

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2015/2203 előírása az emberi fogyasztásra szánt kazeinekről és kazeinátokról

A rész

1. Ez az előírás a *B és C részben* meghatározott, emberi fogyasztásra szánt kazeinekre és kazeinátokra, valamint azok keverékeire vonatkozik.

2. Ezen előírás alkalmazásában

2.1. *étkezési savkazein*: a sovány tej, illetve egyéb tejtermék savval kicsapatott alvadékának kivonása, mosása és szárítása útján nyert tejtermék;

2.2. *étkezési oltós kazein*: a sovány tej, illetve egyéb tejtermék kicsapatott alvadékának kivonása, mosása és szárítása útján nyert tejtermék, amely esetében az alvadékot oltóenzim vagy más alvasztó enzimek reakciójával nyerik;

2.3. *étkezési kazeinát*: étkezési kazeinból vagy étkezési kazein alvadékból semlegesítőszerrel való kezelést és szárítást követően nyert termék.

3. A *B és C részben* meghatározott termékek csak akkor hozhatók forgalomba, ha megfelelnek ezen előírásban foglalt követelményeknek.

4. A *B rész* 1. pont 1.2. és 1.3. alpontjában, 2. pont 2.2. és 2.3. alpontjában, valamint a *C rész* 2. és 3. pontjában foglaltaknak nem megfelelő kazein és kazeinát élelmiszer előállításához nem használható fel, és más célra történő forgalomba hozatala esetén oly módon kell megnevezni és jelölni, hogy az a fogyasztót a termék jellege, minősége vagy a felhasználási szándék tekintetben ne vezesse félre.

5. A *B és C részben* meghatározott termék csomagolásán, tárolóedényén vagy címkéjén jól láthatóan, tisztán olvashatóan és kitörölhetetlenül fel kell tüntetni

5.1. a termék 2.1., 2.2. és 2.3. pont szerinti megnevezését, étkezési kazeinát esetében a *C rész* 4. pontjában meghatározott kationt vagy kationokat is feltüntetve;

5.2. keverék termékek esetén

5.2.1. a keveréket alkotó termékek megnevezését csökkenő mennyiségi sorrendjükben és a „... keveréke” kifejezést;

5.2.2. étkezési kazeinátok esetében a *C rész* 4. pontjában meghatározott kation vagy kationok megnevezését,

5.2.3. étkezési kazeinátot tartalmazó keverékek esetében a fehérjetartalmat;

5.3. a termék nettó mennyiségét, kilogrammban vagy grammban kifejezve;

5.4. azon élelmiszer-vállalkozás nevét vagy cégnevét és címét, amelynek neve vagy cégneve alatt a terméket forgalomba hozzák, illetve amennyiben ez az élelmiszer-vállalkozó nem minősül az Unió területén letelepedettnek, a terméket az uniós piacra behozó importőr nevét vagy cégnevét;

5.5. a harmadik országból importált termék esetén a származási ország nevét;

5.6. a termék tételazonosítóját vagy a gyártás időpontját.

6. Az 5. pontban foglaltaktól eltérően az 5.2.3., 5.3., 5.4. és 5.5. pontban meghatározott adatok feltüntethetők csak a kísérő-dokumentumban.

7. A *B* és *C* részben meghatározott tejtermékek kizárólag akkor hozhatók forgalomba, ha az 5. pontban meghatározott adatok magyar nyelven feltüntetésre kerülnek, kivéve, ha az élelmiszer-vállalkozás más módon hozzáférhetővé teszi ezeket az adatokat.

8. Amennyiben a *B* vagy *C* részben meghatározott tejtermék tejfehérje-tartalma meghaladja a *B* rész 1.1.2. pont és 2.1.2. pontja szerinti vagy a *C* rész 1.2. pontja szerinti minimum tejfehérje-tartalmat, ez a tény feltüntethető a termék csomagolásán, tárolóedényén vagy címkéjén.

