

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

---

**Codex Alimentarius Hungaricus**

**2-33/2 számú irányelv**

**Gyorsfagyasztással tartósított termékek**

---

**Quick-frozen food products**



# MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

---

## Codex Alimentarius Hungaricus

### 2-33/2 számú irányelv

### Gyorsfagyasztással tartósított termékek

---

### Quick-frozen food products

## ÁLTALÁNOS ELŐÍRÁSOK

### 1. Élelmezés-egészségügyi követelmények

A gyorsfagyasztott termékek előállítása, tárolása, szállítása az érvényes élelmezés-egészségügyi és higiéniai előírások szerint.

### 2. Felhasználható anyagok

A termék gyártásához a vonatkozó kötelező előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű anyagok használhatók fel.

### 3. Csomagolás

A termék csomagolására csak az élelmezés-egészségügyi előírásoknak megfelelő csomagolóanyag használható.

Az egyedi csomagolású termékek engedélyezett tömeg és térfogatértékeit a 25/2000 (VII.26.) GM-FVM rendelet tartalmazza.

Azon termékek esetében, ahol a töltőtömeg fogalma értelmezhető, a töltőtömegre vonatkozó egyedi tűréshatár 5 %, amely mellett értelemszerűen a nettó tömegre, illetve térfogatra vonatkozó előírások maradéktalan betartása is kötelező.

### 4. Tárolás

A termék maghőmérséklete a tárolás során feleljen meg az MÉ 1-3-89/108 számú előírásának.

### 5. Szállítás

A gyorsfagyasztott terméket úgy kell szállítani, hogy ennek során a termék maghőmérséklete megfeleljen az MÉ 1-3-89/108 számú előírásának.

### 6. Érzékszervi bírálat

A termékek érzékszervi bírálatát arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti. Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az MSZ és az MSZ ISO kibocsátói jelű szabványokban találhatóak.

A színt, illatot, ízt, tisztaságot, állományt, fogyasztásra kész állapotban vizsgálják. Egyes termékek esetében az ízt, illatot és állományt sütési és/vagy főzési próba után lehet vizsgálni.

## 7. Jelölés

A hatályos jogszabályok szerint

### 7.1. Megnevezés

A megnevezésnek tartalmaznia kell a termék nevét, a tartósítási eljárásra utaló gyorsfagyasztott szót és ha van, a minőségi osztály megnevezését.

### 7.2. Egyéb jelölés

Fel kell tüntetni, a méretre, a vágási felületre, a feldolgozottságra és egyéb jellemző tulajdonságra való utalást, ha van, illetve ha az a fogyasztó számára nem látható.

## FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

**Ágdörzsölt, ágvert zöldség és gyümölcs:** olyan termék, amelynek felületén a növény ágának és/vagy levelének dörzsölése okozta barnás, szürkés vagy fekete beszáradt folt van.

**Átfagyott termék:** a termék teljes keresztmetszetében kialakultak a jégkristályok a gyorsfagyasztás során.

**Barnult zöldborsó szem:** a gyorsfagyasztott termék színhibája, amely lehet a nyersanyag feldolgozási hibájából eredő vagy a tárolás során fellépő színváltozás.

**Beszáradt, töppedt, ráncos zöldborsó szem:** vízvesztés, fonnyadás révén vagy túlérlettségből adódóan

**Bulk málna:** különböző nagyságú darabokra (zömében egy szegmensre) törött málna.

**Deformáció:** a jellemző alaktól valamilyen külső mechanikai hatás eredményeként kialakult eltérő alak, amely rontja a termék küllemét és megjelenését.

**Előfőzés (blansírozás):** olyan művelet, amellyel a gyümölcs és zöldség alapanyagot forró vízben vagy vízgőzben rövid ideig kezelik az állomány puhítása, az enzimaktivitás és a csíraszám csökkentése céljából.

**Fagyfoltos, fagyszívott termék:** a gyorsfagyasztott késztermék felülete szublimáció következtében kiszáradt, szivacsossá, fakóvá és/vagy zsugorodottá vált.

**Felengedés:** a gyorsfagyasztott élelmiszerek felmelegedése az élelmiszer fagypontja feletti hőmérsékletre, miközben az élelmiszerben lévő jég részben vagy teljesen visszaalakul vízzé.

**Foltos, rozsdapettyes zöldborsó szem:** jellegzetes színű, felületi, csak a héjon található színváltozás, amely leginkább a rozsdaszínéhez hasonlít.

**Felengedtetés:** olyan eljárás, amelynek során a gyorsfagyasztott terméket előírt környezeti hatásnak tesszük ki mindaddig, amíg az gyakorlatilag jégkristályoktól mentes lesz.

**Gríz (aszmag):** szegmensekre széthullott gyümölcs.

**Gurulós termék:** olyan gyorsfagyasztott termék, amely egymástól elkülönülő vagy enyhe fizikai ráhatással elkülöníthető egyedekből áll.

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

**Homlokszór:** a bogyós termésű gyümölcsök esetén (pl. egres, ribiszke) a termés kialakulása után visszamaradó száraz szíromlevél.

**Hüvelytőret:** a termést borító hüvely darabjai.

**Jégtalpas termék:** a gyorsfagyasztott termékek felületére ráfagyott folyadék.

**Kehely (csésze):** a különmemű virágtakaró külső köre, amely rendszerint zöld keményebb levelekből áll.

**Kehelylevél (csészelevél):** a virágokat kehely formában körülvevő levelek.

**Kicukrosodás:** egyes gyorsfagyasztott gyümölcsök felületén, a nem megfelelő gyorsfagyasztás, illetve tárolás következtében a maghőmérséklet elégtelensége miatt megjelenő ragacos, elszíneződött jégkiválás.

**Kocsány (vacok):** a termést vagy a virágot szárral összekötő módosult szárrész.

**Léha szem:** beltartalom nélküli héj.

**Napégett gyümölcs:** erős, hosszan tartó napsütés hatására a gyümölcsön elszíneződés, folt jött létre.

**Magtörmelék:** a csonthéjas gyümölcsök feldolgozásakor összetört, a kemény magot körülvevő csont-héjdarab.

**Összefagyott termék:** a termék kisebb csomókat, rögöket alkot, amelyek enyhe nyomásra nem esnek szét.

**Parásodott (varasodott) termék:** olyan gyümölcs, amelyen a mechanikai és kémiai behatások sérülési helyein sebezhető szövet keletkezett.

