

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Formában sült szeletelt szendvics- és toast kenyér

2.kiadás

Budapest, 2024. augusztus 15.



Formában sült szeletelt szendvics- és toast kenyér

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan formában sült szendvics- és toastkenyér elnevezésű termékekkel lehet pályázni, amit döntő részben gabonaőrleményekből, kovászos technológiával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd tetővel ellátott formában történő sütéssel állítanak elő, szeletelve és csomagolva hoznak forgalomba, és amelynek előállítás körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a késztermék a Magyar Élelmiszerkönyv előírásán túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

Összetevőkre vonatkozó kritériumok:

- a gyártás kizárólag hazai liszt alapanyagból történhet, melyre vonatkozóan negyedévente kötelező a DON toxin vizsgálat
- kizárólag a Magyar Élelmiszerkönyvben felsorolt anyagok használhatók fel az alábbiak kivételével:
 - kovászt helyettesítő kovászkészítmény¹ nem használható fel
 - szójaterméket nem tartalmazhat,
 - pálmaolaj nem használható, kizárólag abban az esetben, ha az fenntartható RSPO igazolással rendelkezik,
 - tartósítószer nem használható.

Késztermékre vonatkozó kritériumok:

- A termék közvetett tésztakészítéssel, kovászos technológiával készülhet.
Kovász technológiai mutatói:
 - o kovász nagyság: minimum 10 % (m/m)
 - o kovász sűrűség: minimum 80 % (m/m)
 - o kovász érési ideje: minimum 12 óra
- Minőségmegőrzési ideje: legalább 7 nap.
- Toxin vizsgálatok évente egyszer (ochratoxin, deoxinivalenol, zearalenon, (aflatoxin B1; aflatoxin B1+B2+G1+G2 összege) T-2 és HT-2 toxin összege)
- Akrilamid vizsgálat évente egyszer.
- Mikrobiológiai vizsgálatok évente egyszer (Salmonella, E-coli,).

¹ „**Kovászkészítmény:** fermentációval készített, rendszerint a közvetlen kenyérbélesztés hátrányainak mérséklésére alkalmazott, szárított por alakú vagy folyékony segédanyag, amelynek bélzetszínező hatása nincs.”

Fizikai, kémiai jellemzők

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott:	
Sótartalom NaCl-ban kifejezve	legalább 1,25 %(m/m) és legfeljebb 2,1 %(m/m)
Zsirtartalom	legalább 3 %
Savfok	legalább 4,0

Tömeg: a késztermék tömege 250 g-mal osztható, de legalább 250 gramm legyen.

Érzékszervi jellemzők:

Alak: A sütőformára jellemző, egyenletes vastagságú, teljes szeletekből áll. Ne legyen torz.

Héj: A felhasznált lisztől függően világos vagy sötétebb barna, egyenletes színeloszlású, teteje sima, kissé domború, oldala matt, hosszanti repedéstől mentes. Ne legyen égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült. Ne tartalmazzon idegen anyagokat.

Bélzet: Színe egységes, a felhasznált alapanyagokra jellemző. Állománya, szerkezete egyenletesen lazított, homogén porozitású, kellően átsült. Ne legyen szalonnás, ragacsos, ne legyen morzsálódó, széteső. Ne tartalmazzon idegen anyagokat.

Íz és szag: A felhasznált anyagokra jellemző, kellemes. Ne legyen idegen ízű vagy szagú.

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 előállításának folyamata

A termék önellenőrzése

1. A terméknek napi gyártási tételekből véletlenszerűen (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék minőségét, a higiéniát, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képezik a munkatársakat.
3. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályozási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési- és/vagy határértékek meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.

4. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - a. Bélzet szárazanyag-tartalma
 - b. Bélzet szárazanyagára vonatkoztatott sótartalom NaCl-ban kifejezve
 - c. Bélzet szárazanyagára vonatkoztatott zsírtartalom
 - d. Savfok

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedéből kerüljön be legalább egy minta.

5. A termék mikrobiológiai ellenőrzése Salmonella és E.coli, Penészgomba paraméterekre vonatkozóan kéthavonta saját vagy külső laboratóriumban vizsgálva.
6. Akrilamid vizsgálat évente 2 alkalommal.
7. ISO 22000, BRC, FSSC 22000 vagy IFS tanúsítvány megléte.

A termék előállítás folyamata

8. KMÉ-védjegyes alap-és/vagy járulékosanyag felhasználása.
9. Minőségmegőrzési idő hosszabbítására hőkezelés(pasztórizálás) alkalmazása.
10. Felületszennyeződés nélküli termékhűtés (HEPA filter).
11. Vonalba épített egyedi súlyellenőrző mérleg minden áthaladó termékre.
12. Vonalba épített fémdetektor, vagy röntgen minden áthaladó termékre.

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

14. Olyan beszállítók választása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre, pl. szennyvízkezelés, hulladékgyártás.
15. Olyan beszállítók választása, akik csomagolásmentes alapanyagot szállítanak (pl. ömlesztett liszt).

16. 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, energiateljesítmény csökkenése).
17. Környezetkímélő tisztító-, takarítószer alkalmazása.
18. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
19. Eco Vadis, B Corp, vagy egyéb nemzetközileg elismert fenntarthatósági minősítés megléte.

Szállítási távolság

20. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok 100 kilométeren belül kerülnek a feldolgozó üzembe.

Csomagolás

21. Környezetbarát csomagolóanyag használata másodlagos-, és gyűjtőcsomagolásra, így különösen a csökkent csomagolásméret vagy alternatív csomagolóanyag használata (pl. komposztálható).
22. Visszazárható, fogyaszto-barát csomagolás alkalmazása.