

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Vajaskifli

1. kiadás

Budapest, 2022. március 31.



## Vajaskifli

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag búzafinomliszt (BL 55 típusú liszt), sütőélesztő, étkezési só, 2,8% zsírtartalmú tej vagy zsíros tejpör, vaj, cukor és víz felhasználásával, tésztakészítéssel, sodrással, nyitott gyűrű formájú kiflivé alakítással, lazítással, majd sütéssel előállított termékkel lehet pályázni.

### Kötelező elemek

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan vajaskifli elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásain túl megfelel az alábbi követelményeknek.

### **Kizárólag az alábbiakban felsorolt anyagok használhatók fel az alábbi mennyiségben:**

Búzafinomliszt (BL 55)	
Étkezési só	lisztre számított 1,2%
Cukor	lisztre számított 4%
Sütőélesztő	lisztre számított 1-4%
Tej	lisztre számított legalább 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy lisztre számított 3% zsíros tejpör <sup>1</sup> )
Vaj <sup>2</sup>	lisztre számított legalább 5%
Ivóvíz	
Étolaj (kizárólag választóanyagként)	
Vitális glutin (szükség esetén)	

A vajaskifli készülhet közvetett vagy közvetlen tésztakészítéssel.

A közvetett tészta készítésnél a kovász technológiai mutatói:

- Kovász nagyság minimum 20% (m/m)
- Kovász sűrűség minimum 80% (m/m) kovász lisztre
- Élesztő felhasználás 1% (m/m) lisztre
- Kovász érési ideje minimum 6 óra.

<sup>1</sup> zsírtartalma legalább 26% (m/m), de kevesebb, mint 42% (m/m)

<sup>2</sup> legalább 80% (m/m), de legfeljebb 90% (m/m) zsírtartalmú

A vajaskifli fagyasztásra nem készíthető.

A termék csomagolatlan állapotban kerülhet forgalomba, a védjegy a termék elé kihelyezett logóval jeleníthető meg.

## **Minőségi követelmények**

### Fizikai, kémiai jellemzők

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

– sótartalom NaCl-ban kifejezve	legfeljebb	1,3% (m/m)
– zsírtartalom	legalább	5,0% (m/m)
– cukortartalom	legalább	3,0% (m/m)

### Érzékszervi jellemzők

**Alak:** a terméktípusra jellemző zárt vagy nyitott gyűrű alakú, ne legyen torz.

**Héj:** fényes, aransárgából vörösesbarnába hajló színű; ne legyen végig repedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.

**Bélzet:** a termékbél átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

**Íz és szag:** a cukor és a vaj jól érezhető, harmonikus, a termékre jellemző vajas aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

## **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-előállítás folyamata**

#### Önellenőrzés

1. A terméknek napi gyártási tételekből történő véletlenszerű üzemi önellenőrzése (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterekre).

2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében dokumentált módon rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék minőségét, a higiéniát, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
3. 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.
4. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
  - Szárazanyag-tartalom
  - Szárazanyagra vonatkoztatott cukortartalom
  - Szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom NaCl-ban kifejezve
  - Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedéből kerüljön be legalább egy minta.
5. A termék mikrobiológiai ellenőrzése Salmonella (n=10, m=M=0/25 g) és E. coli (n=5 c=2 m=0/g, M=10) paraméterekre vonatkozóan havonta 3 alkalommal saját vagy külső laboratóriumban vizsgálva.

## II. Fenntarthatóság

### Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

6. A pályázó megújuló energiaforrásokból (például földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy részét.

### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

7. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
8. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, a hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
9. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.
10. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.

### Szállítási távolság

11. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok saját gazdaságból vagy 100 kilométeren belül kerülnek a feldolgozó üzembe.