



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER

kme.hu



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Búza- és rozsőrlemények

1. kiadás

Budapest, 2023. 12. 13.

Búza- és rozsőrlemények

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan búzaőrleményekkel, durumbúza őrleményekkel és rozsőrleményekkel lehet pályázni, amelyeket az MSZ 6383 szerinti étkezési búza és az MSZ 6342 szerinti étkezési rozs szemterméséből állítottak elő, és amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a Magyar Élelmiszerkönyv előírásán túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Pályázható őrlemények:

Búzaőrlemények:	búzafinomliszt (BL 55) búzakenyérliszt, fehér (BL 80) búzakenyérliszt, félfehér (BL 112) búzarétesliszt (BFF 55) tésztaipari búzaliszt (BTL 50)
Durumbúza őrlemények:	tésztaipari durumbúza (DTD) durumbúza simaliszt (DSL)
Roszsőrlemények:	fehér rozsliszt (rozslángliszt) (RL 60) világos rozsliszt (RL 90) sötét rozsliszt (RL 125)

Kötelező elemek

Késztermékre vonatkozó kritériumok:

A) Búzaőrlemények:

- gyártás csak hazai alapanyagból történhet, beszállított tételenként kötelező DON toxin vizsgálat
- esésszám: min. 250 (s)
- értékcsoport: min. B1
- nedvességtartalom: max. 14,5 %
- Búzafinomliszt (BL 55), búzakenyérliszt, fehér (BL 80), búzakenyérliszt, félfehér (BL 112), durumbúza simaliszt (DSL) nedvessikér-tartalma: min. 29 %
- sikér terület: 3-6 mm/h [kivéve búzarétesliszt (BFF 55) és tésztaipari búzaliszt (BTL 50)]

B) Rozsőrlemények:

- gyártás csak hazai alapanyagból történhet, beszállított tételenként kötelező DON toxin vizsgálat
- esésszám: min. 150 (s)
- nedvességtartalom: max. 14,5 %

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-előállítás folyamata

A termék önellenőrzése

1. A késztermék negyedévenkénti teljes körű önellenőrzése és az eredmények alapján megfelelő javító intézkedések bevezetése, mindezt dokumentált módon: minőségi paraméterek, fizikai-kémiai és mikrobiológiai jellemzők, tömeg.
2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek keretében rendszeresen elemzik dokumentált módon a termelési folyamatokat, a termékbiztonságot, a minőséget, a higiéniát, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
3. Peszticid maradványok ellenőrzése a felhasznált gabona alapanyagban kockázatelemzés alapján legalább évente egyszer, betároláskor szűrőpróbaszerűen.
4. Vonalba épített egyedi tömegellenőrző mérleg minden áthaladó elsődleges vagy gyűjtőcsomagolásra.
5. ISO 22000, BRC FOOD, BRCGS FOOD, FSSC 22000 vagy IFS tanúsítvány megléte.

A termék előállításának folyamata

6. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
7. A termék-előállítás (alapanyag átvételtől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
8. Kötelező, vonalba épített fémdetektor minden áthaladó elsődleges vagy gyűjtőcsomagolásra.
9. Automata gabonanedvesítő használata.

10. Entoléter vagy sterilátor használata.

Növénytermesztés (az input előállításának folyamata)

11. A beszállító AKG programban vesz részt.

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

12. A pályázó megújuló energiaforrásokból nyeri a terméket gyártó malomüzem gyártáshoz szükséges energiájának legalább 25 %-át.

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

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

14. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer alkalmazása, mindezek dokumentált formában.

15. Szelektív hulladékgyűjtés és újrahasznosítás dokumentált formában.

16. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer alkalmazása.

17. Környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító, takarító és fertőtlenítőszer használata.

18. Takarékos vízhasználat, például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.

19. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi beruházásokat hajtottak végre.

Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

20. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása. pl. alternatív csomagolóanyagok.

21. Csomagolási megfelelés dokumentált ellenőrzése 2 óránként (tömeg, ragasztás, varrás, dátumozás, jelölés)

22. A csomagolóanyag beszállítók BRC tanúsítvánnyal rendelkezzenek.

Szállítási távolság

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