

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak és irányelveinek jegyzéke

Magyar Élelmiszerkönyv I. kötet: Előírások

Jele	Címe
1-1-75/106	Egyes élelmiszerek egyedi fogyasztói csomagolására megengedett tömeg/térfogat értékek (Második, módosított kiadás)
1-1-76/211	Az egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszerek nettó tömegének - térfogatának ellenőrzési módszerei (Második, módosított kiadás)
1-1-87/250	Az élelmiszerek alkoholtartalmának jelölése
1-1-89/398	A különleges táplálkozási célokra készült élelmiszerek
1-1-90/496	Az élelmiszerek tápértékének jelölése
1-2-18/1993	A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszerének alkalmazása (Második, módosított kiadás)
1-2-19/1979	Az élelmiszer besugárzó létesítmények ajánlott működési szabályzata
1-2-65/66	Az élelmiszerekhez engedélyezett tartósítószerke tisztasági követelményei
1-2-67/427	A citrusfélék felületi kezelésére használt anyagok és vizsgálati módszereik
1-2-78/142	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő vinil-klorid monomert tartalmazó anyagokkal és tárgyakkal szemben támasztott minőségi követelmények
1-2-78/358	A szacharin felhasználása élelmiszerekben és édesítő tablettákban
1-2-78/664	Az élelmiszerekben felhasználható antioxidáns hatású anyagok tisztasági kritériumai
1-2-80/766	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak vinil-klorid monomer tartalmának meghatározása
1-2-81/432	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokból és tárgyakkól az élelmiszerekbe kioldódó vinil-klorid mennyiségének meghatározása
1-2-81/712	Egyes élelmiszer adalékanyagok tisztasági kritériumainak ellenőrzésére szolgáló vizsgálati módszerek
1-2-82/711	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak komponenseinek kioldódási vizsgálatai

Jele	Címe
1-2-84/500	Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő kerámiatárgyak
1-2-88/344	Az élelmiszerek előállítása során felhasználható extrakciós oldószer
1-2-88/388	Az élelmiszerekben használható aromaanyagok és az előállításukra szolgáló nyersanyagok
1-2-89/107	Az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagok általános előírásai
1-2-89/109	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak minőségi követelményei
1-2-90/128	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak minőségi követelményei
1-2-93/10	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő regenerált cellulózfilmek
1-2-94/35	Az élelmiszerekben használható édesítőszer
1-2-94/36	Az élelmiszerekben használható színezék
1-2-95/2	Az élelmiszerekben használható adalékanyagok, az édesítőszer és színezék kivételével
1-2-95/31	Az élelmiszerekben használható édesítőszer tisztasági követelményei
1-2-95/45	Az élelmiszerekben használható színezék tisztasági követelményei
1-2-96/77	Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezék kivételével
1-2-106/1983	Ionizáló energiával kezelt élelmiszerek
1-3-73/241	Kakaó- és csokoládétermékek
1-3-73/437	Cukortermékek
1-3-74/409	Méz
1-3-76/118	Részben vagy teljesen dehidratált, emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékek (Sűrített tej és tejpor)
1-3-76/621	Az étolajokban, zsírokban, valamint hozzáadott étolajat és zsírt tartalmazó élelmiszerekben megengedett erukasav tartalom
1-3-77/436	Kávé- és cikóriakivonat
1-3-79/693	Gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém
1-3-83/417	Az étkezési kazeinek és kazeinátok (laktoproteinek) összetételéről és jelöléséről
1-3-89/108	A gyorsfagyasztott élelmiszerek
1-3-91/321	Csecsemők és kisdedek számára készült speciális tápszerek

Jele	Címe
1-3-92/1	A gyorsfagyasztott élelmiszerek szállítási és raktározási, tárolási hőmérsékletének ellenőrzése
1-3-92/2	A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer
1-3-93/77	Gyümölcslevek és hasonló termékek
1-3-96/5	Csecsemők és kisdedek számára készült, feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek
1-3-96/8	Testtömegcsökkentés céljára előállított csökkentett energiatartalmú élelmiszerek
1-3-103/76	A friss és jegelt tengeri haltermékek minőségi előírásai
1-3-104/76	Egyes rákfélék minőségi előírásai
1-3-1536/92	Tonhal és bonito konzervek
1-3-1576/89	Szeszesitalok (Második, módosított kiadás)
1-3-1898/87	A tej és tejtermékek megnevezésének védelme
1-3-1906/90	Baromfihús
1-3-1907/90	Tojás
1-3-2136/89	Szardíniakonzervek
1-3-2406/96	Bizonyos tengeri halászati termékek minőségi előírásai
1-3-2991/94	Kenhető zsiradékok (Vaj, margarin, zsírkeverékek)
1-3-3703/85	A friss és jegelt tengeri halak minőségi előírásainak alkalmazási szabályai
1-4-10/65	Fokhagyma minősége
1-4-58/62/1/3	Zöldborsó minősége
1-4-58/62/1/4	Zöldbab minősége
1-4-79/88/1	Fejes saláta, fodros endíviasaláta, széleslevelű endíviasaláta minősége
1-4-79/88/2	Étkezési paprika minősége
1-4-410/90	Kiwi minősége
1-4-454/92	Spárga minősége
1-4-730/1999	Sárgarépa (Második, módosított kiadás)
1-4-778/83	Paradicsom minősége
1-4-831/97	Avokádó
1-4-899/87/1	Cseresznye és meggy minősége
1-4-899/87/2	Szamóca minősége
1-4-920/89/2	Citrus gyümölcsök minősége
1-4-920/89/3	Alma és körte minősége
1-4-963/98/1	Karfiol (Második, módosított kiadás)

