

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Vajjal készült foszlós kalács (édes/sós)

1.kiadás

Budapest, 2023. május. 23.



## Vajjal készült foszlós kalács (édes/sós)

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, teljes tojás (vagy teljes tojáslé), ivóvíz felhasználásával, tésztakészítéssel, fonással, csavarással alakított, jellemzően sütőformába helyezett, vagy szabadon vetett, felületén teljes tojással megkent, lazítással, majd sütéssel előállított termékkel lehet pályázni.

### Kötelező elemek

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan vajjal készült foszlós kalács elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék megfelel az alábbi követelményeknek:

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

	Édes	Sós
Búzafinom liszt (BL 55)		
Étkezési só	lisztre számított 1 %	lisztre számított 2 %
Cukor	lisztre számított 10 %	lisztre számított 5 %
Sütőélesztő	lisztre számított 2-5 %	lisztre számított 4-5 %
Tej	lisztre számított 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy 3% zsíros tejpör melynek zsír tartalma legalább 26% (m/m) de kevesebb mint 42% (m/m))	lisztre számított 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy 3% zsíros tejpör melynek zsír tartalma legalább 26% (m/m) de kevesebb mint 42% (m/m))
Vaj (legalább 80 % m/m-os, de legfeljebb 90% (m/m) zsírtartalmú)	lisztre számított legalább 11 %	lisztre számított legalább 11 %
Tojás	liszt kg-ként 90 g teljes tojás (Kizárólag tartósítószer mentes tojáslé használata engedélyezett)	liszt kg-ként 90 g teljes tojás (kizárólag tartósítószer mentes tojáslé használata engedélyezett)
Ivóvíz		
Teljes tojás felületi kezelésre		
Étolaj (kizárólag választóanyagként)		
Vitális glutin szükség esetén		

A vajjal készült foszlós kalács készülhet közvetett vagy közvetlen tésztakészítéssel.

A közvetett tészta készítésénél 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

## **Minőségi követelmények**

### Fizikai, kémiai jellemzők

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

		<b><u>édes</u></b>	<b><u>sós</u></b>
– sótartalom NaCl-ban kifejezve	legfeljebb	1 % (m/m),	2% (m/m)
– zsírtartalom	legalább	10 % (m/m),	10%(m/m)
– cukortartalom	legalább	10 % (m/m),	5 % (m/m)

### Tömeg

A termék csomagolt és csomagolatlan állapotban kerülhet forgalomba, tömege kisült állapotban legalább 250 g.

A csomagolatlan termékek tömegtüreése (10 db termék lemérésével): a névleges tömeg -3%-a.

### Érzékszervi jellemzők

**Alak:** a termékre jellemzően 2-4 ágból fonással, illetve csavarással alakított, a formában sült termék sütőforma-alakú, ne legyen torz.

**Héj:** felülete vöröses-barna színű, sima, fényes, a fonatok kidomborodnak, a formában sült termék oldalai világosabb színűek, mattok. Ne legyen kormos vagy szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.

**Bélzet:** egyenletesen sárgás színű, apró lyukacsos, laza szerkezetű, rugalmas selymes tapintású, ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

**Íz és szag:** a cukor (illetve a sós termék esetében a só) és a vaj jól érezhető, harmonikus, a termékre jellemző vajjas aromájú; ne legyen idegen ízű és illatú.

A vajjal készült foszlós kalács fagyasztásra nem készíthető.

## 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 előállításának folyamata**

#### **A termék önellenőrzése**

1. A terméknek napi gyártási tételekből véletlenszerűen (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében 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 képezik a munkatársakat.
3. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályozási 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 Na Cl-ban kifejezve

Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom

5. 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.
6. A termék mikrobiológiai ellenőrzése Salmonella és E.coli paraméterekre vonatkozóan kéthavonta saját vagy külső laboratóriumban vizsgálva

#### **A termék előállítás folyamata**

7. KMÉ-védjegyes alap-és/vagy járulékosanyag felhasználása

### **II. Fenntarthatóság**

#### **Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása**

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

## Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

9. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
10. 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).
11. Környezetkímélő tisztító-, takarítószer alkalmazása.
12. 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

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

## Csomagolás

14. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolóanyag használata, így különösen a csökkent csomagolásméret vagy alternatív csomagolóanyag használata (pl. komposztálható).