

**Jelen előterjesztés csak tervezet, amelynek közigazgatási egyeztetése folyamatban van. Az egyeztetés során az előterjesztés koncepcionális kérdései is jelentősen módosulhatnak, ezért az előterjesztés jelen formájában nem tekinthető a Kormány álláspontjának.**

**A dokumentum célja a társadalmi egyeztetés elindítása és a jogalkotási folyamat átláthatóvá tétele, amelynek alapján, illetve eredményeként a mellékelt tervezet valamennyi tartalmi és formai eleme módosulhat!**

**A tervezet előterjesztője**

**A földművelésügyi miniszter**

**... /2016. (.....) FM**

**rendelete**

**a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM  
rendelet módosításáról, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti  
termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásairól szóló 57/2004. (IV. 24.) FVM  
rendelet hatályon kívül helyezéséről**

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 5. pontjában foglalt felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 152/2014. (VI. 6.) Korm. rendelet 65. § 2. pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva, a következőket rendelem el:

**1. §**

A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 1. § (3) bekezdése a következő c) ponttal egészül ki:

*[A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) I. kötetének nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásait e rendelet következő mellékleteiben adom ki:]*

„c) egyes kenyerekről és péksüteményekről szóló 12a. melléklet,”

**2. §**

Az R. 2. §-a a következő (14) és (15) bekezdéssel egészül ki:

„(14) A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásairól szóló 57/2004. (IV. 24.) FVM rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló .../2015. (...) FM rendelettel megállapított 12a. melléklet rendelkezéseinek nem megfelelő termékek a (15) bekezdésben foglalt kivétellel a rendelet hatálybalépésétől számított hat hónapig előállíthatóak, és a minőségmegőrzési idejük vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomba hozhatóak.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

(15) A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti termék-leírásokat tartalmazó kötelező előírásairól szóló 57/2004. (IV. 24.) FVM rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló .../2015. (...) FM rendelettel megállapított 12a. melléklet B. rész 1. „Kenyerek” termékcsoporthjának a sőtartalomra vonatkozó szabályai az ott megadott időpontoktól kötelezően alkalmazandók.”

### 3. §

Az R. kiegészül az *1. melléklet* szerinti *12a. melléklet*tel.

### 4. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetését követő 3. napon lép hatályba.

(2) Hatályát veszti a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti termék-leírásokat tartalmazó kötelező előírásairól szóló 57/2004. (IV. 24.) FVM rendelet.

### 5. §

E rendelet tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i 2015/1535/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv 5-7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.

Budapest, 2016. ...

dr. Fazekas Sándor  
földművelésügyi miniszter

készítette:  
Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:  
dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:  
Zsigó Róbert  
államtitkár

*1. melléklet a .../2015. (.....) FM rendelethez*

*„12a. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez*

**A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása egyes kenyerekről és  
péksüteményekről**

**A rész  
ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK**

**I.**

1. Ezen előírás az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) alapján

- a) a kenyerek termékcsoporthoz és egyes termékeire,
- b) a vizes tésztából készült péksütemények termékcsoporthoz és kiemelt termékeire,
- c) a tejes tésztából készült péksütemények termékcsoporthoz és kiemelt termékeire,
- d) a dúsított tésztából készült péksütemények termékcsoporthoz és kiemelt termékeire,
- e) a tojással dúsított tésztából készült pékáruk termékcsoporthoz, valamint
- f) az omlós tésztából készült péksütemények termékcsoporthoz és kiemelt termékeire

vonatkozó követelményeket határozza meg.

2. Az előírásban a termékcsoporthoz meghatározott minőségi követelmények az előírás *1. függeléké* szerinti vizsgálati módszerekkel kerültek meghatározásra, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azzal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.

3. Az előírásban meghatározott megnevezések a Magyarországon forgalomba hozott termékek esetében csak akkor használhatók, ha megfelelnek az előírásban rögzített követelményeknek.

4. Az ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, illetve hoztak forgalomba, vagy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes valamely EFTA-államban állítottak elő, az ott irányadó előírásoknak megfelelően, feltéve, hogy az irányadó előírások a fogyasztók védelme vonatkozásában az ezen előírásban meghatározottal egyenértékű védelmet nyújtanak.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

## II.

Az egyes kenyerek és péksütemények részletes előírásait – a meghatározó összetevőit, technológiát, minőségi jellemzőit és speciális jelölési elemeit – az előírás *B és C része* tartalmazza.

## III.

Az előírás C részében szereplő kenyér terméktípusokra vonatkozó, a felhasznált lisztípusok szerinti kenyércsoportosítás táblázatos összefoglalóját az előírás 2. *függeléke* tartalmazza.

## IV.

Ezen előírás vonatkozásában:

1. **Adalékanyag:** élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti fogalom.
2. **Alak:** a termék jellemző külső megjelenési formája.
3. **Alaki hányados:** a termék alakjára jellemző, dimenzió nélküli szám, a termék legnagyobb szélességének és legnagyobb magasságának a hányadosa.
4. **Alakítás:** a tésztafeldolgozás olyan részművelete, amellyel a sütőipari termékek változatos megjelenési formáját hozzák létre.
5. **Alaktalan, torz termék:** az a termék, amely a termékfajtára jellemző formától nagymértékben eltér, deformálódott.
6. **Alapanyag:** a termék előállításához szükséges, annak lényeges (jelentős) részét képező nyersanyag; a gabonafélék őrleményei és víz.
7. **Arányosan domború termék:** a kenyér alakjára utaló kifejezés, számszerűen a 2 körüli alaki hányadossal jellemezhető.
8. **Álgabona:** pszeudogabonák (amarant: *Amaranthus sp.*; hajdina vagy pohánka: *Fagopyrum esculentum*; quinoa: *Chenopodium quinoa*), illetve azokból előállított őrlemények, készítmények.
9. **Bélzet:** a termék héjat és tölteléket nem tartalmazó része.
10. **Burgonyakészítmény:** héjatlanított étkezési burgonyából előállított, általában feltárt és tartósított termék (például burgonyapehely, burgonyaliszt, burgonyapép), amely a burgonyabelső minden összetevőjét tartalmazza.
11. **Cipó:** kenyér jellegű, legfeljebb 500 g tömegű, kerek alaplapú termék, amelynek gyártásakor alakítási műveletként csak az osztást és a gömbölyítést alkalmazzák.
12. **Cserepedés:** a termék héjának pikkelyszerű megrepedezése. Hűlés során a termék különböző rétegeiben fellépő hőmérséklet-különbség a héjban feszültséget eredményez, amelynek hatására a búzakenyér, a vizes, esetenként a tejes és a dúsított tésztából készített termékek héja is megrepedezik (kicserepededik).
13. **Dagasztás:** a tésztakészítés egyik olyan részművelete, amelynek során az alap-, a segéd-, a járulékos és az adalékanyagokat összekeverik és belőlük erőteljes mechanikai megmunkálással tésztát készítenek.
14. **Domború termék:** a szélességéhez viszonyítva kellő magasságú, ívelt metszetű termék.