**Pontpenészes:** az a bogyós gyümölcs, amelyen 2-3 penészes aszmag fordul elő.

**Romlóhibás gyümölcs vagy zöldség:** az a nyersanyag, amelynek felületén apró, észrevehető romlásra utaló foltok láthatók.

**Rosszul kötött gyümölcs:** az a gyümölcs, amelyen a hibás megtermékenyülés deformált, hibás alakot okozott.

**Sárgás zöldborsó szem:** a nem megfelelő ideig és hőfokon tárolt nyersanyagban bekövetkezett sárgás elszíneződés, amely illat és íz elváltozással is jár.

**Szabálytalan alak:** egy adott gyorsfagyasztott termékre jellemző vagy az előírt alaktól eltérő forma.

**Törés, sérülés:** a termék küllemét rontó minőséghiba (folytonossági hiány), amely mechanikai behatás következménye a nyersanyag vagy a gyorsfagyasztott termék felületén vagy rétegében.

Megjegyzés: Ha a termék egy darabja hiányzik, a letört darab nagyságától függően törött vagy sérült.

## **Gyorsfagyasztott levesbetét-húsgombóc**

**Azonosító szám: MÉ 2-33/2/01**

### **1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA**

A gyorsfagyasztott levesbetét-húsgombóc olyan tartósított élelmiszer, amely aprított sertés- és/vagy marhahúsból kenyér vagy zsemlemorzsa, ízesítőanyagok felhasználásával szabálytalan alakúra formázva, előfőzés után gyorsfagyasztással készül.

### **2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK**

Sertéshús

Marhahús

Zsírzalonna

Fűszerek

Adalékanyag

Tojáslé

Kenyer vagy zsemlemorzsa

### **3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT**

A nyers- és segédanyagokat aprítják és homogenizálják, formázzák, előfőzik, majd az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

### **4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK**

#### **4.1. Általános követelmények**

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, szabálytalan alakú, gyakorlatilag gurulós, idegen anyagtól mentes.

#### **4.2. Érzékszervi jellemzők**

A levesbetét-húsgombóc szürkésbarna színű, a felhasznált anyagokra jellemző ízű, illatú, puha, kissé morzsolódó, de nem széteső állományú.

A felhasznált anyagokból nagyobb darabokat, bőnyés, inas húsrészeket, adalékanyag-csomókat gyakorlatilag ne tartalmazzon.

Idegen anyagokat (pl. porc, szőr, csont) ne tartalmazzon.

## Gyorsfagyasztott félkész hasábburgonya

**Azonosító szám: MÉ 2-33/2/02**

### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott hasábburgonya olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amelyet tisztított burgonyából (*Solanum tuberosum* L.) különböző méretű és vágási felületű hasábok előfőzésével és növényi zsíradékban végzett elősütésével készítik.

### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Burgonya

Növényi zsíradék

### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A nyersanyagot mosás után hámozzák, méretre vágják, előfőzik, szükség szerint szárítják, elősütik, majd az MÉ 1-3-89/108 számú előírás szerint gyorsfagyasztják.

Gyorsfagyasztás után csomagolják és  $-18\text{ °C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten tárolják.

### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

#### 4.1. Általános követelmények

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Megfelelően tisztított, zömében foltmentes, megfelelően vágott, enyhe pirultság meg van engedve.

A méretek és a vágási felületek gyorsfagyasztott állapotban a gyártmánylapon előírt méretek szerint vagy hullámos, vagy sima felületűek, legalább 25 mm hosszú hasábok.

#### 4.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: fajtájára jellemző (sárgásfehér, szürkésfehér vagy aranysárga).

Illat, íz: a zsíradékban sült burgonyára jellemző.

Állomány: a zsíradékban sült burgonyára jellemző.

Megjegyzés: A színt és az alakot gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot és állományt sütési próba után bírálják el.

A **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Zöldült hasáb	3% (m/m)	5% (m/m)
25 mm-nél rövidebb hasábok	5% (m/m)	10% (m/m)
Széledarab	10% (m/m)	20% (m/m)
Foltos hasáb		
– nagy folt, 10 mm-nél nagyobb	3 db/1000 g	5 db/1000 g
– közepes folt, 6-10 mm	10 db/1000 g	14 db/1000 g
– kis folt, 3-6 mm	27 db/1000 g	30 db/1000 g
Összes foltos hasáb, legfeljebb	20% (m/m)	25% (m/m)

## **Gyorsfagyasztott galuska**

### **Azonosító szám: MÉ 2-33/2/03**

#### **1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA**

A gyorsfagyasztott galuska olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amelyet tojás (lé vagy por), liszt, só és víz összekeverésével előállított tésztából szaggatással és főzéssel készítenek.

#### **2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK**

Tojáslé vagy tojáspor

Liszt

Só

Víz

#### **3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT**

Az alapanyagokat keverő-szaggató gépbe adagolják, majd a kiszaggatott tésztát megfőzik, hűtik, a vizet leválasztják, majd az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

#### **4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK**

##### **4.1. Általános követelmények**

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, zömében hosszúkás alakú, gyakorlatilag gürölös, idegen anyagtól mentes.

##### **4.2. Érzékszervi jellemzők**

Szín: sárgásfehér.

Íz, illat: jellegzetes, a főtt tésztára jellemző, idegen íztől és illattól mentes.

Állomány: jellegzetesen rugalmas.

Megjegyzés: A színt felengedtetés után, az ízt, illatot, állományt fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

##### **4.3. Méretelőírások**

Gyorsfagyasztott állapotban a galuska megközelítően azonos 10–35 mm hosszúságú.

##### **Megengedett eltérések:**

- összefagyott csomó 20% (m/m);
- 10 mm-nél rövidebb darab 10% (m/m);
- alakatlan, nyesett és 35 mm feletti darab 20% (m/m).

