Gyorsfagyasztással tartósított gesztenyemasszának, cukornak és a megengedett ízesítőanyagoknak homogén, gyorsfagyasztott elegye.

Gyorsfagyasztott gesztenyepüré édesítőszerrel: Gyorsfagyasztással tartósított gesztenyemasszának, édesítőszernek és a megengedett ízesítőanyagoknak homogén, gyorsfagyasztott elegye.

19.2. Felhasználható összetevők

19.2.1. Elsődleges összetevők:

Szelídgesztenye [*Castanea sativa*, Mill. (*C. vesca*, *C. vulgaris* valamint fajtaváltozatainak magtermése)]

Gesztenyekészítmények előállításához kizárólag ép, egészséges, emberi fogyasztásra alkalmas, növényi és állati kártevőktől mentes termés használható fel.

19.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők (kizárólag a gesztenyepüré, illetve gesztenyepüré édesítőszerrel termék esetén)

Aromák

Cukor (csak a gesztenyepüréhez)

Édesítőszer (a 152/2009 (XI.12.) FVM rendelet 2. melléklete szerint, csak a gesztenyepüré édesítőszerrel termékhez)

Ízesítő anyagok (pl. vanília, szeszesital)

19.3. Minőségi jellemzők

19.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

	Gesztenyemassza	Gesztenyepüré	Gesztenyepüré édesítőszerrel
Víztartalom % (m/m), legfeljebb	65,0	45,0	65,00
Cukortartalom % (m/m), legfeljebb	--	32,0	--
Hozzáadott cukortartalom % (m/m), legfeljebb	0	28,0	0
Savfok, legfeljebb	4,0		
Hamutartalom % (m/m)	0,5-0,9	0,5-0,8	0,5-0,9
Zsírtartalom % (m/m)	1,1-1,8	0,9-1,8	1,1-1,8
Fehérjetartalom % (m/m)	2,0-2,9	1,7-2,5	2,0-2,9
Homoktartalom % (m/m), legfeljebb	0,02		
Héjtartalom pontszáma, legfeljebb	15		
2 mm-es lyukbőségű rostán fennmaradó héjrész % (m/m), legfeljebb	0,5		

19.3.2. Érzékszervi jellemzők felengedett állapotban, szobahőmérsékleten

Szín: a friss gesztenyemasszára jellemző, világosdrapp szín

Állag: homogén állományú, képlékeny massa, csomóktól mentes

Illat: gesztenyére, illetve a felhasznált anyagokra jellemző, tiszta, jól felismerhető illatú, minden idegen illattól mentes.

Íz: jellegzetes gesztenye íz. Gesztenyepüré esetében a felhasznált anyagok íze kellemesen érződik és harmonikusan illeszkedik a gesztenye ízéhez. Minden idegen íztől mentes.

19.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

19.5. Jelölés

19.5.1. Megnevezés

Példák a megnevezésre:

Gyorsfagyasztott gesztenyemassza

Gyorsfagyasztott gesztenyepüré

Gyorsfagyasztott gesztenyepüré édesítőszerrel

19.6. Előállítási folyamat

A gesztenyét válogatják, mossák, megfőzik, majd héjtalanítják. Áttörik, és terméktől függően cukor, édesítőszer, fűszer- és aromaanyagok hozzáadása mellett, illetve

gesztenyemassza esetén azok nélkül egyneműsítik, csomagolják, gyorsfagyasztják, -
18°C alatti hőmérsékleten tárolják.

2-604 számú irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-604 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

Vízben oldható szárazanyag tartalom	558/93/EK
Homoktartalom	MSZ 17618:1983
Víztartalom	MSZ 4220:1980
Összes cukortartalom	MSZ 3625:1986
Savfok	MSZ 20600:1979 11.5 szakasz
Hamutartalom	MSZ 3610:1983
Zsírtartalom	MSZ 17617:1985
Fehérjetartalom	MSZ 19589:1980