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

- 15. Elvált héjú termék:** az a termék, amelynek héja a bélzettől a termékmetszet területének 1/4 részénél nagyobb mértékben elvált.
- 16. Felhasználható összetevők:** azon nyersanyagok, amelyek felhasználása megengedett az adott termék, termékcsoporthoz előállításához.
- 17. Finom pékáruk:** a tojással dúsított, az omlós és a leveles tésztából készült sütőipari termékek, amelyek jellegzetessége, hogy receptúrájukban a zsiradék és a cukor együttes mennyisége a felhasznált lisztre számítva legalább 10%.
- 18. Gömbölyítés:** a tészta meghatározott tömegű darabján végrehajtott alakító művelet.
- 19. Héj:** a termék – a bélzettől megkülönböztethető – teljes külső rétege.
- 20. Járulékos anyagok:** a termék táplálkozási értékét javító, jellemző érzékszervi tulajdonságait lényegesen befolyásoló, a tésztakészítés vagy a feldolgozás során az alapanyagok mellett felhasználásra kerülő anyagok, például:
- a) **dúsítóanyagok** (így különösen cukor, tej és tejtermékek, zsiradékok, tojás és tojáskészítmények),
  - b) **ízesítőanyagok** (így különösen fűszerek, fűszerpótlók, aromák, komló, kakaó),
  - c) **töltelékanyagok** (így különösen gyümölcsök és gyümölcskészítmények, olajos magvak).
- 21. Kalács:** tejes, dúsított vagy tojással dúsított tésztából készült, 125 g-nál nagyobb egységtömegű, fonott, vagy fonott jellegű, szabadon vetett, vagy formában sült termék.
- 22. Kelesztés:** a technológiának az a szakasza, amelyben az alakított tésztadarabokat megfelelő hőmérsékletű és páratartalmú térben, a termék jellegétől függő ideig tartják, hogy mikrobiológiai, enzimes és koloid folyamatok eredményeként sütésre (hőkezelésre) alkalmas, megfelelően lazított tésztaszerkezet alakuljon ki.
- 23. Kenyércímke:** a nem csomagolt kenyerek előírt jelölését tartalmazó papírcímke.
- 24. Kovász:** a közvetett tésztakészítési eljárás során alkalmazott, a feldolgozandó liszt egy részéből, élesztőből és vízből készített, majd érlelt előtészta, amelyet az élesztő és a tejsavbaktériumok elszaporítása, szén-dioxid-gáz képzése, valamint jellemző savak, íz és aromák kialakítása céljából használnak fel.
- 25. Kovászérlelés:** a kovász készítésétől az érettség bekövetkezéséig terjedő szakasz, amelynek során a kovász a kellő savtartalmát eléri; benne az élesztősejtek jól sarjadzanak, a szén-dioxid-képződés élénk; ezután a kovász már túléretté válik, az erjedés (gáz- és savtermelés) sebessége csökken, a kovász aromája romlik.
- 26. Kovázkészítmény:** fermentációval készített, rendszerint a közvetlen kenyérfeldolgozás hátrányainak mérséklésére alkalmazott, szárított, por alakú vagy folyékony segédanyag, amelynek bélzetszínező hatása nincs.
- 27. Kovász nagyság:** a kovászba adagolt liszt mennyisége, az összes liszt tömegszázalékában kifejezve.
- 28. Kovászszűrűség:** a kovászoláshoz felhasznált víz mennyisége a kovászhoz adagolt liszt tömegszázalékában kifejezve.
- 29. Lapos vagy túl domború termék:** az a termék, amelynek alakja nem felel meg az előírásoknak (szélesség és magasság viszonya, például túlkeltség miatt alacsonyabb vagy keletlenségből eredően magasabb).
- 30. Lazítás:** a tészta térfogatát lazítóanyagokkal (biológiai és kémiai vagy fizikai műveletekkel) növelő művelet.
- 31. Maláta, malátakészítmény:** csírázott és kíméletesen megszáritott gabona rendszerint enzimaktivitással rendelkező kivonata vagy sűrítménye, amelynek bélzetszínező hatása nincs.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

- 32. Morzsálódás:** egyes termékek bélzetének azon tulajdonsága, amelynek következtében vágás vagy szeletelés hatására apró bélzetrészek válnak le.
- 33. Nyersanyag:** a sütőipari termékek készítéséhez felhasználható anyagok összessége, amelyek technológiai szerepük alapján lehetnek alap-, segéd- és járulékos anyagok.
- 34. Nyúlósodás:** a *Bacillus subtilis* mikroorganizmus kártétele következtében előálló olyan kenyérbetegség, amelynek során a kenyér bélszerkezete ragadós, kenőcsös állományúvá válik, széttöréskor szálhúzás figyelhető meg, és a termék gyümölcs észterre emlékeztető szagú lesz.
- 35. Omlás törésű termék:** olyan, homogén szerkezetű termék, amely könnyen szétmorzsolható és enyhe nyomás hatására apró rögökre hull (például: pogácsa).
- 36. Öregedés:** a sütőipari termékek tárolása során végbemenő (meg nem gátolható, csak késleltethető) folyamat, amelynek során a héj elveszti fényét, megpuhul, szívósabb lesz, a bélzet keményebbé, morzsálékossá, szikkadtá válik, az ízben és aromaanyagokban torzulás következik be és összességében csökken a termék élvezeti értéke.
- 37. Péksütemény:** ipari (kisipari) körülmények között, különböző összetétellel, vizes, tejes, dúsított tésztából előállított, a kalácsok kivételével legfeljebb 500 g egységtömegű, sült termékek gyűjtőneve, amelyek összetételében a zsiradék és a cukor együttes mennyisége a felhasznált lisztre számított 10%-ot nem éri el.
- 38. Pórusfal:** a termék bélzetének jellemzője, amely összefüggésben van a fajlagos térfogattal és a térfogategységben található üregek számával. Mértékét számszerűen nem szokás kifejezni.
- 39. Ragacsos bélzetű termék:** az a termék, amelynek bélzete enyhe nyomásra összetapad, a nagy amiláz aktivitású liszt felhasználása vagy a helytelen sütés következtében.
- 40. Repedt felületű termék:** az a termék, amelynek oldalán, alján vagy tetején a termék hosszának 2/3 részénél kisebb szakaszokon a héj felszakadt és a bélzet kilátszik.
- 41. Rugalmas bélzetű termék:** az a termék, amelynek bélzete enyhe ujjnyomásra bekövetkező alakváltozás után visszanyeri eredeti állapotát.
- 42. Rugalmatlan bélzetű termék:** az a termék, amelynek bélzete enyhe ujjnyomásra bekövetkező alakváltozás után nem nyeri vissza eredeti állapotát, hanem maradandó alakváltozást szenved.
- 43. Segédanyag:** a termék kisebb hányadát képező anyag, amely azonban a termék minőségét döntően befolyásolja (például só, élesztő, kovászkészítmény).
- 44. Selymes tapintású bélzet:** olyan bélzet, amely apró lyukacsos, laza szerkezete és vékony pórusfala következtében tapintáskor selymes érzetet kelt.
- 45. Sodrás:** egyes sütőipari termékek jellegzetes alakítási művelete (például kifli).
- 46. Sütés:** a tészta erőteljes hőkezelése, amelynek hatására a fellazult, megkelt tészta térfogata tovább növekszik, majd kialakul a termékre jellemző héj és bélszerkezet.
- 47. Sütőélesztő (élesztő):** a *Saccharomyces cerevisiae* technikailag tiszta tenyészetéből szaporítás útján nyert sejtek összessége, friss vagy szárított formában.
- 48. Szabadon vetett termék:** sütőforma nélkül készített termék.
- 49. Szalonnás (vízcsíkos) termékbélzet:** az a bélzet, amelyen a héj mentén 3 mm-nél vastagabb, tömött, rugalmatlan, nedves tapintású réteg észlelhető.
- 50. Szárított élesztő:** sütőélesztőből készített, kis nedvességtartalmú, aktív élesztősejteket tartalmazó készítmény.
- 51. Színező maláta:** olyan maláta vagy malátakészítmény, amelynek bélzetszínező hatása van.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

- 52. Tartós kenyér:** az olyan kenyérféle, amelynek minőség megőrzési ideje legalább 6 nap, mikrobiológiai romlást gátló adalékanyaggal és/vagy eljárással, valamint a termék öregedését késleltető anyagokkal készül, és csomagolva hoznak forgalomba.
- 53. Tejpor:** a Magyar Élelmiszerkönyv MÉ 1–3–2001/114. számú előírása szerinti termék.
- 54. Tészta:** alapanyagokból, esetenként segéd-, járulékos és adalékanyagokból mechanikai műveletekkel (így különösen dagasztás, gyúrás, keverés) készített egynemű anyag, amely állománytulajdonságaitól függően különféle eljárásokkal alakítható (így különösen formázás, nyújtás).
- 55. Tésztaérlelés:** a technológiának az a szakasza, amikor a bedagasztott, nagy tömegű tésztát pihentetik annak érdekében, hogy kolloid, enzimes és mikrobiológiai folyamatok hatására olyan tészta szerkezet alakuljon ki, amely alkalmas a tovább feldolgozásra.
- 56. Tésztakészítés:** a sütőipari technológia részművelete, amely a következő szakaszból áll: anyag-előkészítés, közvetett tészta vezetés esetén kovászkészítés és érlelés, dagasztás, tésztaérlelés; közvetlen tészta vezetés esetén pedig dagasztás és tésztaérlelés.
- 57. Tésztaosztás:** a tésztafeldolgozás azon részművelete, amikor a nagy tömegű, érett tésztát a termék előállításához szükséges tömegűre osztják és mérik.
- 58. Tojás készítmény:** pasztörözött, homogenizált, illetve tartósított vegyes tojáslé vagy ennek porításával nyert olyan termék, amely természetes arányban tartalmazza a tojássárgáját és a tojásfehérjét.
- 59. Töltelék:** a termékek élvezeti értékének növelésére alkalmas, többé-kevésbé képlékeny anyag, amelyet a termék belsejében vagy a tészta rétegek között töltelékként, esetleg díszítőanyagként használnak fel.
- 60. Vekni:** kenyér jellegű, legfeljebb 500 g tömegű, hosszúkás, két végén elkeskenyedő termék.
- 61. Végigrepedt termék:** az a termék, amelynek oldalán, alján vagy tetején a termék hosszának 2/3 részénél nagyobb szakaszon a héj (a felület sütés előtti felmetszése nélkül) felszakadt és a bélzet kilátszik.
- 62. Vitális glutin:** duzzadóképesseggel rendelkező, por alakú búzasikér.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár



## B rész TERMÉKCSOPORTOK

### 1. Kenyerek

#### ***1.1. A kenyér meghatározása***

Kenyérnek minősül a döntő részben gabonaőrlemény(ek)ből tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, sütéssel majd csomagolással vagy csomagolás nélkül előállított élelmiszer. A csomagolatlan termék tömege 250 g-mal osztható, de legalább 250 gramm. Formája lehet vekni, kerek, molnárforma, illetve formában sült.

