

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Puffasztással és pirítással előállított gabonatermékek  
Puffasztott szeletek, ropogtatni valók

1. kiadás

Budapest, 2023. 12. 20.



## Puffasztással és piritással előállított gabonatermékek Puffasztott szeletek, ropogtatni valók

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan feldolgozott gabonafélékből készült puffasztott/extrudált vagy piritott termékkel lehet pályázni, ami jellegéből adódóan azonnali fogyasztásra alkalmas ropogtatni való snackként, illetve szelet formájában, és amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék a vonatkozó jogszabályi előírásokon túl megfelel az alábbi követelményeknek.

### Kötelező elemek

#### Alapanyagokra vonatkozó kritériumok:

- Kizárólag hazai gabona felhasználása.
- Szervetlen idegen anyag: legfeljebb 0,1 %
- Tört szem: legfeljebb 2 %

#### A késztermékre vonatkozó kritériumok:

- Fehérjetartalom: legalább 8 g/100 g
- Rosttartalom: legalább 3 g/100 g
- Sótartalom: legfeljebb 0,9 g/100 g
- Ízesített és színezett termék esetében kizárólag színező élelmiszereket, valamint az 1334/2008/EK rendelet szerinti természetes aromaanyagokat és aromakészítményeket lehet felhasználni.
- Mártott termékekhez kizárólag a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2000/36 előírásában szereplő ét- és tejszokoládé használható fel.

#### Érzékszervi követelmények

Külső	Jellegzetes, a felhasznált gabonafélékre jellemző színű, egyenletes színeloszlású. Színezett termékek esetében a színezésre használt színező élelmiszerekre jellemző.
Állomány	Kellemesen roppanós, szájban/nedvességre omlóssá válik. Kemény, égett részt, szemet nem tartalmaz.
Szag	Az összetételnek megfelelően kellemesen aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz	Jellegzetesen zamatos, összetételtől függően kellemesen édeskes vagy sós, további ízesítésnek megfelelő, tiszta, idegen íztől mentes.

## 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 (minőségi paraméterek, fizikai-kémiai és mikrobiológiai jellemzők /Salmonella, Penészgomba, Mikrobaszám, E. coli/, csomagolás, tömeg, jelölés) önellenőrzése.
2. Főként teljes kiőrlésű gabonaőrlemény felhasználása esetén toxin-vizsgálatok, a kukorica alapú termékeknél elsősorban F2(Zearalenon) és Fumonizin (B1+B2) toxinokra. Különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva kéthavonta legalább egy minta.
3. Ásványi anyagokkal és vitaminokkal dúsított termékek esetében évente kétszeri vizsgálat az érintett összetevőkre, folsav és B12 vitaminra vonatkozóan évente legalább kétszer.
4. Peszticid maradványok ellenőrzése a felhasznált gabona alapanyagban évente legalább kétszer, szűrőpróba-szerűen.
5. Arzén, kadmium, ólom mennyiség vizsgálata rizs alapanyagból évente legalább kétszer. Több beszállító esetén minden beszállítóra sort kell keríteni egy éven belül.
6. A felhasználandó gabonaőrlemény alapanyag önellenőrzése (MÉ paraméterei, Salmonella, Enterobacteriaceae, Penészgomba vizsgálata): negyedévenként legalább 1 minta. Több beszállító esetén minden beszállítóra sort kell keríteni fél éven belül.
7. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik dokumentált módon a termelési folyamatokat és a termék biztonságosságát, minőségét, a higiéniát, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
8. ISO 22000, BRC, FSSC 22000 vagy IFS tanúsítvány megléte.
9. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályzási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési és/vagy határértékek feltüntetésével. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
10. Vonalba épített egyedi súlyellenőrző mérleg minden áthaladó elsődleges és gyűjtőcsomagolásra.

## A termék előállításának folyamata

11. A gyártás folyamán műszakonként dokumentált érzékszervi minősítés, nedvességtartalom mérés.
12. Magasabb higiéniai követelményeknek való megfelelés a termék-előállítási folyamat során: az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet 4. mellékletében található mikrobiológiai paraméterek ellenőrzése az alapanyagokra vonatkozóan minden 10. tétel gyártási alapanyagából, de legalább havonta egy alkalommal.
13. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
14. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
15. Alapanyag beszállítók ISO 22000 vagy IFS tanúsítvánnyal rendelkeznek.
16. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
17. Részben vagy teljesen saját termelésű alapanyag felhasználása.
18. Puffasztott búzatermékeknél durumbúza használata.
19. Elsődleges csomagolás időalapú nyomonkövetésének biztosítása.
20. Kötelező, vonalba épített fémdetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.
21. Visszazárható csomagolás.

## Növénytermesztés (az input előállításának folyamata)

22. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 26. ponttal együtt nem választható).
23. AKG-programban való részvétel.
24. A gabona termelője Global GAP – helyes mezőgazdasági gyakorlat – tanúsítással rendelkezik.

## II. Fenntarthatóság

### Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

26. A termék előállításához használt alapanyag tanúsított ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 22. ponttal együtt nem választható).

27. 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).
28. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.
29. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer alkalmazása.
30. Környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszeres és/vagy berendezések alkalmazása.
31. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
32. Szelektív hulladékgyűjtés és újrahasznosítás (papír és fólia hulladék esetén).
33. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
34. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.

#### Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

35. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).
36. Csomagolási megfelelőség dokumentált ellenőrzése 2 óránként.
37. Csomagolóanyag-beszállítók BRC tanúsítvánnyal rendelkezzenek.

#### Szállítási távolság

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