

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica

1. kiadás

Budapest, 2023.október 4.



Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá ezen előírásokon túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

A termék meghatározása:

A gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica a csemegekukorica (*Zea mays* L.) gyorsfagyasztással tartósított kukoricaszeme.

Felhasználható összetevők:

Morzsolt csemegekukorica

Termékspecifikus fogalom meghatározások:

Barnult és/vagy fekete szem: a kukoricaszem teljes felületén megjelenő színhiba.

Barnult és/vagy fekete foltot tartalmazó szem: a szem felületén megjelenő színhiba.

Kukoricából származó idegen anyag: ide sorolandó a csuhélevél, szárdarab, bibeszál és torzsadarab.

Túlérett, ráncos szem: vízveszteség, fonnyadás révén vagy túlérétségből adódó változás.

Torzával kitépott szem (torzsás szem): olyan kukoricaszem, melynek alján nincs vágásfelület, hanem a torzsából való kitépés következtében, éles, hegyes (karcoló) véggel rendelkezik.

Minőségi jellemzők:

Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, jól tisztított, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes. Héjrepedés megengedett. Enyhe felületi fagyszívottság megengedett.

A megengedett minőségi eltéréseket a táblázat tartalmazza:

| A hiba neve | Legfeljebb |
|---|------------|
| Barnult és/vagy fekete szem | 1 db/100 g |
| Barnult és/vagy fekete foltot tartalmazó szem | 3 db/100 g |
| A szezonálisan megjelenő fekete gyűrű a kukoricaszem vágási felületén | 3 db/100 g |
| Kukoricából származó idegen anyag | 1 db/100 g |
| Léha szem | 2% (m/m) |
| Túlérett, ráncos szem | 8 db/100g |
| Roncsolt, sérült szem | 10% (m/m) |
| Torzával kitépelt szem | 5% (m/m) |
| Kettőnél több összefagyott szem | 5% (m/m) |

Fizikai-kémiai jellemzők

(normál) édes kukorica szárazanyag tartalma: legfeljebb 35%
szuper édes kukorica szárazanyag tartalma: legfeljebb 28%

Érzékszervi jellemzők

Szín: a morzsolt csemegekukorica-fajtára jellemző színű (sárgásfehér, aranyárga, sötét sárga), fényes.
Íz: jellegzetes, fajtára jellemzően édes, idegen íztől mentes.
Illat: jellemző illatú, idegen szagtól mentes.
Állomány: zsenge, a főtt kukoricára jellemző állományú, egyöntetű; kemény, rágós héjtől gyakorlatilag mentes.
Alak: ép, jól vágott kukoricaszemek.

Megjegyzés: A színt, alakot gyorsfagyasztott állapotban is, az ízt, illatot, állományt a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban bírálják el.

Jelölés

A termék megnevezésében szerepelnie kell a “morzsolt csemegekukorica” vagy a “morzsolt kukorica” és a “gyorsfagyasztott” kifejezéseknek, valamint az édes vagy a szuper édes jelzőnek. Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica (édes / szuper édes).

A termék végleges csomagolásán, a fogyasztó számára megfelelően szembetűnő helyen és formában, a termék jellegére és fogyasztás előtti hőkezelésének szükségességére utaló figyelmeztető felirat elhelyezése szükséges.

Példa a figyelmeztető felírra: “A termék nem fogyasztásra kész, csak alapos hőkezelés után fogyasztható! Legalább 2-3 percig forralni szükséges!”

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 II. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

I. A termék előállítási folyamata

Önellenőrzés

1. Az önellenőrzési rendszer keretében az alapanyagra engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzetett vizsgálatok meghatározott időközönként az alábbi kritériumok tekintetében:

- szárazanyag-tartalom
- minőségi eltérések
- érzékszervi jellemzők
- mikrobiológia:
 - az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI.11.) EüM rendelet szerint: Salmonella, S.aerus, Coliform, Szulf.red. clostridium, Mikrobaszám, Penészgomba,
 - fogyasztásra kész élelmiszer termékbesorolás alapján az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendelet szerint: Listeria monocytogenes
- növényvédőszer-maradék a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszermaradékok határértékéről szóló 396/2005/EK rendelet szerint

2. Vonalba épített egyedi tömegellenőrző mérleg minden áthaladó elsődleges és gyűjtőcsomagolásra.

3. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék biztonságosságát – beleértve a mikrobiológiai paraméterek gyártás közbeni ellenőrzését a termékben és a termékkel érintkező felületeken, a gyártási folyamatok alatti hőmérséklet ellenőrzést, valamint a késztermék tárolási hőmérsékletének szigorú ellenőrzését – minőségét, a higiéniát, azáltal, hogy minden terméktételre rögzítik a mért értékeket, majd ebből trendelemzést végeznek. Az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.

4. A késztermék gyártás közben/végén gyártási tételenként teljes körű (fizikai-kémiai és mikrobiológiai (Listeria monocytogenes) paraméterek önellenőrzése.

5. A hűtőkamrákban olyan hőmérséklet ellenőrző rendszer üzemeltetése, amely rögzíti a mért értékeket, és automatikusan jelez, amennyiben a hőmérséklet a megadott paramétereken kívül van.

6. A hűtőlánc biztosítása érdekében a késztermék kiszállításakor a rakodás megkezdése előtt a rakodófelület hőmérsékletének ellenőrzése, és az adatok rögzítése, valamint nem megfelelőség esetén javítóintézkedések bevezetése.

7. ISO 22000, BRC vagy IFS tanúsítvány megléte.

A termék előállításának folyamata

8. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.

9. Az alapanyag tanúsított ökológiai gazdálkodásból származik (18. ponttal együtt nem választható).

10. Olyan takarítási program fenntartása, amely a szakirodalmi adatok mellett a gyártóüzem környezeti, és a gyártott termék mikrobiológiai laborvizsgálati eredményeit figyelembe vevő trendelemzése alapján készített kockázatelemzésen alapul.

11. Vonalba épített fémdetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.

II. Fenntarthatóság

Fogyasztóbarát csomagolási megoldás alkalmazása

12. Kényelmi, praktikussági szempontból a piacon elérhető hasonló termékek csomagolásától egyértelműen megkülönböztethető és előnyös megoldás. Fogyasztóbarát csomagolás esetében figyelembe kell venni a fenntarthatósági szempontokat is. Nem fogadható el olyan fogyasztóbarát csomagolás, amelynek ökológiai lábnyoma/környezetterhelése nagyobb, mint a piacon elérhető hasonló termékeké.

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

13. A pályázó a termék-előállítás, illetve áruvá készítés során megújuló energiaforrásokból (például termálvíz, földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy részét.

Fenntartható technológiai módszerek alkalmazása

14. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő technológiák alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, hulladék hő-hasznosítás, hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).

15. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer alkalmazása.

16. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.

17. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.

18. A termék előállításához használt alapanyag tanúsított ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 9. ponttal együtt nem választható).

19. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolásméret vagy biológiailag lebomló, komposztálható csomagolóanyagok).

Szállítási távolság

20. Az alapanyag 100 km-en belülről kerüljön a feldolgozó üzembe.