#### ***1.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők:***

- a) Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek
- b) Burgonya és burgonyakészítmények
- c) Cukor
- d) Ételecet
- e) Étkezési só, fűszerek
- f) Étkezési zsírok
- g) Gabonaeredetű feltárt vagy pelyhesített, illetve extrudált termékek
- h) Glükózszirup
- i) Ivóvíz
- j) Komló vagy komlókivonat
- k) Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény
- l) Kukoricaőrlemények
- m) Kukoricakeményítő
- n) Maláta és malátakészítmények
- o) Olajos magvak
- p) Rozsőrlemények
- q) Sütőélesztő
- r) Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
- s) Tej és tejtermékek
- t) Vitális glutin
- u) Adalékanyagok
- v) Álgabonák

#### ***1.3. Minőségi követelmények***

##### ***1.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők***

##### ***1.3.1.1. A szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom NaCl-ban kifejezve<sup>1</sup>:***

---

<sup>1</sup> Tápértékjelölés feltüntetése esetén a termék sótartalmát 100 g-ra számítva, a Na tartalom alapján kell kiszámítani és feltüntetni.

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovsky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

TERVEZET  
A MINISZTER ÁLLÁSPONTJÁT NEM TÜKRÖZI  
10

<b>2017. július 1-től</b>	legalább 1,3% (m/m)	legfeljebb 2,5% (m/m)
<b>2018. január 1-től</b>	legalább 1,3% (m/m)	legfeljebb 2,35% (m/m)
<i>1.3.1.2. A szárazanyagra vonatkoztatott homoktartalom</i>	érzékszervileg nem észlelhető	legfeljebb 0,045% (m/m)
<i>1.3.1.3. Alaki hányados (Ah)</i> (szabadon vetett kenyerek esetén)	legalább 3,0	legfeljebb 2,2
<i>1.3.1.5. Savfok (vizes extrakcióval)</i>	a legfeljebb 24 órás minőség- megőrzési idejű, legalább 50% BL 55 típusú búzalisztet tartalmazó kenyerek esetén	legalább 2,5

*1.3.2. Tömegűrés*

Egyedi fogyasztói csomagolás nélküli kenyér esetén, egyedi mérlegelés alapján:

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

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

a 750, az 500 és a 250 g-os névleges tömegű kenyerek esetében	- 2 %,
az 1000 g-os és az afeletti névleges tömegű kenyerek esetében	-1 %.

*1.3.3. Érzékszervi jellemzők*

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** a kenyértípusra jellemző világos vagy sötétebb barna, fényes vagy matt, sima vagy cserepes, szórt és/vagy vágott; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, a felhasznált lisztre jellemző színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen nyers, szalonnás, ragacsos, nyúlósodás jeleit ne mutassa, frissen ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, a kenyértípusra jellemző, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

*1.4. Csomagolás*

Nincs külön előírás.

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

## **1.5. Megnevezés**

*1.5.1. Az összetételre névvel utaló kenyerek* megnevezései a C rész 1. „AZ ÖSSZETÉTELRE NÉVVEL U TALÓ KENYEREK” című pontban szerepelnek.

*1.5.2. Az összetételre névvel utaló kenyerek csoportjába nem besorolható összetétellel gyártott kenyerek* esetében a termék nevének tartalmaznia kell a „kenyér” kifejezést, és ezen termékeknél a C rész 1. „AZ ÖSSZETÉTELRE NÉVVEL U TALÓ KENYEREK” pontban felsorolt termékmegnevezések nem használhatók, illetve az ott felsorolt termékmegnevezésben szereplő kiemelt összetevőre utalni sem lehet. Például: kenyér, 3 % szezámaggal, illetve kenyér, teljes kiőrlésű búzaliszttel megnevezés **nem használható**.

*1.5.3.* Ha az 1.5.1. és az 1.5.2. pontba tartozó termék előállításához színező malátát használtak, a megnevezéshez kapcsolódóan erre a „színező maláta” kifejezés használatával utalni kell.

### *1.5.4. Egyéb jelölési előírás*

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli kenyér jelölésére jól olvasható módon elhelyezett kenyércímkét kell használni.

*1.5.5.* Több termékcsoportha is besorolható kenyér esetében minden termékcsoporth feltüntethető a megnevezésben. Ez esetben minden, a megnevezéssel összefüggésbe hozható termékcsoporth előírásainak meg kell felelnie a terméknek.

Példa a megnevezésre: lenmagos rozskenyér (C rész 1.5 és 1.8. pontjának előírásai)

## **2. Vizes tésztából készült péksütemények (Élelmiszer-kategória a 1129/2011/EU rendelet szerint: 07.1.)**

### **2.1. A termékcsoporth meghatározása**

A vizes tésztából készült péksütemény gabonaőrleményből (általában búza finomliszt, BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, víz és szükség szerint adalékanyag és egyéb összetevők felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd sütéssel előállított, legfeljebb 500 g tömegű termék.

### **2.2. Felhasználható összetevők**

- a) Álgabonák
- b) Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek
- c) Burgonya és burgonyakészítmények
- d) Cukor
- e) Ételecet, étkezési ecetsav
- f) Étkezési só, fűszerek
- g) Étkezési zsírok
- h) Glükózszirup
- i) Ivóvíz
- j) Komló vagy komlókivonat

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

- k) Kukoricakeményítő
- l) Maláta és malátakészítmények
- m) Olajos magvak
- n) Sütőélesztő
- o) Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
- p) Vitális glutin
- q) Egyéb étkezési gabonaőrlemények és -készítmények
- r) Adalékanyagok

### **2.3. Minőségi követelmények**

#### **2.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők**

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

- sótartalom NaCl-ban kifejezve legfeljebb 2,1% (m/m),
- homoktartalom legfeljebb 0,045% (m/m).  
(érzékszervileg nem észlelhető)

#### **2.3.2. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)**

- 250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén  
(30 db termék lemérésével) a névleges tömeg -5,0%-a,
- 250 g-os, továbbá a 250 g és az 500 g közötti névleges tömegű  
termékek esetén (10 db termék lemérésével) a névleges tömeg -3,0%-a.

#### **2.3.3. Érzékszervi jellemzők**

- Alak:** a termékre jellemző, domború; ne legyen torz.
- Héj:** a terméktípusra jellemző 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, ragacsos, 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.

### **2.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

### **2.5. Megnevezés**

A termék megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

### **3. Tejes tésztából készült péksütemények (Élelmiszer-kategória a 1129/2011/EU rendelet szerint: 07.1.)**

#### **3.1. A termékcsoporthoz meghatározása**

A tejes tésztából készült péksütemény gabonaőrleményekből (általában búzafinomliszt, BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, lisztre számított legalább 3% sovány tejpor vagy annak megfelelő egyéb típusú tejpor, illetve tej, margarin (vaj), cukor, víz és szükség szerint adalékanyag és egyéb összetevők felhasználásával tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd sütéssel előállított termék.

A termékcsoporthoz jellegzetes termékei: sós kifli, fonott kalács, szegedi vágott, sós kalács, nagykifli, óriás kifli, császárszemle, (kerek) mákos kalács, fejes mákos kalács.

#### **3.2. Felhasználható összetevők**

- a) Álgabonák
- b) Burgonya és burgonyakészítmények
- c) Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek
- d) Cukor
- e) Étkezési só, fűszerek
- f) Étkezési zsírok
- g) Glükózsirup
- h) Ivóvíz
- i) Komló vagy komlókivonat
- j) Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény
- k) Kukoricakeményítő
- l) Maláta és malátakészítmények
- m) Olajos magvak
- n) Sütőélesztő
- o) Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
- p) Tej és tejtermékek
- q) Tojás és tojáskészítmények
- r) Vitális glutin
- s) Egyéb étkezési gabonaőrlemények és készítmények
- t) Adalékanyagok

#### **3.3. Minőségi követelmények**

##### **3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők**

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

– sótartalom NaCl-ban kifejezve	legfeljebb	1,8% (m/m),
– zsírtartalom	legalább	2,2% (m/m),
– cukortartalom	legalább	1,5% (m/m),
– homoktartalom, érzékszervileg nem érzékelhető	legfeljebb	0,045% (m/m).