## **Gyorsfagyasztott nudli**

**Azonosító szám: MÉ 2-33/2/04**

### **1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA**

A gyorsfagyasztott nudli olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amelyet liszt, burgonyapehely vagy főtt, áttört burgonya, só és víz összekeverésével előállított tésztából formázás, hőkezelés után készítenek.

### **2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK**

Burgonyapehely vagy burgonya

Liszt

Só

Víz

### **3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT**

Az alapanyagokat keverő-szaggató gépbe adagolják, majd a kiszaggatott tésztát megfőzik, hűtik, a vizet leválasztják, majd az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

### **4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK**

#### **4.1. Általános követelmények**

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, zömében rúd alakú, idegen anyagtól mentes, gyakorlatilag gurulós, nagyobb burgonyaszemcsék, kisebb barna foltok előfordulása meg van engedve.

#### **4.2. Érzékszervi jellemzők**

Szín: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

Iz: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

Illat: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

Állomány: egyenletes, a közepesen lágy, rugalmas.

Megjegyzés: A színt és az alakot gyorsfagyasztott, a többi tulajdonságot fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

#### **Megengedett eltérések:**

– csomóba összefagyott darab 20% (m/m);

– deformált darab 15% (m/m).

#### **4.3. Méretelőírások**

A nudli gyorsfagyasztott állapotban megközelítően azonos, 20–50 mm hosszúságú.

A mérettől való megengedett eltérés:

– 20 mm-nél rövidebb darab 10% (m/m);

– 50 mm-nél hosszabb darab 20% (m/m).

## **Gyorsfagyasztott szilvás gombóc**

**Azonosító szám: MÉ 2-33/2/05**

### **1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA**

A gyorsfagyasztott szilvás gombóc olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amely főtt, áttört burgonya vagy burgonyapehely, liszt, só, víz keverékéből készült tésztából és a belsejébe elhelyezett egész, darabolt, felezett, ízesített vagy ízesítés nélküli szilvából áll.

### **2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK**

Burgonya vagy burgonyapehely

Víz

Só

Liszt

Szilva, egész, darabolt, felezett

Ízesítőanyagok

### **3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT**

Az alapanyagokat keverőgépben egyneműsítik, ezután következik a formázás, amely lehet kézi és gépi.

#### **Kézi formázás:**

A tésztát kézzel vagy géppel megfelelő tömegű adagokra felosztják, a töltelék a tésztára helyezik és kézzel gombóccá formázzák.

#### **Gépi formázás:**

A gépbe adagolják a tésztát és a töltelék. A gép a tésztát automatikusan adagolja, tölti és formázza. A gombócokat az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják

### **4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK**

#### **4.1. Általános követelmények**

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, megközelítően azonos nagyságú kézi vagy gépi formázású gombóc, idegen anyagtól mentes, gurulós.

#### **4.2. Érzékszervi jellemzők**

Szín: a burgonyás tésztára jellemző színű.

Íz: a burgonyás tésztára és a szilvára jellemző.

Illat: burgonyás tésztára és a szilvára jellemző.

Állomány: jellegzetesen rugalmas, nem túl kemény, nem ragacsos vagy széteső.

Megjegyzés: A színt gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, állományt fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

#### **Megengedett eltérések:**

- az alak kissé deformált,
- a szilvát nem egyenletesen fedi a tészta,
- a szilva kismértékben kilátszik a tésztából.

## Gyorsfagyasztott brokkoli

### Azonosító szám: MÉ 2-33/2/06

#### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott brokkoli a brokkolinövény [*Brassica oleracea* (L.) convar *botrytis* provar. *italica* Plenck] gyorsfagyasztással tartósított sarjadó hajtása és virágzata.

#### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Brokkoli sarjadó hajtása és virágzata

#### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A nyersanyagból a sérült, kinyílt vagy rovarrágott részeket eltávolítják, darabolják, mossák, előfőzik, hűtik, víztelenítik és az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják, előtte vagy utána csomagolják, majd  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

#### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

##### 4.1. Általános követelmények

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, ép, egészséges, zsenge rostos.

Fás daraboktól, sárgult vagy barnult virágzattól gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

Enyhe felületi fagyszivottság az I. osztályban, fagyszivottság a II. osztályban meg van engedve.

##### 4.2. Érzékszervi jellemzők

A brokkolira jellemző alakú, színű, állományú, ízű, illatú.

Megjegyzés: A színt gyorsfagyasztott, az alakot és méretet gyorsfagyasztott vagy felengedett (gurulós vagy kontaktfagyasztott termék) állapotban, a többi tulajdonságot pedig főzési próba után bírálják el.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Törmelék (lepergett bimbó)	20% (m/m)	20% (m/m)
Rózsán túlnőtt levél	2 db/500 g	2 db/500 g
Sárgult rügyet, barnult rügyet tartalmazó rózsza	20% (m/m)	40% (m/m)
Laza rózsza	20% (m/m)	20% (m/m)
Rostos, fás, szivacsos szár	1 db/500 g	2 db/500 g
Rózsamentes szár	4 db/500 g	4 db/500 g

##### 4.3. Méretelőírások

A gyorsfagyasztott brokkoli méretei a gyártmánylapon előírtak szerint.

## Gyorsfagyasztott karfiol

### Azonosító szám: MÉ 2-33/2/07

#### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott karfiol a karfiolnövény [*Brassica oleracea* (L.) convar *botrytis* provar *botrytis*.] gyorsfagyasztással tartósított rózsája.

#### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Karfiolrózsa

#### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A rózsára bontott karfiolból kiválogatják a még megmaradt levelet, idegen anyagot, barna vagy foltos rózsákat.

Válogatás után előfőzik, hűtik, víztelenítik és az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják.

Gyorsfagyasztás után osztályozhatják a gyártmánylapon előírt méretekre vagy osztályozatlanul gyártják, csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

#### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

##### 4.1. Általános követelmények

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Ép, egészséges, tömött rózsájú, jól tisztított, levélmaradványtól gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

A felületen kissé zöldessárgás, sárga vagy rózsaszínes elszíneződés, enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban meg van engedve.