Jele	Címe
1-4-963/98/2	Articsóka (Második, módosított kiadás)
1-4-1093/97/1	Sárgadinnye
1-4-1093/97/2	Görögdinnye
1-4-1108/91	Kajszi minősége
1-4-1292/81/1	Póréhagyma minősége
1-4-1292/81/2	Tojásgyümölcs (Padlizsán) minősége
1-4-1292/81/3	Cukkíni minősége
1-4-1591/87/1	Fejeskáposzta és kelkáposzta minősége
1-4-1591/87/2	Bimbóskel minősége
1-4-1591/87/3	Halványítózeller minősége
1-4-1591/87/4	Paraj minősége
1-4-1591/87/5	Szilva minősége
1-4-1677/88	Uborka minősége
1-4-1730/87	Csemegeszlő minősége
1-4-2213/83/1	Vöröshagyma minősége
1-4-2213/83/2	Hajtatott (witloof) cikória minősége
1-4-2257/94	Banánok minősége
1-4-2288/97	Fokhagyma
1-4-3596/90	Őszibarack és nektarin minősége

Magyar Élelmiszerkönyv II. kötet: Irányelvek

2-01-25	Mézfélék
2-13	Húskészítmények
2-33	Tartósított termékek
2-51	Tej és tejtermékek
2-61	Malomipari termékek
2-62	Keményítőhidrolizátumok
2-81	Sütőipari termékek
2-83	Egyes cukortermékek
2-84	Édesipari termékek
2-85	Száraztészták
2-86	Kávé, kávékeverék, pótkávé és egyéb kávékészítmény
2-91	Egyes szeszesitalok
2-96	Sör
2-98	Üdítőitalok és gyümölcsitalok
2-4211	Étolajok

Jele	Címe
2-4213	Növényi ételzsírok
2-5210	Jégkrém
2-8711	Ecet- és ecetsavkészítmények
2-8720	Fűszerpaprika őrlemény

Magyar Élelmiszerkönyv III. kötet: Hivatalos Élelmiszervizsgálati módszergyűjtemény

3-1-76/766	Az etilalkohol-víz elegyek alkoholtartalmának meghatározásához szükséges táblázat
3-1-79/796	A cukor termékek vizsgálati módszerei
3-1-79/1066	A kávékivonatok és cikóriakivonatok összetételének ellenőrzési módszerei
3-1-79/1067	Sűrített tej és tejporfélék vizsgálata
3-1-80/891	Étolaj, étkezési zsír, valamint ezek hozzáadásával készült élelmiszerek erukasav-tartalmának meghatározása
3-1-85/503	Étkezési kazeinek és kazeinátok vizsgálata
3-1-86/424	Az étkezési kazeinek és kazeinátok mintavételi módszerei
3-1-87/524	Sűrített tej és tejporfélék mintavételi módszerei
3-1-90/515	Referencia módszerek kiválasztása toxikus nehézfém- és arzéntartalom meghatározására
3-1-92/608	A közvetlen emberi fogyasztásra szánt hőkezelt tej vizsgálati módszerei
3-1-95/194	Bizonyos halak és haltermékek összes illó-bázikus nitrogéntartalmának (TVB-N) határértékei és meghatározási módszerei
3-1-558/93	Feldolgozott zöldség- és gyümölcs-termékek vízben oldható szárazanyag-tartalmának meghatározása
3-1-690/92	Referencia módszer a juhsajtokban lévő tehéntej kazein kimutatására
3-1-1081/96	Referenciamódszer juh-, kecske- vagy bivalytejből, illetve azok elegyéből készült sajtokban a tehéntej és a tehéntejkazein kimutatására
3-1-1082/96	Referenciamódszer a β -apo-8'-karoténsav etil-észterének meghatározása vajban és vajsűrítményben
3-1-1265/69	A cukor fő minőségi jellemzőinek vizsgálati módszerei
3-1-1583/89	Egyes, sertéshúsból készült termékek hús- és zsírtartalmának meghatározása
3-1-2568/91	Az olíva- és olívmamaradék-olaj jellemzői és vizsgálati módszerei