

# Minőségmutató-képzés sütőipari termékekre

A minőségmutató-képzés módosításáról, esetleges kiterjesztéséről új termékek megjelenése, új szabvány stb. függvényében – előállítói, ill. a hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés kezdeményezésére – a MÉM Állategészségügyi és Élelmiszer-higiéniai Főosztálya rendelkezik.

## 1. Fogalommeghatározás

Sütőipari termékek minőségmutatója a kiválasztott legfontosabb minőségi jellemzők természetes mértékegységben kifejezett mérőszámai egy- vagy többlépcsős transzformálásának és összegzésének eredménye, amely egy mérőszámban fejezi ki a sütőipari termékek minőségét. A termék-minőségmutató megfelelő összegzés után egy vagy több termékcsoport, főtermékcsoport, ill. üzem, vállalat, iparág termékei minőségi színvonalának jellemzésére is alkalmas.

Sütőipari termékek minőségmutatóját, melynek maximális értéke 4,00 jelenleg a következő mutatókomponensekből (a tulajdonságcsoportok transzformált mérőszámaiból) kell képezni:

$MK_1$  = érzékszervi mutatókomponens

$MK_2$  = összetételi mutatókomponens

$MK_3$  = tömeg mutatókomponense

$MK_4$  = csomagolás és jelölés mutatókomponense

Ha egy termék mutatóképzésében valamennyi mutatókomponens (tulajdonságcsoport) szerepel, akkor egy-egy tulajdonságcsoport mutatókomponensének maximális értéke 1,00. Csomagolatlan és jelölésre nem kötelezett termékeknél – külön bejelölve – az érzékszervi mutatókomponens vagy a térfogat mutatókomponense 2,00. A hatósági minőségmutató számítógépes adatfeldolgozása magában foglalja az érintett termékcsoportoknál a súlyozófaktorral való felszorzást ( $SF = 2,0$ ).

## 2. A minőségmutató-képzés köre

Jelen előírás szerint kell képezni – a diétás és diétát kiegészítő készítmények kivételével – a legtöbb sütőipari szabvánnyal rendelkező termék minőségmutatóját.

A termékek besorolását a minőségmutatóképzéshez az 1. melléklet tartalmazza.

A minőségmutató-képzést értelemszerűen kell alkalmazni a mutatóképzésbe bevont termékkör új választékaira is.

## 3. A minőségmutató képzése

### 3.1. Általános képzési elvek

Sütőipari termékek minőségmutató képzésének alapelve, hogy a mutatókomponensek pontszámait – a tömeg és térfogat mutatóképzése kivételével – egy minta mérési eredményéhez kell rendelni. Egy termék minőségmutatója az egyes mutatókomponensek, ill. számtani átlaguk összege.

Az érzékszervi tulajdonság minden esetben elsőrendűen kritikus jellemző, ami azt jelenti, hogy az érzékszervi mutatókomponens 0 értéke valamennyi többi jellemző mutatókomponensének értékét – függetlenül azok nagyságától – törli

így a minta (termék) minőségmutatója is 0. Elsőrendűen kritikus jellemző valamilyen forgalomba hozatalt kizáró tulajdonság (pl. égett, szennyezett).

Az összetételi mutatókomponensen belül kijelölt egy vagy több kritikus jellemző (pl. savszám) nem megfelelő érték (a részkomponens pontszáma 0) esetén érli a többi összetételi jellemző részkomponensének (pontszámának) értékét úgy, hogy az összetételi mutatókomponens értéke 0. Az összetételi mutatókomponensen kívül kiemelt részkomponens (pontszám) nélküli kritikus jellemzők (pl. morzsa tartalom és savfoka) nem megfelelőség esetén szintén törlik az összetételi mutatókomponens számított értékét.

Csomagolt termékeknel pontszám nélküli kritikus jellemző a jelölés és ha nem megfelelő, a csomagolásra adott pontszámot törli. A csomagolatlan, de jelöléskötes termékeknel (pl. kenyér) a jelölés pontszámmal értékelt jellemző.

## 2. Érzékszervi mutatókomponens (MK<sub>1</sub>)

Az érzékszervi bírálat végrehajtását és a minősítést a szabványelőírásoknak megfelelően kell végezni. Az érzékszervi tulajdonságok elsőrendűen kritikus jellemzők. Az érzékszervi mutatókomponens képzésénél az érzékszervi összpontszámon túlmenően az egyes tulajdonságcsoporthoz előírt minimális pontszám teljesítése is követelmény. Azoknál a termékeknel, ahol a szabványban előírt minimális érték 13,2 pont, az ennél kisebb összpontszám esetén a termék érzékszervi mutatókomponense 0,0. A 13,2 összpontszám már a táblázatban meghatározott 0,50 pontszámot kapja. Az érzékszervi mutatókomponens képzési módját a 2/1–10. mellékletek 1. fejezetei tartalmazzák.