##### 4.2. Érzékszervi jellemzők

Szín a fehértől a sötét krémszínűig.

Íz, illat a karfiolra jellemző.

Alak a karfiolra jellemző (rózsákra bontva).

Megjegyzés: Az alakot gyorsfagyasztott állapotban, a színt felengedett állapotban, az ízt, illatot pedig főzési próba után bírálják el.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Barna-foltos rózsák, amelyek a felület 1/3-ánál kisebb felületen foltos	10% (m/m)	15% (m/m)
A felület 1/5-nél kisebb felületén szürke, fekete, feltűnően sötét foltok	10% (m/m)	15% (m/m)
Szétnyílt rózsák	10% (m/m)	15% (m/m)
Különálló szárrész (részben vagy teljesen rózsák nélkül)	10% (m/m)	30% (m/m)
Zöld levélrész	1 db/100 g	3 db/100 g

##### 4.3. Méretelőírások

A gyorsfagyasztott karfiol mérete a gyártmánylapon előírt méretek szerint.

## Gyorsfagyasztott kelbimbó

### Azonosító szám: MÉ 2-33/2/08

#### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott kelbimbó a bimbóskelnövény [*Brassica oleracea* (L.) convar. *gemmifera* DC] gyorsfagyasztással tartósított bimbója.

#### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Bimbóskelbimbó

#### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A nyersanyagot tisztítják, válogatják, majd előfőzik, hűtik, víztelenítik az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után osztályozhatják a gyártmánylapon előírt méretekre, vagy osztályozatlanul gyártják, csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

#### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

##### 4.1. Általános követelmények

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Ép, egészséges, jól tisztított, tömör, zárt, gyakorlatilag egyöntetű színű bimbók.

A bimbók belsejében vörösesbarna elszíneződés nincs megengedve.

Idegen szerves és szervesetlen anyagtól mentes, néhány rovarból származó lyuk és/vagy kisebb sötét foltos bimbó (2–5 mm átmérő között), enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban meg van engedve.

##### 4.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a fajtára jellemző színű (zöld, zöldessárga, zöldefehér).

Állomány: zsenge, főtt, jellemző állományú.

Illat, íz: jellemző ízű, illatú.

Alak: az ép kelbimbóra jellemző.

Megjegyzés: Az alakot gyorsfagyasztott, a színt, állományt felengedett állapotban, az ízt, illatot pedig főzési próba után bírálják el.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Kinyílt külső levelű bimbó	5% (m/m)	10% (m/m)
Szármaradvány 10 mm hosszúság felett, de 20 mm-nél rövidebb (bimbóhoz tartozó)	10% (m/m)	20% (m/m)
Nagyobb foltos (5 mm átmérő feletti folt) bimbó	2 db/100 g	5 db/100 g
Különálló és/vagy bimbóra fagyott szárrész	1 db/100 g	2 db/100 g
Levéltörmelék	2% (m/m)	4% (m/m)

## Gyorsfagyasztott csöves csemegekukorica

**Azonosító szám: MÉ 2-33/2/09**

### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott csöves csemegekukorica az étkezési kukoricanövény (*Zea mays* L.) gyorsfagyasztással tartósított csöve.

### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Csemegekukorica-cső

### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A csöves kukoricát fosztás, válogatás, véglevágás után előfőzik, hűtik és az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

#### 4.1. Általános követelmények

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Ép, egészséges, jól fejlett, jól tisztított, csuhélevelektől, bibeszálaktól gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervesetlen anyagtól mentes.

Rosszul vágott csövek véglevágáskor sérült szemek, színárnyalatban eltérő színű szemek előfordulása, enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban és fagyszívottság a II. osztályban meg van engedve.

Fejlődési rendellenességből adódó szemhiány elvétve előfordulhat.

#### 4.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a csemegekukorica-fajtára jellemző színű (sárgásfehér, aranysárga, sötétsárga).

Állomány: zsenge, puha, de nem szétfőtt, a II. osztályú termék esetén a keményebb állományú és az érett kukoricára jellemző ízű termék előfordulhat.

Illat, íz: jellemző ízű, illatú.

Alak: a csöves csemegekukoricára jellemző.

Megjegyzés: Az értékmérő tulajdonságokat fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

A **megengedett eltéréseket**, 2 csőből álló mintára vonatkoztatva, minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Fejlődési rendellenességből adódó szemhiány, legfeljebb	1 sor	1 sor
Csuhélevél-maradvány	4 cm <sup>2</sup> /2 cső	6 cm <sup>2</sup> /2 cső
Roncsolt szem de ne legyen csövenként több, mint	50 szem/2 cső 30 szem/1 cső	80 szem/2 cső 40 szem/1 cső
Barna, fekete szem	2 szem/2 cső	4 szem/2 cső
Barnult szem	4 szem/2 cső	6 szem/2 cső

## Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica

**Azonosító szám: MÉ 2-33/2/10**

### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica a csemegekukorica (*Zea mays* L.) gyorsfagyasztással tartósított kukoricaszeme.

### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Morzsolt csemegekukorica

### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A csuhéleveleitől megtisztított kukoricacsövekről morzsológéppel vágják le a szemeket. A levágott szemeket előfőzik, hűtik, vízleválasztás után az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

#### 4.1. Általános követelmények

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, jól tisztított, idegen szerves és szervesetlen anyagtól mentes. Héjrepedés, enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban meg van engedve. A II. osztályú termék esetében keményebb állományú és érettebb kukoricára jellemző ízű szemek is előfordulhatnak.

#### 4.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a morzsolt csemegekukorica-fajtára jellemző színű (sárgásfehér, aranyárga, sötétsárga).

Állomány: zsenge, a főtt kukoricára jellemző állományú, kemény, rágós héjtől gyakorlatilag mentes.

Illat, íz: jellemző ízű, illatú.

Alak: ép, jól vágott kukoricaszemek.