B rész

Étkezési kazeinek

1. Étkezési savkazein

1.1. Összetétel:

1.1.1.	Nedvességtartalom, legfeljebb	12 % (m/m)
1.1.2.	Tejfehérje-tartalom, szárazanyagra számítva, legalább	90 % (m/m)
	ebből kazeintartalom, legalább	95 % (m/m)
1.1.3.	Tejzsírtartalom, legfeljebb	2 % (m/m)
1.1.4.	Titrálható savasság, 0,1 mólos nátrium-hidroxid-oldat, legfeljebb	0,27 ml/g
1.1.5.	Hamutartalom (beleértve P ₂ O ₅ -ot), legfeljebb	2,5 % (m/m)
1.1.6.	Vízmentes laktóztartalom, legfeljebb	1 % (m/m)
1.1.7.	Üledéktartalom (égett részecskék), legfeljebb	22,5 mg/25 g

1.2. Szennyező anyagok:

Ólomtartalom, legfeljebb 0,75mg/kg

1.3. Szennyeződések:

Idegen anyagok (fa-, fémrészecskék, szőr, rovartestrészek) 25 g-ban nem fordulhatnak elő.

1.4. Technológiai segédanyagok, baktérium szintenyészetek és engedélyezett összetevők:

1.4.1. Savak

1.4.1.1. tejsav

1.4.1.2. sósav

1.4.1.3. kénsav

1.4.1.4. citromsav

1.4.1.5. ecetsav

1.4.1.6. ortofoszforsav

1.4.2. tejsavtermelő baktérium szintenyészetek

1.4.3. savó

1.5. Érzékszervi tulajdonságok:

1.5.1. Szag: idegen szagtól mentes.

1.5.2. Külső jellemző: a fehértől a krémfehérig terjedő szín, nem tartalmazhat enyhe nyomással el nem osztható csomókat.

2. Étkezési oltós kazein

2.1. Összetétel:

2.1.1.	Nedvességtartalom, legfeljebb	12 % (m/m)
--------	-------------------------------	------------

2.1.2.	Tejfehérje-tartalom, szárazanyagra számítva, legalább	84 % (m/m)
	ennek kazeintartalma, legalább	95 % (m/m)
2.1.3.	Tejzsírtartalom, legfeljebb	2 % (m/m)
2.1.4.	Hamutartalom (beleértve P ₂ O ₅ -ot), legalább	7,5 % (m/m)
2.1.5.	Vízmentes laktóztartalom, legfeljebb	1 % (m/m)
2.1.6.	Üledéktartalom (égett részecskék), legfeljebb	15 mg/25 g

2.2. Szennyező anyagok:

Ólomtartalom, legfeljebb 0,75 mg/kg

2.3. Szennyeződések:

Idegen anyagok (fa-, fémrészecskék, szőr, rovartestrészek) 25 g-ban nem fordulhatnak elő.

2.4. Technológiai segédanyagok:

2.4.1. Oltóenzim, amely megfelel az élelmiszerenzimekről szóló, 2008. december 16-i 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 1332/2008/EK rendelet) követelményeinek.

2.4.2. Egyéb tejalvasztó enzimek, amelyek megfelelnek az 1332/2008/EK rendelet követelményeinek.

2.5. Érzékszervi tulajdonságok:

2.5.1. Szag: idegen szagtól mentes.

2.5.2. Külső: a fehértől a krémfehérig terjedő szín, nem tartalmazhat enyhe nyomással el nem osztható csomókat.

C rész

Étkezési kazeinátok

1. Összetétel:

1.1. Nedvességtartalom, legfeljebb	8 % (m/m)
1.2. Tejfehérje-tartalom szárazanyagra számítva, legalább ebből kazeintartalom, legalább	88 % (m/m) 95 % (m/m)
1.3. Tejzsírtartalom, legfeljebb	2 % (m/m)
1.4. Vízmentes laktóztartalom, legfeljebb	1 % (m/m)
1.5. pH-érték	6,0-8,0
1.6. Üledéktartalom (égett részecskék), legfeljebb	22,5 mg/25 g

2. Szennyező anyagok:

Ólomtartalom, legfeljebb 0,75 mg/kg

3. Szennyeződések:

Idegen anyagok (fa-, fémrészecskék, szőr, rovartestrészek) 25 g-ban nem fordulhatnak elő.

4. Élelmiszer-adalékanyagok (választható semlegesítő és pufferoló szerek):

Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. melléklet E. rész „01.9. Étkezési kazeinátok” és a „0. Az összes élelmiszerkategóriához engedélyezett adalékanyagok” kategóriában szereplő élelmiszer-adalékanyagok.

5. Érzékszervi tulajdonságok:

5.1. Szag: igen enyhe idegen íz és szag megengedett.

5.2. Külső: a fehértől a krémfehérig terjedő szín, nem tartalmazhat enyhe nyomással el nem osztható csomókat.

5.3. Oldhatóság: desztillált vízben csaknem teljesen oldódik, a kalcium-kazeinát kivételével.