

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

---

**Codex Alimentarius Hungaricus**

**1-3/81-1 számú előírás**

**Egyes kenyerek és péksütemények**

---

**Certain bread and bakery products**

**A Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak hatályára vonatkozó rendelkezéseket az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény tartalmazza.**

**A Magyar Élelmiszerkönyv előírásait folyamatosan igazítják a fogyasztói igények változásaihoz, a tudomány és technika újabb eredményeihez. Ezért ezen előírás használata előtt győződjön meg arról, hogy a szöveg időközben nem változott-e.**

**A változásokat a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Értesítő közli. Az előírásokat az MSZT Szabványbolt (Budapest IX. Üllői út 25., levélcím: Budapest Pf. 24, 1450) árusítja.**

# MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

1-3/81-1 számú előírás

Egyes kenyerek és péksütemények

Certain bread and bakery products

## 1. §

1. Ez az előírás az I. mellékletben meghatározott termékekre vonatkozik.
2. Ezen előírásnak nem kell megfelelnie az Európai Unió más tagállamában vagy Törökországban előállított, illetve forgalomba hozott, továbbá az Európai Gazdasági Térségről szóló Megállapodásban részes valamely EFTA államban előállított élelmiszernek.

## 2. §

Az I. mellékletben meghatározott termékek előállításához csak a II. mellékletben felsorolt anyagok használhatók.

## 3. §

1. Az I. mellékletben meghatározott termékeknek meg kell felelniük a III. mellékletben előírt minőségi követelményeknek.
2. Az I. mellékletben meghatározott megnevezéseket csak ezen előírásnak megfelelő termékek esetén szabad használni.

## 4. §

1. Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli „fehér kenyér” és „félbarna kenyér” jelölésére jól olvasható módon elhelyezett kenyércímkét kell használni. A kenyércímkén kell feltüntetni a vonatkozó jogszabályban előírt jelöléseket.
2. A csomagolatlan „vizes zsemle” és „tejes kifli” a gyártástól számított 24 órán belül hozható forgalomba.
3. A csomagolatlan kenyerek tömegének 250 g-mal oszthatónak, de legalább 500 g-nak kell lennie.
4. Az I. mellékletben felsorolt kenyerek esetén a „tartós” megnevezés akkor használható, ha a minőségmegőrzési időtartamuk legalább 6 nap, mikrobiológiai romlást gátló adalékanyaggal és/vagy eljárással, valamint a termék öregedését késleltető anyagokkal készül és csomagolva hozzák forgalomba.

## 5. §

Ez az előírás 2004. május 1-jén lép hatályba.

## **I. MELLÉKLET**

### **A TERMÉKEK MEGNEVEZÉSEI ÉS MEGHATÁROZÁSAI**

#### **1. Fehér kenyér**

A fehér kenyér 100% BL 80 fehér kenyérlisztből kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

#### **2. Félbarna kenyér**

A félbarna kenyér 85% BL 112 félféher kenyérlisztből és 15% RL 90 világos rozslisztből kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

#### **3. Vizes zsemle**

A vizes zsemle BL 55 finomlisztből, élesztő, só, víz – esetleg adalékanyag – felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, majd sütéssel előállított termék.

#### **4. Tejes kifli**

A tejes kifli BL 55 finomlisztből, élesztő, só, lisztre számított legalább 3% tejpor vagy annak megfelelő tej, margarin, cukor, víz, esetleg adalékanyag felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, majd sütéssel előállított termék.

## II. MELLÉKLET

### Felhasználható anyagok

A termékek gyártásához csak 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.

**1. A fehér kenyér** gyártásához felhasználható anyagok:

Búzaliszt, BL 80 típusú  
Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény  
Ivóvíz  
Étkezési só  
Ételecet  
Sütőélesztő  
Vitális glutin  
Adalékanyagok

**2. A félbarna kenyér** gyártásához felhasználható anyagok:

Búzaliszt, BL 112 típusú  
Rozsliszt, RL 90 típusú  
Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény  
Ivóvíz  
Étkezési só  
Ételecet  
Sütőélesztő  
Vitális glutin  
Adalékanyagok