## 3. Összetételi és egyéb méréses jellemzők (MK<sub>2</sub>)

A vizsgálatokat az érvényes szabványokban, ill. a Módszerkönyvben leírt módzerekkel kell végezni.

Az összetételi tulajdonságok közül a kenyereknél a savfok, a dúsított termékeknel a zsirtartalom előírások betartását kell minősíteni, amelyek egyben kritikus jellemzők. E tulajdonságcsoporthoz belül kerül értékelésre a térfogat, ill. az átlagtérfogat előírásainak teljesítése is. A 2 kg-nál nagyobb kenyereknél, ha a térfogat meghatározása a kenyér méretei miatt nem lehetséges, az alaki hányadost kell értékelni.

A térfogat méréséhez péksüteményeknel, amelyekből 10 db tömege nem éri el az 500 g-ot, annyit kell mintaként kivenni, hogy annak tömege legalább 500 g legyen. Az egyedileg lemért 30 db termékből 3 db, 10 db termékből 1 db térfogata lehet a megengedettnél kevesebb. Ennél nagyobb számú egyedi térfogathányos termékeknel a termék-térfogat részmutatókomponense 0. A 200 g és e feletti termékeknel a pontszámot az egyedi térfogat-mérésekhez kell rendelni és átlagolni.

Az összetételi mutatókomponens képzési módját a 2/1–10 mellékletek 2. fejezetei tartalmazzák.

## 3.4. Tömeg (MK<sub>3</sub>)

A tömeg értékelése egyedi vagy átlagtömeg mérésével történik. Az egyedi és átlagtömeg előírással rendelkező termékeknel a mellékletek a mutatókomponens képzésének mindkét variációját együttesen tartalmazzák. Átlagtömeg meghatározásánál – ha az egyedi tömegtűrés is elő van írva – 30 db terméknél 3 db, 10 db terméknél 1 db hibás egyedi tömegű termék előfordulása megengedett, ha az átlagtömeg megfelelő. Ennél több eltérő egyedi tömeg esetén a tömeg mutatókomponensének értéke akkor is 0, ha az átlagtömeg megfelel.

Csak átlagtömeg előírással rendelkező termékeknel, amennyiben egyedi tömegük nem éri el a 200 g-ot 30 db, ezt meghaladó egyedi tömeg esetén 10 db átlagtömeget kell meghatározni.

A tömeg-mutatókomponens képzési módját a 2/1 – 10. mellékletek 3. fejezetei tartalmazzák.

### 3.5. Csomagolás – jelölés (MK<sub>A</sub>)

Az iparilag csomagolt, valamint a jelölésre kötelezett, de nem csomagolt sütőipari termékek csomagolás–jelölés követelményeit a tömeg ellenőrzése céljából használt csomagokon, ill. egyedeken kell vizsgálni. 10 db csomagból, ill. jelölésre kötelezett termékből legfeljebb 1 db, 30 db-ból legfeljebb 3 db hibás csomagolású vagy jelölésű termék megengedett. Ha ugyanazon termékegyeden mind a csomagolás, mind a jelölés kifogásolható, mindkettőt be kell számítani a hibák közé.

Ha a hibás egységek száma a megengedettet meghaladja, a termék csomagolás–jelölés mutatókomponense 0. A termék csomagolás–jelölés mutatókomponense – a megengedett határon belül a jelölés kritikusságát figyelembe véve – a csomagolásra adott átlagpontszám.

A csomagolás–jelölés mutatókomponens hozzárendelését a vonatkozó 2. mellékletek 4. fejezetei tartalmazzák.

### 4. A minőségmutatók eredmények vezetése, nyilvántartása

A minőségmutató főtermékcsoportok, ill. kiemelt termékcsoportok szerinti vezetésének ajánlott módját a 3. melléklet tartalmazza.

A minőségmutató és az azokhoz tartozó vizsgálati eredmények dokumentálása olyan legyen, hogy azok vezetésének helyességét ellenőrizni lehessen. A vizsgálatok gyakoriságáról és a vezetendő nyilvántartásokról belső szabályzatok rendelkeznek.

