

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Puffasztással és pirítással előállított gabonatermékek  
Gabonapehely, reggelizőpehely

1. kiadás

Budapest, 2023. 12. 20.



## **Puffasztással és pirítással előállított gabonatermékek Gabonapehely, reggelizőpehely**

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan feldolgozott gabonafélékből készült puffasztott/extrudált vagy pirított termékkel lehet pályázni, ami jellegéből adódóan azonnali fogyasztásra alkalmas, de szokás szerint folyadékkal (tejjel, gyümölcslével) együtt általában reggeliző pehelyként fogyasztják, 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**

#### **Alap-és járulékos anyagokra vonatkozó kritériumok:**

- A gyártás csak hazai alapanyagból történhet.
- Teljes gabona-szem és/vagy teljes kiőrlésű őrlemények legalább 35 %-ban használandók.
- Gabona- és gabonaőrlemények összmenyisége: legalább 65%.
- Pálmaolaj nem használható, kivéve, ha fenntartható RSPO igazolással rendelkezik.
- Ízesített és színezett termék esetében kizárólag színező élelmiszereket, valamint az 1334/2008/EK rendelet szerinti természetes aromaanyagokat és aromakészítményeket lehet felhasználni.
- Legfeljebb 2 féle adalékanyag alkalmazható.

#### **A késztermékre vonatkozó kritériumok:**

- Cukortartalom: legfeljebb 25 g/100 g
- Rosttartalom: legalább 6 g/100 g

## Érzékszervi követelmények

Külső	Jellegzetes, a felhasznált gabonafélékre jellemző színű, egyenletes színeloszlású. Kakaós, csokoládés vagy színezett termékek esetében a színezésre használt színező élelmiszerre jellemző.
Állomány	Kellemesen roppanós, szájbán/nedvességre omlóssá válik. Kemény, égett részt nem tartalmaz.
Szag	Az összetételnek megfelelően kellemesen aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz	Jellegzetesen zamatos, összetételtől függően kellemesen édeskés, 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 termékeknel 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 négyszer.
4. Peszticid maradványok ellenőrzése a felhasznált gabona alapanyagban évente kétszer, szűrőpróba-szerűen.
5. Arzén, kadmium, ólom mennyiség vizsgálata rizs alapanyagból évente 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 higiénit, 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 óránként 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. UTZ minősítésű kakaópor használata.
19. Kötelező, vonalba épített fémdetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.
20. Visszazárható csomagolás.

#### Növénytermesztés (az input előállításának folyamata)

21. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 25. ponttal együtt nem választható).
22. AKG-programban való részvétel.

23. A gabona termelője Global GAP – helyes mezőgazdasági gyakorlat – tanúsítással rendelkezik.

## II. Fenntarthatóság

### Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

25. A termék előállításához használt alapanyag tanúsított ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 21. ponttal együtt nem választható).
26. 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).
27. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.
28. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer alkalmazása.
29. Környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszeres és/vagy berendezések alkalmazása.
30. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
31. Szelektív hulladékgyűjtés és újrahasznosítás (papír és fólia hulladék esetén).
32. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
33. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.

### Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

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

### Szállítási távolság

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