**3. A vizes zsemle** gyártásához felhasználható anyagok:

Búzaliszt, BL 55 típusú  
Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény  
Étkezési só  
Cukor  
Ivóvíz  
Maláta, malátakészítmények  
Sütőélesztő  
Vitális glutin  
Adalékanyagok

**4. A tejes kifli** gyártásához felhasználható anyagok:

Búzaliszt, BL 55 típusú  
Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény  
Tej, tejpör  
Margarin  
Étkezési só  
Cukor  
Ivóvíz  
Étolaj (választóanyagként)  
Sütőélesztő  
Vitális glutin  
Adalékanyagok

### III. MELLÉKLET

## MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

#### 1. Érzékszervi jellemzők

##### Fehér és félbarna kenyér

- Alak:* a kenyértípusra jellemző, szabályos, arányosan domború; ne legyen torz alakú.
- Héj:* a kenyértípusra jellemző színű, fényes, sima vagy cserepes, esetleg szórt és/vagy vágott; ne legyen végigrepedt, kormos, szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.
- Bélzet:* a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, a felhasznált liszt jellegének megfelelő egyenletes színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, rugalmatlan, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen nyúlós, ill. mikroorganizmusok által károsított.
- Íz és szag:* a kenyértípusra jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

##### Vizes zsemle

- Alak:* a termékre jellemző kerek, domború; ne legyen torz.
- Héj:* fényes, aransárgából vörösesbarnába hajló színű, sima vagy cserepes, esetleg vágott; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.
- Bélzet:* a termékből átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.
- Íz és szag:* a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

##### Tejes kifli

- Alak:* a termékre jellemzően ívelt (esetleg egyenes), keresztirányú metszete majdnem kör alakú; két vége irányában csúcsosodó, arányosan domború, ne legyen torz.
- Héj:* aransárgából vörösesbarnába hajló színű, fényes, sima vagy cserepes, a sodrás nyomai láthatók; ne legyen végigrepedt, kormos, szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.
- Bélzet:* a termékből átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.
- Íz és szag:* a termékre jellemző aromájú, enyhén érződjön rajta a tej és a cukor jelenléte; ne legyen idegen ízű és szagú.

**2. Fizikai és kémiai jellemzők****Fehér és félbarna kenyér**

A szárazanyagra vonatkoztatott

– konyhasótartalom	legalább	1,5% (m/m)
	legfeljebb	2,8% (m/m)
– homoktartalom, érzékszervileg nem észlelhető	legfeljebb	0,04% (m/m)
Alaki hányados (L/M)	legfeljebb	2,2
Bélzetrugalmasság (R/D)	legalább	0,8
Savfok	legalább	3,0

**Vizes zsemle**

A szárazanyagra vonatkoztatott

– konyhasótartalom	legalább	1,2% (m/m)
	legfeljebb	2,1% (m/m)
– homoktartalom, érzékszervileg nem észlelhető	legfeljebb	0,04% (m/m)

**Tejes kifli**

A szárazanyagra vonatkoztatott

– konyhasótartalom	legalább	1,2% (m/m)
	legfeljebb	1,8% (m/m)
– zsírtartalom	legalább	2,2% (m/m)
– cukortartalom	legalább	1,5% (m/m)
– homoktartalom, érzékszervileg nem észlelhető	legfeljebb	0,04% (m/m)

**3. Tömegettűrés**

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli **kenyér** esetén egyedi mérlegelés alapján:

- az 1000 g és az annál kisebb névleges tömegű kenyér esetén  $\pm 4 \%$
- az ennél nagyobb névleges tömegű kenyér esetén  $\pm 3 \%$

egyedi tömegettűrés van megengedve azzal, hogy 30 db azonos jelölésű kenyér átlagtömegének megengedett legnagyobb eltérése a névleges tömegtől:

- a 750 és az 500 g-os névleges tömegű kenyerek esetében  $\pm 2 \%$
- az 1000 g-os és az a feletti névleges tömegű kenyerek esetében  $\pm 1 \%$ .

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli **vizes zsemle** esetén:

30 db termék mérésével megállapított átlagtömeg az előállítás napján 52–56 g között legyen.

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli **tejes kifli** esetén

30 db termék mérésével megállapított átlagtömeg az előállítás napján 42–46 g között legyen.

– VÉGE –