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

### 3.3.2. Tömegtűrés (csomagolatlan termék esetén)

250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén

(30 db termék lemérésével)

a névleges tömeg - 5%-a,

250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén

(10 db termék lemérésével)

a névleges tömeg - 3%-a.

### 3.3.3. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** a terméktípusra jellemző; ne legyen torz.

**Héj:** a terméktípusra jellemző színű, sima vagy cserepes; 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.

## 3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

## 3.5. Megnevezés:

A termék megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

## 4. Dúsított tésztából készült péksütemények (Élelmiszer-kategória a 1129/2011/EU rendelet szerint: 07.2.)

### 4.1. A termékcsoporthatározása

A dúsított tésztából készült péksüteményeket gabonaőrleményekből (általában búzafinomliszt, BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, lisztre számított legalább 3% sovány tejpor vagy annak megfelelő, egyéb típusú tejpor, illetve tej, zsiradék, cukor, víz és szükség szerint adalékanyag és egyéb összetevők felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd sütéssel állítják elő.

A termékcsoporthatározó termékei: Paprikáskifli, uzsonnarúd, mindszeri kalács.

### 4.2. Felhasználható összetevők

- a) Álgabonák
- b) Burgonya és burgonyakészítmények
- c) Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek
- d) Cukor
- e) Étkezési só, fűszerek

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

- f) Étkezési zsírok
- g) Glükózsirup
- h) Ivóvíz
- i) Komló vagy komlókivonat
- j) Kukoricakeményítő
- k) Maláta és malátakészítmény
- l) Margarin
- m) Sütőélesztő
- n) Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
- o) Tej és tejtermékek
- p) Tojás és tojáskészítmények
- q) Vaj
- r) Vitális glutin
- s) Adalékanyagok
- t) Aromák
- u) Egyéb étkezési gabonaőrlemények és készítmények

#### 4.3. Minőségi követelmények

##### 4.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

– sótartalom NaCl-ban kifejezve általában	legfeljebb	1,3% (m/m),
– sótartalom NaCl-ban kifejezve, sós tésztából készült termék esetén	legfeljebb	3,5% (m/m),
– zsírtartalom	legalább	4,4% (m/m),
– cukortartalom	legalább	3,0% (m/m),
– cukortartalom sós tésztából készült termék esetén	legalább	1,5% (m/m),
– homoktartalom, érzékszervileg nem észlelhető (m/m).	legfeljebb	0,045%

##### 4.3.2. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén

(30 db termék lemérésével) a névleges tömeg -5%-a,

250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén

(10 db termék lemérésével) a névleges tömeg -3%-a.

##### 4.3.3. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** a terméktípusra jellemző; ne legyen torz.

**Héj:** a terméktípusra jellemző színű; ne legyen végigrepedt, kormos vagy 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, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

**Íz és szag:** a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

#### **4.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

#### **4.5. Megnevezés**

A fel nem sorolt termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

A termék megnevezésében a „vaj” vagy a vajra utaló kifejezés csak akkor szerepelhet, ha a termék zsiradékként az esetleg felhasznált emulgeátor zsiradékkomponensén kívül csak tiszta vajból származó vajzsírt tartalmaz. Vajra utaló íz-, ízfokozó, aroma- és adalékanyagok ebben az esetben nem használhatók.

### **5. Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk (Élelmiszer-kategória a 1129/2011/EU rendelet szerint: 07.2.)**

#### **5.1. A termékcsoporthatározása**

A tojással dúsított tésztából készült finom pékárukat gabonaőrleményekből (általában búzafinomliszt, BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, tejpor vagy tej, zsiradék, cukor, víz és liszt kg-onként legalább 1 db tojás vagy annak megfelelő tojáskészítmény, szükség szerint adalékanyag és egyéb összetevők felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd sütéssel állítják elő.

A termékcsoporthatározó termékei: Briós, puffancs, lekváros bukta, kakaós kuglóf, túrós batyu, finom fonott kalács (kávéházi kalács), foszlós kalács, „ízesítés megnevezése” kelt tekercs (például: mákos kelt tekercs, diós kelt tekercs, kakaós kelt tekercs).

#### **5.2. Felhasználható összetevők**

- a) Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek
- b) Burgonya és burgonyakészítmények
- c) Cukor
- d) Édesmorzsa
- e) Étkezési só, fűszerek
- f) Étkezési zsírok
- g) Glükózszirup
- h) Gyümölcsök, gyümölcskészítmények
- i) Ivóvíz
- j) Kakaó- és csokoládétermékek
- k) Komló vagy komlókivonat
- l) Olajos magvak
- m) Kukoricakeményítő
- n) Sütőélesztő
- o) Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
- p) Tej és tejtermékek

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár



- q) Tojás és tojáskészítmények
- r) Vitális glutin
- s) Zöldségfélék, zöldségkészítmények
- t) Adalékanyagok
- u) Aromák
- v) Maláta, malátakészítmény
- w) Álgabonák
- x) Egyéb étkezési gabonaőrlemények és készítmények

### 5.3. Minőségi követelmények

#### 5.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A késztermék bélzetének szárazanyagára vonatkoztatott

– sótartalma NaCl-ban kifejezve	legfeljebb 1,5% (m/m),
– zsírtartalma	legalább 8,1% (m/m),
– cukortartalma	legalább 8,0% (m/m),
– homoktartalma, érzékszervileg nem érzékelhető (m/m).	legfeljebb 0,045%

#### 5.3.2. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén

(30 db termék lemérésével) a névleges tömeg -5%-a,

250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén

(10 db termék lemérésével) a névleges tömeg -3%-a.

#### 5.3.3 Érzékszervi jellemzők

**Alak:** a terméktípusra jellemző; ne legyen torz.

**Héj:** a terméktípusra jellemző színű, a tojással kezelt felületek fényes aransárga vagy barnássárga színűek; ne legyen kormos, szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.

**Bélzet:** enyhén sárgás színű, csomómentes, egyenletesen lazított, összefüggő, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórufalú, selymes fényű és tapintású, a bél és a héj (a töltelékes áruk kivételével) szerkezetileg összefüggő; ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

**Íz és szag:** enyhén érződjön a cukor, a tojás, a tej és a zsiradékok jelenléte, harmonikus, a termékre jellemző aromájú, ne legyen idegen ízű és szagú. A töltelékes áruk esetén a töltelék íze domináljon.

### 5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

## 5.5. Megnevezés

A fel nem sorolt termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

## 6. Omlós tésztából készült finom pékáruk (Élelmiszer-kategória a 1129/2011/EU rendelet szerint: 07.02.)

### 6.1. A termékcsoporthatározása

Az omlós tésztából készült finom pékárukat gabonaőrleményekből (általában búzafinomliszt, BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, zsiradék, víz, szükség szerint dúsító- és adalékanyag és egyéb összetevők felhasználásával, jellegzetes technológiával állítják elő. A termékek kissé tömött bélzetű, rugalmatlan, omlós törésű, finom pékáruk.

A termékcsoporthatározó termékei: „*Típus megnevezése*” pogácsa (például: sajtos, sajttal szórt, tepertős pogácsa), pozsonyi kifli (diós, mákos), „*Ízesítés megnevezése*” tekercs (például: mákos tekercs, diós tekercs), „*Ízesítés megnevezése*” pite (például: meggyes pite, túrós pite).

### 6.2. Felhasználható összetevők

- a) Állati zsiradékból készült tepertő
- b) Burgonya és burgonyakészítmények
- c) Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek
- d) Cukor
- e) Étkezési só, fűszerek
- f) Étkezési zsírok
- g) Gyümölcsök és gyümölcskészítmények
- h) Ivóvíz
- i) Morzsa
- j) Olajos magvak
- k) Kakaó- és csokoládétermékek
- l) Sütőélesztő
- m) Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek
- n) Tej és tejtermékek
- o) Tojás és tojás-készítmények
- p) Zöldségfélék, zöldség-készítmények
- q) Adalékanyagok
- r) Aromák
- s) Maláta, malátakészítmény
- t) Álgabonák
- u) Egyéb étkezési gabonaőrlemények és készítmények

### 6.3. Minőségi követelmények

#### 6.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

##### Zsír-tartalom:

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

a késztermék bélzetének zsírtartalma,  
szárazanyagra számítva legalább 20,0% (m/m).

