

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Étkezési tehéntúró

2. kiadás

Budapest, 2022. március 17.



Étkezési tehéntúró

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely megfelel a hatályos jogszabályi előírásoknak, beleértve a Magyar Élelmiszerkönyvet.

Ezen túlmenően a termék nem tartalmazhat adalék- és technológiai segédanyagokat, vegyes alvasztású túró esetén alvasztóenzim kivételével egyéb enzimeket sem. Laktózmentes termék esetében a laktáz enzim alkalmazása elfogadható.

A termék élesztőgomba-száma legfeljebb 10^2 /g lehet.

Választható elemek

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely a fenti, kötelezően teljesítendő előírásokon túlmenően megfelel az I. és a II. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

I. A termék jellemzői

1. Teljes tejből készült túró
2. Rögös túró¹
3. Leveles túró, amely megfelel az 1. mellékletben foglalt követelményeknek

II. A termék-előállítás folyamata

A termék önellenőrzése

4. A terméknek gyártási tételenkénti teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
5. Eltarthatósági vizsgálatok minden gyártási tétel kapcsán, érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterek vizsgálata, dokumentálása.
6. A feldolgozó a beszállítói szerződésekbe foglalja bele, hogy kizárólag határértéket nem meghaladó aflatoxin-M1 tartalmú tejet és tejszint vesz át a tejgazdaságtól, melyet valamennyi, az üzembe beszállított és átvett nyers tej és/vagy tejszín tételből maga is ellenőriz. A vizsgálati módszernek olyannak kell lennie, amellyel a Bizottság 1881/2006/EK rendeletében meghatározott határérték teljesítése vizsgálható, azaz legalább 0,050 mikrogramm/kg aflatoxin M1 mennyiség kimutatható.

¹ Az Európai Bizottság 2019. március 19-én kelt, a „Rögös túró HKT” termékre vonatkozó „2019/C 111/07” számú Végrehajtási Határozatának megfelelő termék

7. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék minőségét, a higiénéiát, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
8. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségszabályzási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési és / vagy határértékek meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
9. Az önellenőrzési rendszer keretében külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - zsírtartalom
 - fehérjetartalom
 - szárazanyag-tartalom
 - zsírtartalom a szárazanyagban
 - savfok
 - tejjidegen zsír (a kizárólag tejet/tejszínt feldolgozó üzemeknél nem szükséges)
 - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM. és a 2073/2005/EK rendeletek szerint)
 - nettó tömeg

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedévből kerüljön be legalább egy minta.

A tej előállításának folyamata (tejfeldolgozási módszerek)

10. Magasabb higiéniai követelményeknek való megfelelés a termék-előállítási folyamat során: az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet 4. mellékletében foglaltak alkalmazása az üzembe érkező nyers elegytejre és tejszínre vonatkozóan havonta 3 alkalommal.

Követelmények:

- *Staphylococcus aureus*: <10 tke/g
 - Penészgomba, élesztőgomba: max. 10 tke/g
 - Coliform: <10/g
 - *Enterobacteriaceae*: <10 tke/g
 - *Enterococcus* (D szer.csoport): <10 tke/g
 - Szulfitredukáló clostridiumok: <10 tke/g
11. Zárt alvasztási rendszer.
 12. A termék-előállítás (a nyers tej átvételétől a késztermék kiszállásáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
 13. Nyers tej beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers tej labor eredményeiből.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

14. GMO-mentes takarmányozás.
15. Ökológiai gazdálkodás (a 21. ponttal együtt nem választható).

16. Több állatjóléti intézkedés (munkatársak képzésével egybekötve), pl. az adott fajnak legjobban megfelelő tartásmód, több mozgástér, nagyobb férőhely.
17. Amennyiben a tejfeldolgozó egyben tejtermelő is, negyedévente legalább egyszer elvégzett és dokumentált aflatoxin-vizsgálat (a saját termesztésű takarmányból, valamint az esetlegesen hozzávásárolt takarmányokból (tömeg, abrak, kiegészítő premixek) is).

Fogyasztóbarát csomagolási megoldás alkalmazása

18. Kényelmi, praktikussági szempontból a piacon elérhető hasonló termékek csomagolásától egyértelműen megkülönböztethető és előnyös megoldás. Fogyasztóbarát csomagolás esetében figyelembe kell venni a III. választható elem kategória szerinti fenntarthatósági szempontokat is. Nem fogadható el olyan fogyasztóbarát csomagolás, amelynek ökológiai lábnyoma / környezetterhelése nagyobb, mint a piacon elérhető hasonló termékeké.
19. A csomagolási egység nettó tömege a hagyományos 100 g-ra kerekített (pl. 200g, 500g, 1000g), vagy 250 g.

III. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

20. Az üzem megújuló energiaforrásokból (például földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy részét.

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

21. A termék előállításához használt alapanyag ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 15. ponttal együtt nem választható).
22. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, a hulladék hő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
23. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14000 rendszer alkalmazása.
24. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.
25. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
26. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
27. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
28. Jogosultság a Tejszív logó használatára.
29. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).

Szállítási távolság

30. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok (pl. a beszállított tej, a tej előállításához használt takarmány) minél kisebb távolságról kerüljenek a feldolgozó üzembe.

1. melléklet

A leveles túróra vonatkozó követelmények

A KMÉ védjegy használatára hőkezelt teljes tehéntejből vegyes alvasztással, baktérium szintenyészet, oltóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készül tejtermék.

Minőségi jellemzők

Összetétel (g/100 g):

- szárazanyag: 26-32
- zsír: 12-15
- zsír a szárazanyagban: 44-50
- fehérje: 10-12
- NaCl: tejeredetű

Érzékszervi tulajdonságok:

Alak, külső:	A kimerítéskor használt csurgató formának megfelelő alak; kéreg nélküli, krém-fehér színű, esetleg sárgább és fehérebb rétegek váltakoznak (márványozott)
Belső:	Jól elkülönülő réteges szerkezet
Állomány:	Alaktartó, vágható, krémes, nem szemcsés, szájban könnyen elomló
Szag:	Savanykás, aromás, idegen szagtól mentes
Íz:	Savanykás, telt, aromás, idegen íztől mentes