Megjegyzés: Az alakot gyorsfagyasztott, a színt felengedettetett, az illatot, ízt, állományt főzési próba után bírálják el.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Színárnyalatban eltérő (enyhén pirosas elszíneződésű)	5% (m/m)	10% (m/m)
Elszíneződött, barnult	3 db/100 g	5 db/100 g
Barna szem és/vagy fekete szem	1 db/100 g	2 db/100 g
Roncsolt, sérült szem	20% (m/m)	25% (m/m)
Léha szem	2% (m/m)	4% (m/m)
Torzásával kitépelt szem	10 db/100 g	15 db/100 g
Bibeszál	1 db/100 g	1 db/100 g
Túlérett, ráncos szem	10 db/100 g	20 db/100 g
Csuhélevél és/vagy csutka és/vagy szár	1 db/100 g	1 db/100 g
2 -nél több összefagyott szem	5% (m/m)	nincs kikötés

#### 4.3. Fizikai-kémiai jellemzők

Összes szárazanyag-tartalom:

**I. osztály**  
legfeljebb 35% (m/m)

**II. osztály**  
legfeljebb 37% (m/m)

## **Gyorsfagyasztott parajkrém**

### **Azonosító szám: MÉ 2-33/2/11**

#### **1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA**

A gyorsfagyasztott parajkrém a zsege parajnövény (*Spinacia oleracea* L.) gyorsfagyasztással tartósított, előfőzött, egy szitán átpasszírozott vagy más módon finoman aprított levele.

#### **2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK**

Parajlevél

#### **3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT**

A nyersanyagot mossák, majd előfőzik, a leveleket aprítják vagy passzírozzák, hűtik, majd csomagolják és az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják.

A gyorsfagyasztott terméket gyűjtőkartonba csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

#### **4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK**

##### **4.1. Általános követelmények**

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, egyöntetű pépes minőségű, durva rostoktól mentes.

##### **4.2. Érzékszervi jellemzők**

Szín: a parajkrémre jellemző.

Illat, íz: a parajkrémre jellemző.

Állomány: a parajkrémre jellemző.

Megjegyzés: A gyorsfagyasztott parajkrém színét eredeti, gyorsfagyasztott állapotban, állományát gyorsfagyasztott és felengedett állapotban bírálják el.

##### **Megengedett eltérések:**

- a felületen kissé fakult vagy barnult szín;
- gyorsfagyasztott állapotban a felületen vékony jégdarabok, illetve jégréteg, felengedtetve kissé csomós vagy szivacsos állomány és kisebb mértékű vízkiválás;
- finom rostok;
- legfeljebb 3 mm-es levéldarabok.

##### **4.3. Kémiai-fizikai jellemzők**

Összes szárazanyag-tartalom,	legalább 5,5% (m/m)
Vízben oldható szárazanyag-tartalom,	legalább 2 ref.%
Homoktartalom	legfeljebb 0,04% (m/m)

## Gyorsfagyasztott sárgarépa

### Azonosító szám: MÉ 2-33/2/12

#### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott sárgarépa a sárgarépanövény (*Daucus carota* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyökere.

#### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Sárgarépagyökér

#### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A sárgarépáról a leveleket, a gyökérfejet, a héjat és a másodlagos gyökereket eltávolítják, mossák, a kívánt alakra és méretre aprítják, előfőzik (vagy nem főzik elő), hűtik, víztelenítik és az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

#### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

##### 4.1. Általános követelmények

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. Ép, egészséges, tiszta, gyakorlatilag mentes hámozatlan felületektől, foltosságtól, zöld gyökérfejektől, idegen szerves és szervetlen anyagtól. Néhány összefagyott csomó, enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban meg van engedve.

##### 4.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a sárgarépaajtára jellemző.  
 Illat, íz: a sárgarépaajtára jellemző.  
 Állomány: az előfőzött sárgarépára jellemző.

Megjegyzés: Az alakot, méretet gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, színt, állományt főzési próba után bírálják el.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázatok tartalmazzák.

Sárgarépakocka	I. osztály	II. osztály
Zöld, zöldesfehér szín, legfeljebb	10% (m/m)	20% (m/m)
Barna és/vagy fekete foltos, legfeljebb	2% (m/m)	5% (m/m)
Nagyobb darabok (120 % (V/V) felett*), legfeljebb	10% (m/m)	nincs kikötés
Roszul tisztított kocka, legfeljebb	3% (m/m)	5% (m/m)
Rovarrágott kocka, legfeljebb	1% (m/m)	2% (m/m)
Törmelék (50% (V/V) alatt*), legfeljebb	25% (m/m)	nincs kikötés

\* A táblázatban megadott eltérések kizárólag a 10x10 mm-es sárgarépakockára vonatkoznak.

Sárgarépahasáb	I. osztály	II. osztály
Zöld, zöldesfehér szín, legfeljebb	10% (m/m)	15% (m/m)
Barna és fekete foltos	5% (m/m)	8% (m/m)
Nem különálló hasáb	10% (m/m)	20% (m/m)
Roszul tisztított darab	5% (m/m)	8% (m/m)
Rovarrágott	5% (m/m)	8% (m/m)
Törmelék (10 mm alatt)	10% (m/m)	20% (m/m)

##### 4.3. Méretelőírások

A gyorsfagyasztott sárgarépa méretei és vágási felületei a gyártmánylapon előírtak szerint.

## Gyorsfagyasztott vágott zöldbab

**Azonosító szám: MÉ 2-33/2/13**

### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott zöld hüvelyű vagy sárga hüvelyű vágott zöldbab (a továbbiakban: zöldbab) a zöldbabnövény (*Phaseolus vulgaris* L.) gyorsfagyasztással tartósított hüvelye.

### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Zöld hüvelyű vagy sárga hüvelyű zöldbab.

### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A nyersanyagot légszelektálás, mosás, fűrtbontás, véglevágás („hegyezés”), válogatás, méretre aprítás után előfőzik, lehűtik, víztelenítik és az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után a zöldbabot méret szerint osztályozzák, majd csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

#### 4.1. Általános követelmények

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

Felületén enyhe rozsdás karcolás, pontszerű rozsdafoltosság előfordulhat. A sárga hüvelyű zöldbab esetén a zsengeségből eredő zöld színárnyalat meg van engedve. Enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályú termékben, fagyszívottság a II. osztályú termékben meg van engedve.

