

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Gyorsfagyasztott zöldbab
zöld és sárga hüvelyű
vágott vagy egész

1. kiadás

Budapest, 2023.11.20.



Gyorsfagyasztott zöldbab

zöld és sárgahüvelyű, vágott vagy egész

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan gyorsfagyasztott vágott zöldbab 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 zöldhüvelyű, vagy sárga hüvelyű vágott, vagy egész zöldbab a zöldbabnövény (*Phaseolus vulgaris* L.) gyorsfagyasztással tartósított hüvelye.

Felhasználható összetevők:

Zöld hüvelyű vagy sárga hüvelyű zöldbab

Termékspecifikus fogalom meghatározások:

Elöregedett, kifejtett babszem: vízvesztés, fonnyadás révén vagy túléretté váló adódó változás.

Hegyzetlen termék: olyan zöldbab, amelyről a száralap és az ebből eredő rövid szárrész nincs eltávolítva.

Növényi eredetű idegen anyagok: az adott növényből származó, nem a termékbe tartozó hüvely-, szár- és levéldarabok, csuhé, bajusz, torzsa. Egyéb más, idegen anyagok, amelyek nem az adott növényből származnak, idegen szemek és virágok.

Rovar által károsított szemek (szúrt, rágott): rovar vagy rovarlárva által megrágott hüvelyek, babszemek.

Foltos, rozsdapettyes zöldbab: jellegzetes színű, felületi, csak a héjon található színváltozás, ami leginkább a rozsda színéhez hasonlít.

Törmelék hüvely: 3 cm-nél rövidebb babhüvely darabok, vagy roncsolt hüvely

Törött hüvely: 3 cm-nél hosszabb babhüvely darabok, amelyek nem roncsoltak és törésfelületük nem színeződött el.

Minőségi jellemzők:

Alapanyagra vonatkozó előírások:

- A zöldbab legyen zsege, száka és membránmentes, nedvdús állományú
- Ép, egyöntetű színű
- Hüvely átmérője legalább 5 mm
- Hüvely hossza legalább 60 mm
- A zöldbabhüvely nem lehet lapos, sötétmagvú
- Fajtakeveredés nem megengedett

Késztermékre vonatkozó előírások:

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. A zöldbab jól tisztított, megfelelően vágott és megfelelően véglevágott (hegyezett), mérgező gyomnövényektől és szervesen anyagoktól mentes.

Felületén enyhe rozsdás karcolás, pontszerű rozsdafoltosság előfordulhat. A sárga hüvelyű zöldbab esetén zsengeségből eredő zöld színárnyalat megengedett. Enyhe felületi fagyszívottság megengedett.

A megengedett minőségi eltérések:

A hiba neve	Legfeljebb
Elütő színű, rozsdás, foltos darab	5 % (m/m)
Különálló babszem	10 db/250 g
Hegyezetlen babvéget/szárrészt tartalmazó darab	3 db/250 g
Mechanikailag sérült darab (törött, törmelékes, zúzódott, egyenetlen vágásélű)	3 % (m/m)
Előregedett és/vagy kifejtett babot tartalmazó	5 % (m/m)
Barnult végdarab	5 % (m/m)
Rovarrágott	2 db/250 g
Méreteltérés (méret szerint osztályozott termék esetén)	a deklarált mérettől legfeljebb 15 %-kal térhet el.

Érzékszervi jellemzők:

Alak, méret: Egyenletes méretű, hegyezett, nem törött, nem kettéhasadt, nem egyenetlen vágásélű. Vágott zöldbab esetében a mérettartomány 2,5-3,5 cm közé esik.

Szín: a felhasznált zöldbabfajtára jellemzően zöld vagy sárga.

Illat: a zöldbabra jellemző illatú, idegen szagtól mentes.

Íz: fajtára jellemző,

Állomány: A felhasznált zöldbab legyen a fajtára jellemző egyöntetűen zöld vagy sárga hüvelyű, zsenge, friss, közel azonos fejlettségű, a magok a hüvely oldalán ne duzzadjanak ki, nem szálkás, a magkezdemény nedvdús, kocsonyás állagú.

Előfőzés utáni negatív Gvajakol próba.

A színt felengedett állapotban, az alakot gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, állományt a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban kell bírálni.

Jelölés:

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!”

A méret szerint osztályozott termék mérethatárait a megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni.

Példák a megnevezésre:

Gyorsfagyasztott zöld hüvelyű vágott zöldbab

Gyorsfagyasztott sárga hüvelyű vágott zöldbab

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 elvégzett vizsgálatok meghatározott időközönként az alábbi kritériumok tekintetében:

- méret
- minőségi eltérések
- érzékszervi jellemzők
- mikrobiológia:

- az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI.11.) EüM rendelet szerint: Salmonella, S.auerus, Coliform, Szulf.red. clostridium, Mikrobaszám, Penészgomba
- fogyasztásra kész élelmiszer termékbesorolás alapján az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendelet szerint: Listeria monocytogenes

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 higiéniaát, 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 tételenkénti teljes körű (fizikai-kémiai és mikrobiológiai 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 megfelelés esetén javítóintézkedések bevezetése.

7. ISO 22000, BRC, FSSC 22000 vagy IFS tanúsítvány megléte.

A termék előállításának folyamata

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

9. 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.

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

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 10. 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.