Cukortartalom:

édes tésztából készült termékek bélzetének cukortartalma,  
szárazanyagra számítva legalább 4,5% (m/m).

Sótartalom:

sós tésztából készült termékek bélzetének sótartalma,  
szárazanyagra számítva, NaCl-ban kifejezve legfeljebb 4,0% (m/m).

Homoktartalom:

a termék bélzetének szárazanyagára számítva,  
de érzékszervileg ne legyen észlelhető legfeljebb 0,045% (m/m).

Töltelék:

a töltelék összetételben, arányban és minőségben feleljen meg a termék gyártmánylapján rögzítettnek.

**6.3.2. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)**

250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén -5,0%,  
250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén - 3,0%  
egyedi tömegűrés van megengedve.

**6.3.3. Érzékszervi jellemzők**

**Alak:** a termékre jellemző; ne legyen torz.  
**Felület:** a termékre jellemző.  
**Bélzet:** kissé tömött, rugalmatlan, omlós szerkezetű, ne legyen szalonnás.  
**Íz és szag:** a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

**6.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

**6.5. Megnevezés**

A fel nem sorolt termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is (például: omlós).

A termék megnevezésében a „vaj” vagy a vajra utaló kifejezés csak akkor szerepelhet, ha a termék zsiradékként az esetleg felhasznált emulgeátor zsiradékkomponensén kívül csak tiszta vajból származó vajzsírt tartalmaz. A vajra utaló íz-, ízfokozó, aroma- és adalékanyagok használata ebben az esetben tilos.

A termék megnevezésében „túró” és „sajt” kifejezés akkor használható, ha a termék gyártásához kizárólag az MÉ-1-3/51-1 számú előírásnak megfelelő tehéntúró, -sajtot használtak fel.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

## **C rész** **TERMÉKTÍPUSOK**

### **1. AZ ÖSSZETÉTELRE NÉVVEL UTALÓ KENYEREK**

#### **1.1. Búzakenyér**

##### **1.1.1. A termék meghatározása**

A búzakenyér kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény segítségével, legalább 95 % búzaőrlemény (jellemzően liszt) felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

##### **1.1.2. Felhasználható összetevők:**

- a) búzaőrlemény, bármelyik BL típusú, legalább 95%,
- b) egyéb gabona- vagy álgabona őrlemény vagy készítmény,
- c) a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában meghatározott összetevők

##### **1.1.3. Minőségi követelmények**

###### **1.1.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

###### **1.1.3.2. Tömegűrés**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

###### **1.1.3.3. Érzékszervi jellemzők**

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** világos aranybarna, fényes, sima vagy cserepes, lehet vágott; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletesen lazított, sima tapintású, világos vajszerű vagy világos drapp színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, frissen ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, a kovászos íz és illat jól érezhető, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

##### **1.1.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

##### **1.1.5. Megnevezés: búzakenyér**

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

## 1.2. Fehér kenyér

### 1.2.1. A termék meghatározása

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

*Legfeljebb 1 %-ban más liszt is elfogadható, amennyiben adalékanyag hordozójaként kerül a termékbe.*

### 1.2.2. Felhasználható összetevők:

- a) Búzakenyérliszt, fehér BL 80 típusú
- b) Kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény
- c) Ivóvíz
- d) Étkezési só
- e) Ételecet
- f) Sütőélesztő
- g) Vitális glutin
- h) Adalékanyagok

### 1.2.3. Minőségi követelmények

#### 1.2.3.1 Fizikai és kémiai jellemzők

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

#### 1.2.3.2. Tömegűrés

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

#### 1.2.3.3. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** világos aranybarna, fényes, sima vagy cserepes, lehet vágott; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletesen lazított, sima tapintású, világos drapp vagy enyhén szürkés színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, frissen ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, a kovászos íz és illat jól érezhető, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

### 1.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 1.2.5. Megnevezés: fehér kenyér

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

### 1.3. Félbarna kenyér

#### 1.3.1. A termék meghatározása

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

*Legfeljebb 1 %-ban más liszt is elfogadható, amennyiben adalékanyag hordozójaként kerül a termékbe.*

#### 1.3.2. Felhasználható összetevők:

- a) Búzakenyérliszt, félféher BL 112 típusú
- b) Világos rozsliszt RL 90 típusú
- c) Kovász, vagy azt helyettesítő kováskészítmény
- d) Ivóvíz
- e) Étkezési só
- f) Ételecet
- g) Sütőélesztő
- h) Vitális glutin
- i) Adalékanyagok

#### 1.3.3. Minőségi követelmények

##### 1.3.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

##### 1.3.3.2. Tömegűtés

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

##### 1.3.3.3. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** aranybarna, fényes, sima vagy cserepes, lehet vágott; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletesen lazított, sötétebb drapp vagy enyhén szürkés színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, frissen ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, a kovászos íz és illat jól érezhető, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

#### 1.3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

#### 1.3.5. Megnevezés: félbarna kenyér

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

## 1.4. Rozsos kenyér

### 1.4.1. A termék meghatározása

A rozsos kenyér legalább 30 % rozsörleményből (jellemzően lisztből) és legfeljebb 70 % búzaörleményből (jellemzően lisztből), kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

*Legfeljebb 1 %-ban más liszt is elfogadható, amennyiben adalékanyag hordozójaként kerül a termékbe.*

### 1.4.2. Felhasználható összetevők:

- a) Búzaörlemény, bármelyik BL típusú legfeljebb 70%,
- b) Roszörlemény, bármelyik RL típusú legalább 30 %,
- c) a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában meghatározott összetevők

### 1.4.3. Minőségi követelmények

#### 1.4.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

#### 1.4.3.2. Tömegűtés

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

#### 1.4.3.3. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** középbarra, a rozsliszt szemcséi láthatóak, sima vagy vágott, ritkán cserepes, lehet liszttel szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átmedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, a felhasznált rozslisztre jellemző sötétebb vagy világosabb barna színű, egyöntetű állományú, kevésbé lazított és rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, frissen ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, enyhén savanykás, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

### 1.4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 1.4.5. Megnevezés: rozsos kenyér

A termék megnevezésében a rozsliszt típusára való utalás, például „világos rozsos kenyér” vagy „sötét rozsos kenyér” szerepelhet, amennyiben az előírt mennyiségű rozsörlemény teljes egészében az adott rozsörlemény típusból áll.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

## 1.5. Rozskenyér

### 1.5.1. A termék megnevezése

A rozskenyér legalább 60 % rozsőrleményből (jellemzően lisztből) és legfeljebb 40 % búzaőrleményből (jellemzően lisztből), kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

*Legfeljebb 1 %-ban más liszt is elfogadható, amennyiben adalékanyag hordozójaként kerül a termékbe.*

### 1.5.2. Felhasználható összetevők:

- a) Rozsőrlemény, bármelyik RL típusú legalább 60 %
- b) Búzaőrlemény, bármelyik BL típusú legfeljebb 40 %
- c) a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában meghatározott összetevők

### 1.5.3. Minőségi követelmények

#### 1.5.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

#### 1.5.3.2. Tömegűtés

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

#### 1.5.3.3. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** sötét- vagy középbarra, a rozsliszt szemcséi láthatóak, sima, nem cserepesedő, lehet liszttel szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, a felhasznált rozslisztre jellemző sötétebb vagy világosabb barna színű, egyöntetű állományú, kevésbé lazított és rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, enyhén savanykás, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

### 1.5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 1.5.5. Megnevezés: rozskenyér

A termék megnevezésében a rozsliszt típusára való utalás, pl. „világos rozskenyér” vagy „sötét rozskenyér” szerepelhet, amennyiben az előírt mennyiségű rozsőrlemény teljes egészében az adott rozsőrlemény típusból áll.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár



## 1.6. Többgabonás kenyér

### 1.6.1. A termék meghatározása

Az alapgabonán (búza és rozsa) kívül az „egyéb” gabonaőrlemény mindegyike lisztre számítva legalább 5-5% mennyiségű felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

### 1.6.2. Felhasználható összetevők

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

### 1.6.3. Minőségi követelmények

#### 1.6.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

#### 1.6.3.2. Tömegűrés

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

#### 1.6.3.3. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** A termék vekni formájú; kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** vörösesbarna színű, felületén a magvak megpirultak, sima vagy vágott, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** egyenletesen lazított szerkezetű, rugalmas, a magvak eloszlása egyenletes, a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, a felhasznált gabona lisztszínétől függően sötétebb vagy világosabb barna színű, vagy sárgás árnyalatú, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** a felhasznált magokra jellemző, aromás, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