#### 4.2. Érzékszervi jellemzők

Színe: a zöldbabra jellemző.

Illat, íz: a zöldbabra jellemző.

Állománya: a vágott zöldbabra jellemző.

**Megjegyzés:** A gyorsfagyasztott zöldbab alakját gyorsfagyasztott állapotban, színét felengedett állapotban, ízét, illatát, állományát pedig főzési próba után bírálják el.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Elütő színű, rozsdás, foltos darab	10% (m/m)	15% (m/m)
Különálló babszem	6 db/250 g	8 db/250 g
Hegyezetlen babvéget tartalmazó darab	3 db/250 g	5 db/250 g
Mechanikailag sérült (törött, kettéhasadt, zúzódott, nagyon egyenetlen vágásélű)	5% (m/m)	10% (m/m)
Nem mérgező gyomnövény vagy annak része, szárrész	2 db/250 g	2 db/250 g
Előregedett és /vagy kifejtett babot tartalmazó	10% (m/m)	15% (m/m)
Barnult végdarab	5% (m/m)	10% (m/m)
Rovarrágott	2 db/250 g	4 db/250 g

**4.3. Méretelőírások**

A gyorsfagyasztott zöldbab méretei a gyártmánylapon előírtak szerint.

Mérettől való eltérés:

**I. osztály**  
20% (m/m)

**II. osztály**  
nincs előírás

**5. JELÖLÉS****5.1. Megnevezés**

Gyorsfagyasztott zöld hüvelyű vágott zöldbab  
Gyorsfagyasztott sárga hüvelyű vágott zöldbab

**Gyorsfagyasztott egres****Azonosító szám: MÉ 2-33/2/14****1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA**

A gyorsfagyasztott egres az egresnövény (*Ribes uva-crispea* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyümölcse.

**2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK**

Egresgyümölcs

**3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT**

A friss egrest, az MÉ 1-3-89/108 számú előírás szerint gyorsfagyasztják. A gyorsfagyasztott egresről a szárat és homlokszört lekoptatják, kiválogatják a hibás, az elütő színű, a sérült szemeket, az idegen anyagot. A gyorsfagyasztott terméket csomagolják és  $-18\text{ °C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

**4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK****4.1. Általános követelmények**

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, jól tisztított, levéltől, homlokszortól, szárrésztől gyakorlatilag mentes; idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes, felületi (héj) repedés előfordulása meg van engedve.

**4.2. Érzékszervi jellemzők**

Alak az egresfajtára jellemző, ép, egész.

Szín az egresfajtára jellemző.

Illat, íz az egresfajtára jellemző.

Állomány az egresfajtára jellemző.

Megjegyzés: Az alakot gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságot pedig felengedett állapotban bírálják el.

A **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

<b>A hiba neve</b>	<b>I. osztály</b>	<b>II. osztály</b>
Bepirosodott vagy foltos (ágvert parásodott) gyümölcs	10% (m/m)	15% (m/m)
Sérült, törött, deformált gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Elpuhult állományú gyümölcs	15% (m/m)	15% (m/m)
Homlokször, illetve 3 mm-nél hosszabb szárrész	5% (m/m)	10% (m/m)

**4.3. Fizikai jellemző**

Homoktartalom legfeljebb 0,01% (m/m)

## Gyorsfagyasztott gurulós málna

**Azonosító szám: MÉ 2-33/2/15**

### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott gurulós málna a málnanövény (*Rubus idaeus* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyümölcse.

### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Málnagyümölcs

### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A polietilénfóliával bélelt rekeszekbe szedett gurulós minőségű málnát az MÉ 1-3-89/108 számú előírásai szerint gyorsfagyasztják.

A gyorsfagyasztott málnából leválasztják az összefagyott csomókat, a grízt és a visszamaradó különálló egész szemekből kiválogatják a hibás szemeket, idegen anyagot, csomagolják és  $-18\text{ °C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

#### 4.1. Általános követelmények

A gurulós málna gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Idegen szerves és szervetlen anyagtól, kocsánytól, szártól, szárrésztől gyakorlatilag mentes.

Egyenletesen érett, ép, egészséges, zömében különálló málnaszemek.

Néhány, legfeljebb 4 málnaszemet tartalmazó csomó meg van engedve, amely enyhe nyomásra túlnyomó részt ép, különálló szemekre esik szét.

A gömbölyű fajta legalább 12 mm, a hosszúkás fajta legalább 14 mm átmérőjű.

#### 4.2. Érzékszervi jellemzők

Szín, illat, íz és állomány: a fajtára jellemző.

Alak: ép, egész.

Megjegyzés: A színt, az alakot gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságot pedig felengedett állapotban bírálják el.

A megengedett eltéréseket a táblázat tartalmazza

A hiba neve	eltérés
Törött, sérült szem	10% (m/m)
ezen belül gríz legfeljebb	5% (m/m)
Napégett, pontpenészes, rosszul kötött, elszíneződött szem	30 db/1000 g
ezen belül pontpenészes szem, legfeljebb	8 db/1000 g
elszíneződött szem, legfeljebb	12 db/1000 g
Éretlen és/vagy túlérett gyümölcs	10% (m/m)
Deformálódott gyümölcs	10% (m/m)
Levél, levélrész	2 db/1000 g
Kocsány, szár, szárrész	2 db/1000 g
Jégtalpas gyümölcs	5% (m/m)
Összefagyott darabok	10% (m/m)

#### 4.3. Fizikai jellemző

Homoktartalom legfeljebb 0,04% (m/m)

## Gyorsfagyasztott meggy

### Azonosító szám: MÉ 2-33/2/16

#### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott meggy, a meggy (*Prunus cerasus* L.) gyorsfagyasztással tartósított magozott vagy magozatlan gyümölcse.

#### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Meggy-gyümölcs

#### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A nyersanyagot szártépő gépen egy műveletben mossák, szártalanítják, a hibás, a foltos, a száras szemeket, a hús nélküli magot kiválogatják, majd az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják.

Magozott meggy előállításakor célszerű méret szerint osztályozott, mosott, szártépett, válogatott meggyet felhasználni a magozáshoz, majd magozógéppel kimagozni és az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztani.

