

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGY



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Füstölt baconszalonna

1. kiadás

Budapest, 2022. augusztus 9.



Füstölt baconszalonna – nyers, előfőzött, főtt (darabolt, szeletelt, kockázott, csíkozott)

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag olyan sertés császárszalonnájából készült, füstölt, nyers, előfőzött, vagy főtt, sózott és/vagy pácolt, húsréteggel átszótt, szalonnás sertéshús-készítménnyel 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.

Kötelező elemek

A termék előállítása során kizárólag az alábbiak használhatók fel:

- császárszalonna;
- víz;
- só;
- dextróz;
- fűszerek/fűszerkivonatok;
- nátrium-nitrit;
- difoszfátok/trifoszfátok/polifoszfátok;
- aszkorbinsav/nátrium-aszkorbát;

Megengedett páclébevitel: legfeljebb 10 % (m/m)

Hústartalom: legalább 90 %

Kémiai jellemzők:

- Összes fehérjetartalom: legalább 13 % (m/m)
- Nátrium-klorid tartalom: előfőzött és főtt termékek esetén legfeljebb 3 % (m/m); nyers termék esetén legfeljebb 3,5 % (m/m)

Érzékszervi jellemzők:

Alak, méret	Táblás vagy darabolt szalonna esetén közel téglalap alakúra formázott, szeletelt esetén egyenletes szeletvastagságú, a szeletek egymástól könnyen elválaszthatók legyenek. Kockázás, csíkozás megengedett. Metszéslapon 3 réteg húsrétegnek látszódnia kell. Magasság minimum 30 mm, maximum 60 mm. Bőrös termék esetén jól szórtelenített.
-------------	---

Állomány	A szalonna átérett, hasüregi zsírtól (hártól) és egyéb puha zsiradéktól megtisztított. Porcot, csontot, mirigyeket és páclékiválást nem tartalmazhat. Jól rágható, rágási maradékot nem ad.
Szín, illat, íz	Egyenletesen füstölt termék. Külső felületén a húsréteg vörösbarna, a zsírréteg világos barnássárga. Metszéspapján a húsos rész vöröses, főtt termék esetén halványvörös, a szalonna rész fehér/törtfehér színű. Íze enyhén sós, kellemesen füstölt. Főtt íz csak főtt termék esetén megengedett. Füstölt illat érezhető, jellegzetes érett szalonna szagú. Minden idegen íztől és szagtól mentes.

Kockázott, csíkozott bacon esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a terméke az ebben a termék-leírásban szereplő kritériumoknak megfelelő baconszalonnából származik.

Mikrobiológiai paraméterek:

Vizsgálat	n	c	m	M
<i>Salmonella</i>	5	0	0/10 g	0/10 g
<i>S. aureus</i>	5	1	10 ²	10 ³
<i>C. perfringens</i> (vákuumsomagolt termékek esetében)	5	1	10	10 ²
<i>E. faecalis</i> (hőkezelt termékek esetében)	5	2	10 ³	10 ⁵
<i>Listeria monocytogenes</i> (kizárólag további hőkezelés nélkül fogyasztásra kész termék esetében)	5	0	0/25 g	0/25 g

Amennyiben a termék hőkezelésen esik át, de maghőmérséklete nem éri el a 72 °C-ot, nem nevezhető főtt terméknek, kizárólag előfőzöttnek. Ebben az esetben a jelölésen szerepelnie kell a fogyasztás előtti kötelező alapos hőkezelésnek!

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

A termék önellenőrzése

1. A terméknek gyártási tételenkénti teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.

2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék biztonságosságát, minőségét, a higiénit. Az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
3. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályzási 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:
 - fehérjetartalom
 - só tartalom (klorid alapú)
 - mikrobiológia (a Speciális tanúsítási követelmények paraméterei szerint)

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell akkreditált laboratóriumban teljeskörűen (analitika, mikrobiológia) megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedéből kerüljön be legalább egy minta.

A termék előállításának folyamata (húsfeldolgozási módszerek)

5. Mikrobiológiai vizsgálat a nyers alapanyagból minden 10. tételre vonatkozóan, de legalább havonta egy alkalommal az alábbi paraméterek megfelelőségének ellenőrzésére: *E. coli* (n=5 c=2 m=50 M=5*10²), mikrobaszám (n=5 c=3 m=10⁶ M=10⁷), *S. aureus* (n=5 c=2 m=10² M=10³).
6. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
7. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers hús labor eredményeiből.
8. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

9. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányozás.
10. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 15. ponttal együtt nem választható).
11. AKG-programban való részvétel.
12. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
13. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

15. A termék előállításához használt alapanyag tanúsított ökológiai vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 10. ponttal együtt nem választható).
16. 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, energiateljesítmény csökkenése).
17. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer alkalmazása.
18. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.
19. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
20. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
21. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása.
22. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).

Szállítási távolság

23. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok 100 kilométeren belül kerülnek a feldolgozó üzembe.