### 1.6.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 1.6.5. Megnevezés: többgabonás kenyér

## 1.7. Búzacsírák kenyér

### 1.7.1. A termék meghatározása

100 kg összes lisztre számítva legalább 10 kg, legalább 8% zsírtartalmú búzacsíra felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

**1.7.2. Felhasználható összetevők:**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

**1.7.3. Minőségi követelmények**

**1.7.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

**1.7.3.2. Tömegűrés**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

**1.7.3.3. Érzékszervi jellemzők**

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** vörösesbarna, a felületen a búzacsíra szemcséi láthatók, sima vagy cserepes, vágott, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, világosabb barna színű, a búzacsíra szemcséi jól láthatóak, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, az illatban és ízben jelenjen meg a felhasznált búzacsíra aromája, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

**1.7.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

**1.7.5. Megnevezés:** búzacsíras kenyér

## **1.8. Kenyér olajos maggal**

**1.8.1. A termék meghatározása**

Az olajos magos kenyér 100 kg összes lisztre számítva legalább 8 kg, a kenyér nevében szereplő olajos mag felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

**1.8.2. Felhasználható összetevők:**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

**1.8.3. Minőségi követelmények**

**1.8.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

#### *1.8.3.2. Tömegtűrés*

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

#### *1.8.3.3. Érzékszervi jellemzők*

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** vörösesbarna, a felületen az olajosmag darabok láthatók, sima vagy vágott, ritkán cserepes, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, világosabb barna színű, a magvak a bélzetben jól láthatók, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, az illatban és ízben jelenjen meg a felhasznált olajosmag, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

#### *1.8.4. Csomagolás*

Nincs külön előírás.

**1.8.5. Megnevezés:** az olajos mag nevét a termék nevében ki kell emelni, például „Lenmagos kenyér”.

### **1.9. Szójás kenyér**

#### *1.9.1. A termék meghatározása*

100 kg összes lisztre számítva legalább 10 kg szójakészítmény felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

#### *1.9.2. Felhasználható összetevők:*

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

#### *1.9.3. Minőségi követelmények*

##### *1.9.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők*

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

##### *1.9.3.2. Tömegtűrés*

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

##### *1.9.3.3. Érzékszervi jellemzők*

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** vörösesbarna, sima vagy vágott, ritkán cserepes, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, világosabb barna színű, a szójaliszt eloszlása egyöntetű, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, az illatban és ízben jelenjen meg a felhasznált dúsító liszt, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

#### **1.9.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

#### **1.9.5. Megnevezés:** szójás kenyér

### **1.10. Korpás kenyér**

#### **1.10.1. A termék meghatározása**

100 kg összes lisztre számítva legalább 10 kg gabonából vagy megfelelő hüvelyesből készített étkezési korpa felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

A korpa szárazanyag-tartalomra vonatkoztatott keményítőtartalma legfeljebb 15% lehet. Nagyobb keményítőtartalmú korpa használata esetén a korpa mennyiségét korrigálni kell.

#### **1.10.2. Felhasználható összetevők:**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

#### **1.10.3. Minőségi követelmények**

##### **1.10.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

##### **1.10.3.2. Tömegűrés**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

##### **1.10.3.3. Érzékszervi jellemzők**

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** vörösesbarna, a felületen a korpaszemcsék sötétebbek, sima vagy vágott, ritkán cserepes, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, világosabb barna színű, a korpaszemcsék jól láthatóak, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, az illatban és ízben jelenjen meg a felhasznált korpa aromája, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

**1.10.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

**1.10.5. Megnevezés:** korpás kenyér

**1.11. Burgonyás kenyér (krumplis kenyér)**

**1.11.1. A termék meghatározása**

100 kg összes lisztre számítva legalább 5 kg burgonya vagy ezzel egyenértékű olyan burgonya szárazanyagot tartalmazó készítmény felhasználásával, amely a burgonyabelső minden összetevőjét tartalmazza, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

**1.11.2. Felhasználható összetevők:**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában foglaltak szerint

**1.11.3. Minőségi követelmények**

**1.11.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport az 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

**1.11.3.2. Tömegűtés**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

**1.11.3.3. Érzékszervi jellemzők**

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** aranybarna, sima, ritkán cserepes, lehet fényes vagy szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, világosdrapp vagy nyers színű, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, az illatban és ízben jelenjen meg a felhasznált burgonya, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

**1.11.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

**1.11.5. Megnevezés:** krumplis kenyér vagy burgonyás kenyér

**1.12. Graham-kenyér**

**1.12.1. A termék meghatározása**

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

Legalább 90 % búza Graham-liszt és legfeljebb 10% egyéb búza- vagy rozsörlemény (jellemzően liszt) felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

*Legfeljebb 1 %-ban más liszt is elfogadható, amennyiben adalékanyag hordozójaként kerül a termékbe.*

**1.12.2. Felhasználható összetevők:**

- a) Legalább 90 % búza Graham-liszt
- b) Legfeljebb 10 % búza vagy rozsörlemény
- c) Ivóvíz
- d) Étkezési só
- e) Ételecet
- f) Sütőélesztő
- g) Vitális glutin
- h) Adalékanyagok

**1.12.3. Minőségi követelmények**

*1.12.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők*

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

*1.12.3.2. Tömegűrés*

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

*1.12.3.3. Érzékszervi jellemzők*

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** középbarra, a búza Graham-liszt szemcséi sötétebbek és láthatóak, sima, nem cserepes, lehet szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, a búza Graham-lisztszemcsék sötétebbek, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, kovászos, enyhén savanykás, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

**1.12.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

**1.12.5. Megnevezés:** Graham-kenyér

**1.13. Teljes kiőrlésű kenyér**

**1.13.1. A termék meghatározása**

Legalább 50% teljes kiőrlésű liszt (búza, rozs vagy tönköly) és legfeljebb 50% egyéb búza-, rozs-, vagy tönkölyörlemény (jellemzően liszt) felhasználásával, kovászos technológiával készítette: látta: jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

*Legfeljebb 1 %-ban más liszt is elfogadható, amennyiben adalékanyag, enzim hordozójaként kerül a termékbe.*

**1.13.2. Felhasználható összetevők:**

- a) Legalább 50% teljes kiőrlésű búza, rozs vagy tönkölyliszt
- b) Legfeljebb 50 % egyéb búza-, rozs- vagy tönkölyőrlemény
- c) Ivóvíz
- d) Étkezési só
- e) Ételecet
- f) Sütőélesztő
- g) Vitális glutin
- h) Adalékanyagok

**1.13.3. Minőségi követelmények**

*1.13.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők*

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

*1.13.3.2. Tömegtűrés*

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

*1.13.3.3. Érzékszervi jellemzők*

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** sötét- vagy középbarra, a rozsliszt szemcséi láthatóak, sima, nem cserepes, lehet liszttel szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, kevésbé lazított, a felhasznált rozslisztre jellemző sötétebb barna színű, a szemcsék jól láthatók, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, enyhén savanykás, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

**1.13.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

**1.13.5. Megnevezés:** teljes kiőrlésű .....kenyér, a felhasznált teljes kiőrlésű liszt fajtáját a termék nevében ki kell emelni, például: teljes kiőrlésű rozskenyér.

**1.14. Tönkölybúzakenyér (Tönkölykenyér)**

**1.14.1. A termék meghatározása**

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

Legalább 60 % tönkölybúza-őrlemény felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

**1.14.2. Felhasználható összetevők:**

- a) Legalább 60% tönkölybúza-őrlemény,
- b) a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában meghatározott összetevők

**1.14.3. Minőségi követelmények**

**1.14.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

**1.14.3.2. Tömegtűrés**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

**1.15.3.3. Érzékszervi jellemzők**

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** vörösesbarna, sima, nem cserepes, lehet fényes vagy liszttel szórt; ne legyen végigrepedt, szennyezett, égett, átnedvesedett, sérült.

**Bélzet:** a kenyérbél átsült, a héjtól nem elváló, egyenletes, kevésbé lazított, világosabb barna színű, enyhén sárgás árnyalatú, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes; ne legyen szalonnás, ragacsos, nyers, ne legyen morzsálódó, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagot.