Gyorsfagyasztás után mind a kétféle meggyet csomagolják és  $-18\text{ °C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

#### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

##### 4.1. Általános követelmények

A meggy gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, enyhe ún. „kicukrosodás” héjrepedés gyakorlatilag meg van engedve, jól tisztított, egészséges, szárrésztől, levéldaraboktól, húzában repedt szemtől gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervesetlen anyagtól mentes.

A magozott meggy gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, lé ráfagyása meg van engedve.

##### 4.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a fajtára jellemző, egyenletes.

Illat, íz: a fajtára jellemző.

Állomány: a fajtára jellemző.

Alak: ép.

Megjegyzés: A termék alakját, színét gyorsfagyasztott, a többi tulajdonságot felengedett állapotban bírálják el

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként magozatlan meggy esetén a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Deformálódott gyümölcs	15% (m/m)	25% (m/m)
Eltérő színárnyalatú gyümölcs	10% (m/m)	20% (m/m)
Foltos gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)
Parásodott vagy sérült gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Cseresznyelég által fertőzött gyümölcs	2 % (m/m)	2% (m/m)
Levél vagy szárrész	1 db/1000 g	1 db/1000 g
Különálló mag	1 db/1000 g	1 db/1000 g
Romlóhibás gyümölcs	1% (m/m)	2% (m/m)

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként magozott meggy esetén a táblázat tartalmazza.

<b>A hiba neve</b>	<b>I. osztály</b>	<b>II. osztály</b>
Eltérő színárnyalatú gyümölcs	10% (m/m)	20% (m/m)
Foltos gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)
Parásodott szem	5% (m/m)	5% (m/m)
Cseresznyelég által fertőzött gyümölcs	2% (m/m)	2% (m/m)
Levél vagy szárrész	1 db/1000 g	2 db/1000 g
Mag, magtőret	3 db/1000 g	3 db/1000 g
Roncsolt gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)
Túlérett gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)
Romlóhibás gyümölcs	1% (m/m)	2% (m/m)

## Gyorsfagyasztott szamóca

### Azonosító szám: MÉ 2-33/2/17

#### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott szamóca a szamócanövény (*Fragaria ananassa* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyümölcse.

#### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Szamóca gyümölcs

#### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A nyersanyagot csumázzák, mossák, ha a nyersanyag csumázott, csak mossák, ezután kiválogatják a sérült, hibás, romlott szemeket, majd a gyümölcs felületét víztelenítik.

A szamócat az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

#### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

##### 4.1. Általános követelmények

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

A szamóca gyakorlatilag mentes kocsánytól, kocsányrészekről, idegen szerves és szervetlen anyagtól.

A szamóca állománya gyakorlatilag nem elpuhult, jégtalpas gyümölcs előfordulása meg van engedve.

##### 4.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a fajtára jellemző.

Illat, íz: a fajtára jellemző.

Alak: ép.

Megjegyzés: Az alakot és a színt gyorsfagyasztott, az ízt, illatot és állományt pedig felengedett állapotában bírálják el.

A megengedett eltéréseket a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	eltérés
Deformált, törött, sérült, összefagyott gyümölcs	20% (m/m)
Roszul csumázott gyümölcs	10% (m/m)
Különálló csésze, csészelevél, egész szár vagy szárrész	6 db/1000 g
Éretlen, túlérett, nem romlástól eredő elszíneződött gyümölcs	10% (m/m)
Fejlődési rendellenességből adódó, csúcsán zöld színű gyümölcs	2 db/1000 g

##### 4.3. Fizikai jellemző

Homoktartalom legfeljebb 0,03% (m/m)

## Gyorsfagyasztott szilva

### Azonosító szám: MÉ 2-33/2/18

#### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott szilva, a magvaváló kék szilva (*Prunus domestica* L.) gyorsfagyasztással tartósított magozott vagy magozatlan gyümölcse.

#### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

A magvaváló kék szilva gyümölcse.

#### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A nyersanyagot szártépő gépen mossák, szártalanítják, a hibás, foltos, száras szemeket, magot kiválogatják, majd az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztják.

Magozott szilva előállítása esetén célszerű méret szerint osztályozott, mosott, szártépett, válogatott szilvát felhasználni a gépi magozáshoz, majd magozógéppel kimagozni és az MÉ 1-3-89/108 számú előírása szerint gyorsfagyasztani.

Gyorsfagyasztás után csomagolják és  $-18\text{ °C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

#### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

##### 4.1. Általános követelmények

A szilva gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, jól tisztított, egészséges, a gyümölcs hossz-tengelyére merőleges legnagyobb átmérő legalább 26 mm.

A magozott szilva gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. Kismértékű lékiválás, felületi kicukrosodás, tömbbe fagyás és héjrepedés meg van engedve.

A parásodott gyümölcs és a mag körüli pirosas, barnás elszíneződés nem minőségrontó tényező.

Húsában repedt szemtől gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

##### 4.2. Érzékszervi jellemzők

###### 4.2.1. Gyorsfagyasztott szilva

Szín: a fajtára jellemző.

Állomány: a fajtára jellemző.

Illat, íz: a fajtára jellemző.

Alak: a fajtára jellemző, ép.

**Megjegyzés:** A termék alakját, színét, méretét gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságát pedig felengedett állapotban bírálják el.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Szilvamolylárvával szennyezett gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Pajzstetűszívásnyommal szennyezett gyümölcstarab	10% (m/m)	nincs kikötés
Deformálódott és/vagy húsában repedt gyümölcs	10% (m/m)	20% (m/m)
Szárkörüli fonnyadt szem	5 db/1000 g	10 db/1000 g
Levél vagy szárrész	3 db/1000 g	6 db/1000 g

**4.2.2. Gyorsfagyasztott magozott szilva**

Szín: a fajtára jellemző, zömében egyöntetű színű zöldessárga vagy sárga húsú gyümölcs-darabok.

Állomány: a fajtára jellemző.

Illat, íz: a fajtára jellemző.

Alak: zömében a felezett szilvára jellemző alakú, a fajtára jellemző.

Megjegyzés: A termék alakját, színét, méretét gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságát pedig felengedett állapotban bírálják el.