**Íz és szag:** aromás, a kovászos íz jól érezhető, harmonikus; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

**1.14.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

**1.14.5. Megnevezés:** tönkölybúzakenyér vagy tönkölykenyér

**1.15. Kukoricás kenyér**

**1.15.1. Termék meghatározás**

100 kg összes lisztre számítva legalább 5,5 kg extrudált kukoricapehely liszt vagy egyéb kukorica őrlemény szárazanyag felhasználásával, kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kováskészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

**1.15.2. Felhasználható összetevők**

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.2. pontjában meghatározott összetevők

**1.15.3. Minőségi követelmények**

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár



*1.15.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők*

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.1. pontjában foglaltak alapján

*1.15.3.2. Tömegeltérés*

a B rész 1. Kenyerek termékcsoport 1.3.2. pontjában foglaltak alapján

*1.15.3.3. Érzékszervi jellemzők*

**Alak:** vekni, kerek vagy formában sült, arányosan domború, szabályos; ne legyen torz, benyomódott.

**Héj:** egyenletes aranysárga, sárgásbarna színű, fényes, kissé cserepes.

**Bélzet:** jól átsült, rugalmas tapintású, egyenletesen lazított, színe enyhén sárgás árnyalatú.

**Íz, szag:** a kenyérfélékre jellemző, kissé karamelles aromájú.

*1.15.4. Csomagolás*

Nincs külön előírás.

*1.15.5. Megnevezés:* kukoricás kenyér

**2. A VIZES TÉSZTÁBÓL KÉSZÜLT PÉKSÜTEMÉNYEK TERMÉKCSOPORT  
KIEMELT TERMÉKEI**

(Élelmiszer-kategória a 1129/2011/EU rendelet szerint: 07.1.)

**2.1. Vizes zsemle**

*2.1.1. A termék meghatározása*

A vizes zsemle búzafinomliszt (BL 55 liszt), élesztő, só, cukor, víz – esetleg adalékanyag – felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, majd sütéssel előállított kerek, domború termék.

*2.1.2. Felhasználható összetevők*

- a) búzafinomliszt, BL 55 típusú,
- b) cukor,
- c) étkezési só,
- d) ivóvíz,
- e) kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény,
- f) maláta, malátakészítmények,
- g) sütőélesztő,
- h) vitális glutin,
- i) adalékanyagok.

*2.1.3. Minőségi követelmények*

*2.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők*

A B rész 2.3.1. pontban foglaltak szerint.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

#### *2.1.3.2. Tömegűrés*

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli termék esetén a 30 db termék mérésével megállapított átlagtömeg 52–56 g között legyen.

#### *2.1.3.3. Érzékszervi jellemzők*

**Alak:** a termékre jellemző kerek, domború; ne legyen torz.

**Héj:** fényes, aranyárgából vörösesbarnába hajló színű, sima vagy cserepes, esetleg vágott; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.

**Bélzet:** a termékbél átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

**Íz és szag:** a termékre, sült tésztára jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

#### *2.1.4. Csomagolás*

Nincs külön előírás.

#### *2.1.5. Megnevezés*

Vizes zsemle.

### **2.2. Zsemlecipó**

#### *2.2.1. A termék meghatározása*

A zsemlecipó búzafinomliszt (BL 55 liszt), élesztő, só, cukor, víz – esetleg adalékanyag – felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, majd sütéssel előállított kerek, domború, legalább 250 g és legfeljebb 500 g tömegű termék.

#### *2.2.2. Felhasználható összetevők*

- a) búzafinomliszt (BL 55 típusú),
- b) cukor,
- c) étkezési só,
- d) ivóvíz,
- e) kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény,
- f) maláta, malátakészítmények,
- g) sütőélesztő,
- h) vitális glutin,
- i) adalékanyagok.

#### *2.2.3. Minőségi követelmények*

##### *2.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők*

A B rész 2.3.1. pontban foglaltak szerint.

##### *2.2.3.2. Tömegűrés*

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli termék esetén a B rész 2.3.2. pontban foglaltak szerint.

#### *2.2.3.3. Érzékszervi jellemzők*

- Alak:** a termékre jellemző kerek, domború; ne legyen túl domború vagy túl lapos, torz.
- Héj:** fényes, aranyárgából 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, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.
- Íz és szag:** a termékre, sült tésztára jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

#### *2.2.4. Csomagolás*

Nincs külön előírás.

#### *2.2.5. Megnevezés*

Zsemlecipő.

### **2.3 Zsemlevekni**

#### *2.3.1. A termék meghatározása*

A zsemlevekni búzafinomliszt (BL 55 liszt), élesztő, só, cukor, víz – esetleg adalékanyag – felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, majd sütéssel előállított kerek, domború, legalább 250 g és legfeljebb 500 g tömegű termék.

#### *2.3.2. Felhasználható összetevők*

- a) búzafinomliszt (BL 55 típusú),
- b) cukor,
- c) étkezési só,
- d) ivóvíz,
- e) kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény,
- f) maláta, malátakészítmények,
- g) sütőélesztő,
- h) vitális glutin,
- i) adalékanyagok.

#### *2.3.3. Minőségi követelmények*

##### *2.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők*

A B rész 2.3.1. pontban foglaltak szerint.

##### *2.2.3.2. Tömegűrés*

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli termék esetén a B rész 2.3.2. pontban foglaltak szerint.

#### *2.2.3.3. Érzékszervi jellemzők*

- Alak:** a termékre jellemző vekni alakú, domború; ne legyen túl domború vagy túl lapos, torz.
- Héj:** fényes, aranyárgából 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:** sült tésztára jellemző aromájú; a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

#### *2.3.4. Csomagolás*

Nincs külön előírás.

#### *2.3.5. Megnevezés*

Zsemlevekni.

### **3. TEJES TÉSZTÁBÓL KÉSZÜLT PÉKSÜTEMÉNYEK TERMÉKCSOPORT KIEMELT TERMÉKE**

#### **3.1. Tejes kifli**

##### *3.1.1. A termék meghatározása*

A tejes kifli búzafinomliszt (BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, lisztre számított legalább 3% sovány tejpor vagy annak megfelelő egyéb típusú tejpor, illetve tej, margarin és/vagy vaj, cukor, víz, esetleg adalékanyag és a 3.1.2. pontban megjelölt összetevők felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, jellemzően sodrással, kelesztéssel, majd sütéssel előállított termék.

##### *3.1.2. Felhasználható összetevők*

- a) búzafinomliszt (BL 55 típusú),
- b) cukor,
- c) étkezési só,
- d) étolaj (választóanyagként),
- e) ivóvíz,
- f) kovász vagy azt helyettesítő kovászkészítmény,
- g) margarin,
- h) sütőélesztő,
- i) tej, tejpor,
- j) vaj,

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

- k) vitális glutin,
- l) adalékanyagok.

### 3.1.3. Minőségi követelmények

#### 3.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők:

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

- sótartalom NaCl-ban kifejezve	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 (m/m).	legfeljebb 0,045%

#### 3.1.3.2. Tömegűrés

Az egyedi fogyasztói csomagolás nélküli termék esetén a 30 db termék mérésével megállapított átlagtömeg 42–46 g között legyen.

#### 3.1.3.3. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** a termékre jellemzően ívelt vagy 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.

#### 3.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

#### 3.1.5. Megnevezés

Tejes kifli.

## 4. DÚSÍTOTT TÉSZTÁBÓL KÉSZÜLT PÉKSÜTEMÉNYEK TERMÉKCSOPORT KIEMELT TERMÉKE

### 4.1. Vajaskifli

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

#### 4.1.1. A termék meghatározása

A vajaskiflit búzafinomliszt (BL 55 típusú liszt), élesztő, só, lisztre számított legalább 3% zsíros (teljes) tejpor vagy annak megfelelő tej, vaj, cukor, esetleg adalékanyag, víz, esetleg a felületkenéshez tojás felhasználásával, tésztakészítéssel, sodrással, zárt vagy nyitott gyűrű formájúvá alakítással, lazítással, majd sütéssel állítják elő.

#### 4.1.2. Felhasználható összetevők

- a) Búzafinomliszt (BL 55)
- b) Cukor
- c) Étkezési só
- d) Étolaj (kizárólag választóanyagként)
- e) Ivóvíz
- f) Sütőélesztő
- g) Tej vagy zsíros (teljes) tejpor\*
- h) Tojás vagy tojáskészítmény (felületre)
- i) Vaj\*\*
- j) Vitális glutin
- k) Adalékanyag

\* A zsíros (teljes) tejpor helyettesíthető 100 g sovány tejpor és 44 g vaj keverékével.

\*\* A vajaskifli az esetleg felhasznált emulgeátor zsiradékkomponensén kívül csak tiszta vajból származó vajzsírt tartalmazhat. Vajra utaló íz-, ízfokozó, aroma- és adalékanyagok használata tilos.

#### 4.1.3. Minőségi követelmények

##### 4.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

– sótartalom NaCl-ban kifejezve	legfeljebb	1,3% (m/m),
– zsírtartalom	legalább	4,4% (m/m),
– cukortartalom	legalább	3,0% (m/m),
– homoktartalom, érzékszervileg nem észlelhető (m/m).	legfeljebb	0,045%

##### 4.1.3.2. Tömegűrés

Csomagolás nélküli termék esetén 30 db vajaskifli átlagtömege 32–36 g között legyen.

##### 4.1.3.3. Érzékszervi jellemzők

<b>Alak:</b>	a terméktípusra jellemző zárt vagy nyitott gyűrű alakú; ne legyen torz.		
<b>Héj:</b>	fényes, aransárgából vörösesbarnába hajló színű; ne legyen végigrepedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.		
<b>Bélzet:</b>	a termékbél átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű,		
készítette:	látta:	jóváhagyta:	

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

**Íz és szag:** a cukor és a zsiradék jól érezhető, harmonikus, a termékre jellemző vajas aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

#### **4.1.4.. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

#### **4.1.5. Megnevezés**

Vajaskifli.

## **5. OMLÓS TÉSZTÁBÓL KÉSZÜLT FINOM PÉKÁRUK KIEMELT TERMÉKE**

### **5.1. Beigli (beigli)**

#### **5.1.1. A termék meghatározása**

A beigli búzaőrleményből (főleg búzafinomlisztből BL55), élesztő, étkezési só, étkezési zsiradék, cukor, tej vagy tejpor, liszt kg-ként 1 db tojásnak megfelelő tojáskészítmény, víz és szükség szerint dúsító- és adalékanyag felhasználásával, jellegzetes omlós-élesztős tésztakészítési technológiával, lappá nyújtás utáni, egyenletesen elkent töltelékterítéssel, feltekerő, hengergető alakítással, száraz légtérben történő kelesztéssel, közben tojásozással, majd száraz légtérű kemencében, sütéssel előállított termék.

#### **5.1.2. Felhasználható anyagok**

- a) Búzaőrlemények és egyéb búzatermékek
- b) Citromhéj
- c) Cukor
- d) Dióbél
- e) Morzsa
- f) Étkezési só
- g) Étkezési zsiradék
- h) Fűszerek
- i) Gesztenye
- j) Gyümölcs és gyümölcskészítmények
- k) Ivóvíz
- l) Kakaó- és csokoládétermékek
- m) Mák
- n) Mazsola
- o) Méz
- p) Olajos magvak
- q) Sütőélesztő
- r) Szójaőrlemény és egyéb szójatermékek \*
- s) Tej és tejtermékek

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert  
államtitkár

- t) Tojás és tojáskészítmények
- u) Adalékanyagok
- v) Aromák

\* Mákos és diós beigli (beigli) esetében szójaőrlemény és szójatermék nem használható.

### 5.1.3. Minőségi követelmények

#### 5.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

##### A termék

##### - tömege

legalább 250 g

##### - zsírtartalma

a beigli bélzetének zsírtartalma,  
szárazanyagra számítva

legalább 22% (m/m)

##### - cukortartalma

a beigli bélzetének cukortartalma,  
szárazanyagra számítva

legalább 5% (m/m)

##### - homoktartalma

a beigli bélzetének szárazanyagára számítva

legfeljebb 0,045% (m/m),  
de érzékszervileg ne legyen  
észlelhető

A töltelék **menyisége** a késztermékben

legalább 40% (m/m)

A termék megnevezésében szereplő, a **töltelék jellegét meghatározó** anyag mennyisége a töltelékben

legalább 40% (m/m)

#### 5.1.3.2. Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

Egyedi tömegűrés:

névleges tömeg -3,0%.

#### 5.1.3.3. Érzékszervi jellemzők

**Alak:** a termékre jellemző hosszúkas, rúd alakú, arányosan domború, a termék egész hosszában egyenletes vastagságú; ne legyen torz.

**Felület:** a terméktípusra jellemző vörösesbarna, márványosan fényes, sima, összefüggő felületű (apró repedések előfordulhatnak az összes felület 10%-án); nem lehet kormos, szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett, vagy sérült.

**Bélzet:** kissé tömött, rugalmatlan, omlós szerkezetű, jól felismerhető a csigavonalban elhelyezett töltelék.

**Íz és illat:** a felhasznált anyagok jellegének megfelelő, jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

### 5.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 5.1.5. Megnevezés

A termék megnevezését a beigli (beigli) szóból és a felhasznált töltelék jellegét meghatározó anyag nevéből kell képezni.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár



*5.1.5.1. Egyéb jelölés:*

A megnevezést ki kell egészíteni a töltelék arányával a késztermékben.

*Példák a megnevezésre:*

Diós beigli (beigli) 40% töltelékkel,  
mákos beigli (beigli) 48% töltelékkel.

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

**1. függelék a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírásához**

**Kenyerek termékcsoport**

<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Vizsgálati módszer</b>
Alaki hányados	MSZ 20501-3-1982 3. fejezet
Savfok	MSZ 20501-1:2007 9. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom NaCl-ben kifejezve	MSZ 20501-1:2007 3.1. vagy 3.2 szakasz
Szárazanyagra vonatkoztatott homoktartalom	MSZ 20501-1:2007 6. fejezet

**Vizes tésztából készült péksütemények termékcsoport**

<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Vizsgálati módszer</b>
Szárazanyag-tartalom	MSZ 20501-1:2007 2. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom	MSZ 20501-1:2007 3.1 vagy 3.2 szakasz
Szárazanyagra vonatkoztatott homoktartalom	MSZ 20501-1:2007 6. fejezet

**Tejes tésztából készült péksütemények termékcsoport**

<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Vizsgálati módszer</b>
Szárazanyagra vonatkoztatott cukortartalom	MSZ 20501-1:2007 8.2. szakasz
Szárazanyag-tartalom	MSZ 20501-1:2007 2. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom	MSZ 20501-1:2007 3.1 vagy 3.2 szakasz
Szárazanyagra vonatkoztatott homoktartalom	MSZ 20501-1:2007 6. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom	MSZ 20501-1:2007 4.1 szakasz

**Dúsított tésztából készült péksütemények termékcsoport**

<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Vizsgálati módszer</b>
Szárazanyagra vonatkoztatott cukortartalom	MSZ 20501-1:2007 8.2. szakasz

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

Szárazanyag-tartalom	MSZ 20501-1:2007 2. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom	MSZ 20501-1:2007 3.1 vagy 3.2 szakasz
Szárazanyagra vonatkoztatott homoktartalom	MSZ 20501-1:2007 6. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom	MSZ 20501-1:2007 4.1 szakasz

**Tojással dúsított tésztából készült pékárak termékcsoport**

<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Vizsgálati módszer</b>
Szárazanyagra vonatkoztatott cukortartalom	MSZ 20501-1:2007 8.2. szakasz
Szárazanyag-tartalom	MSZ 20501-1:2007 2. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom	MSZ 20501-1:2007 3.1. vagy 3.2 szakasz
Szárazanyagra vonatkoztatott homoktartalom	MSZ 20501-1:2007 6. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom	MSZ 20501-1:2007 4.1 szakasz

**Omlós tésztából készült péksütemények termékcsoport**

<b>Minőségi jellemző</b>	<b>Vizsgálati módszer</b>
Szárazanyagra vonatkoztatott cukortartalom	MSZ 20501-1:2007 8.2. szakasz
Szárazanyag-tartalom	MSZ 20501-1:2007 2. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom	MSZ 20501-1:2007 3.1 vagy 3.2 szakasz
Szárazanyagra vonatkoztatott homoktartalom	MSZ 20501-1:2007 6. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom	MSZ 20501-1:2007 4.1 szakasz

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár

**2. függelék a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírásához**

	<b>Kenyér típus megnevezése</b>	<b>Felhasználandó liszt megnevezése</b>	<b>Felhasználandó liszt aránya %-ban kifejezve</b>
	búzakenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény	legalább 95
	fehér kenyér	búzakenyérliszt, fehér BL 80	100
	félbarna kenyér	búzakenyérliszt, félfehér BL 112	85
		világos rozsliszt RL 90	15
	rozsos kenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény	legfeljebb 70
		bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legalább 30
	rozskenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény	legfeljebb 40
		bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legalább 60
	Graham-kenyér	búza Graham-liszt (BGL)	legalább 90
		bármelyik BL típusú búzaőrlemény, bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legfeljebb 10
	teljes kiőrlésű kenyér	teljes kiőrlésű liszt (búza, rozs, tönköly)	legalább 50
		bármelyik BL típusú búzaliszt, bármelyik RL típusú rozsliszt, tönkölybúza- őrlemény	legfeljebb 50
	tönkölybúza kenyér (tönkölykenyér)	tönkölybúza-őrlemény	legalább 60
		bármelyik BL típusú búzaőrlemény, bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legfeljebb 40

készítette:

Laszlovszky Gábor  
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos  
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert  
államtitkár