A **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

<b>A hiba neve</b>	<b>I. osztály</b>	<b>II. osztály</b>
Felületi húsbarnulás	20% (m/m)	nincs kikötés
Gyümölcstörmelék (1/3-nál kisebb)	20% (m/m)	30% (m/m)
Szilvamolylárvával szennyezett gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Pajzstetűszívásnyommal szennyezett gyümölcs	10% (m/m)	nincs kikötés
Mag vagy magtörmelék	2 db/1000 g	4 db/1000 g
Szár vagy szárrész	2 db/1000 g	4 db/1000 g

## Gyorsfagyasztott zöldborsó

### Azonosító szám: MÉ 2-33/2/19

#### 1. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

A gyorsfagyasztott zöldborsó, a hüvelyes zöldborsó (*Pisum Sativum*) zsenge, zöld színű, gyorsfagyasztással tartósított magja.

#### 2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

Hüvelyből kifejtett zöldborsó

#### 3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

A csépelt zöldborsó szemeket megfelelő tisztítás után előfőzik, hűtik, gyorsfagyasztják a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-89/108 sz. előírásait betartva.

Gyorsfagyasztás után csomagolják és legalább  $-18\text{ °C}$ -on hűtve tárolják.

Igény szerint a nyers vagy gyorsfagyasztott zöldborsó szemeket méret szerint osztályozhatják. A zöldborsó nyersanyag zsengeségére a késztermék megnevezésében a 4.3. pont szerint lehet utalni.

#### 4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

##### 4.1. Általános követelmények

A zöldborsó gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, gurulós, jól tisztított, ép, egészséges. Feleljen meg a mindenkorai egészségügyi és növényegészségügyi előírásoknak. Gyakorlatilag mentes sárga, foltos, rovar által károsított, sérült szemektől, idegen növényi anyagoktól.

Idegen, nem növényi eredetű anyagokat, mérgező gyommagot nem tartalmazhat.

Héjában és húsában enyhén repedt szem nem minősül minőségi hibának.

Enyhe felületi fagyszívottság I. osztályban, fagyszívottság II. osztályban nem minőségrontó tényező.

##### 4.2. Érzékszervi jellemzők

A gyorsfagyasztott zöldborsó fajtájára jellemző alakú, színű, ízű, illatú, fajtájára és zsengeségi fokára jellemző állományú. (Az un. „klorofillhiányos”, fehéres-sárga színű szem nem számít minőségi hibának.)

**Megjegyzés:** Az alakot (méretet) gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, állományt, színt, a fagyszívottságot pedig főzési próba után bírálják el.

A megengedett minőségi eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza (a hibák 250 g mintára vonatkoznak db/250 g, illetve g/100 g értékben megadva)

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Szemre rátapadt levéldarab (a felület 1/4-énél nagyobb)	12 db	15 db
Barnult, sárgás szem	5 db	6 db
Tört szem % (m/m)	15	20
Különálló levél, szárrész, hüvelytöret	2 db	3 db
Léha szem % (m/m)	3	5
Beszáradt, töppedt, ráncos szem	8 db	12 db
Foltos, rozsdapettyes szem (a felület 1/3-ánál nagyobb)	10 db	15 db
Rovar által károsított szem (szúrt, rágott)	2 db	4 db
Gyommag (nem mérgező)	1 db	2 db

**Főzési próba után vizsgálva:**

A gyorsfagyasztott zöldborsó jellegzetes illatú, kevésbé intenzív, mint a friss zöldborsó.

Íze: Jellegzetes, fajtára jellemző, érettségétől függően édes és enyhén lisztes íz előfordulhat, de nem lehet befülledt, savanyú, idegen mellékízű.

Alakja: Gyorsfagyasztott állapotban és főzési próba után fajtájára jellemző (gömbölyű, ovális, szögletes).

Állománya: A zöldborsó szemek puhák, de elvéve néhány kemény, vagy fajtájától függően puha belü kemény, rágós héjú szem előfordulhat.

Színe: A zöldborsó jellegzetes zöld színű, kissé kevert színárnyalat fajtától függően előfordulhat (többféle zöld, zöldes fehér, zöldes sárga szín).

**4.3. Méretelőírások**

A gyorsfagyasztott zöldborsó méret szerint lehet osztályozott vagy osztályozatlan. Az osztályozatlan zöldborsó megnevezésében utalni kell erre.

A gyorsfagyasztott zöldborsószemek szemmagysága négyzethálós vagy körperforációs rostán osztályozva és szárazanyag tartalma % (m/m)

(rosta mérettűrése:  $\pm 0,5$  mm)

A termék neve	Szemmagyság mm	Mérettől való eltérés %	Szárazanyag tartalom % (m/m)
<i>Méret szerint osztályozott:</i>			
• Gyorsfagyasztott Szuperzsenge, vagy Extrazsenge zöldborsó	6-9	15	legfeljebb 26
• Gyorsfagyasztott zsenge zöldborsó	<10,0	25	legfeljebb 32
<i>Méret szerint osztályozatlan:</i>			
• Gyorsfagyasztott zsenge zöldborsó	-	-	legfeljebb 32
• Gyorsfagyasztott zöldborsó	-	-	legfeljebb 35

A megadott méret értéktől való eltérés esetén a terméket nagyobb szemmagyságú osztályba kell sorolni.

A zsengeség szót magába foglaló megnevezés esetén a szárazanyagtartalom értékeket is figyelembe kell venni.

**5. JELÖLÉS****5.1. Megnevezés**

A gyorsfagyasztott szóból és a 4.3. pont szerinti névből kell képezni. Kiegészíthető fantázianévvel.

A minőségi osztályt is meg kell adni.

Méret szerint osztályozatlan zöldborsó esetén utalni kell az osztályozatlanság tényére.

Példa:

Gyorsfagyasztott zöldborsó, szuperzsenge I. o.

Gyorsfagyasztott zsenge zöldborsó I. o.

Gyorsfagyasztott zöldborsó, zsenge, méret szerint osztályozatlan I. o.

Gyorsfagyasztott zöldborsó, méret szerint osztályozatlan II. o.

- VÉGE -