### 5. Előállítói, hatósági és komplex minőségmutató összegzése

Az üzemekben az egyes termékcsoportokra, főtermékcsoportokra célszerű havonta, az adatok számtani átlagolásával minőségmutatót képezni. A havi minőségmutatókat a termelési volumennel súlyozva kell összegezni. Így számítható a termékcsoport, főtermékcsoport üzemi, vállalati, iparági eredő minőségmutatója éves szinten.

Az összesítésre ajánlott táblázatot a 4. melléklet tartalmazza.

A hatósági minőségmutató összesítése a vizsgált tételszám szerint súlyozva történik. A komplex minőségmutató a hatósági és ipari minőségmutató számtani átlaga.

A minőségi színvonal változásának egységes megítéléséhez az 5. mellékletben foglaltak adnak támpontot.

Termékek besorolása a minőségmutató képzéséhez  
Sütőipar

Főtermékcsoport	Termékcsoport	Vonatkozó szabványok
Kenyérfélék	Fehér kenyerek	MSZ 11916 MSZ-08 1392 MSZ-08 1375
	Félbarna kenyerek	MSZ 11916 MSZ-08 1399
	Adalékanyagot tartalmazó kenyerek	MSZ-08 1432 MSZ-08 1421 MSZ-08 1442 MSZ-08 1436 MSZ-08 1394 MSZ-08 1384
	Rozs, rozsos és diétás kenyerek	MSZ 11916 MSZ-08 1392 MSZ-08 1438 MSZ-08 1407 MSZ-08 1408 MSZ-08 1415 MSZ-08 1400 MSZ-08 1403 MSZ-08 1440 MSZ-08 1441 MSZ-08 1377 MSZ-08 1379 MSZ-08 1380 MSZ-08 1439
	Csomagolás, jel; nélk. k. Házi jell. kenyér	MSZ-08 1451/T/ MSZ-08 1437
Vizes fehértermékek	Vizes tésztából készült termékek	MSZ 11917/4
Tejes fehértermékek	Tejes tésztából készült termékek	MSZ 11917/3 MSZ-08 1395
Zsíros fehértermékek	Dúsított tésztából készült termékek	MSZ 11917/1 MSZ-08 1395
	Tojással dúsított termékek Omlós tésztából készült termékek	MSZ 11917/2 MSZ 11917/5
	Leveles tésztából készült termékek	MSZ 11917/5
Egyéb sütőipari termékek	Morzsafélék	MSZ 17674 MSZ-08 1381
	Egyéb termékek	MSZ-08 1376 MSZ-08 1383 MSZ-08 1386 MSZ-08 1387 MSZ-08 1389 MSZ-08 1390 MSZ-08 1391 MSZ-08 1396

## Minőségmutató-képzés

Főtermékcsoport: Kenyérfélék

Termékcsoport: Fehér, félbarna, adalékanyagot tartalmazó, rozsos és burgonyás, valamint egyéb kenyérfélék

1. Érzékszervi tulajdonság\*\*  $(MK_1) \times 1,0$  – csomagolt vagy jelölt termékek  
 $(MK_1) \times 2,0$  – csomagolás-jelölés nélküli termékeknél

Súlyozott érzékszervi összpontszám	Pontszám ( $MK_1$ )
17,6–20 .....	1,00
15,2–17,5 .....	0,75
13,2***–15,1 .....	0,50
11,2–13,1 .....	0,25
11,2 alatt .....	0,00

2. Összetélt és mérési jellemzők ( $MK_2$ )

1.

Savfok*	Pontszám
Kenyerek	
A keret- és a termékszabványban előírt tartományon belül .....	0,25
A keret- és termékszabványban előírt tartományon kívül .....	0,00

2. Fajlagos térfogat $cm^3/g$				Pontszám
Fehér kenyér	Házi jellegű kenyér	Finomlisztet tartalmazó kenyerek	Rozslisztet tartalmazó és egyébkényerek	
3,3 felett	3,9 felett	3,5 felett	$A+0,3 < V$	0,75
3,1–3,3 között	3,8–3,9 között	3,3–3,3 között	$A+0,2 \leq V \leq A+0,3$	0,50
2,7–3,0 között	3,6–3,7 között	3,0–3,2 között	$A \leq V < A+0,2$	0,25
2,7 alatt	3,6 alatt	3,0 alatt	$V < A$	0,00

A: szabványban előírt fajlagos térfogat alsó határérték  
 V: mért fajlagos térfogat érték

A vizsgált termék besorolását a minőségi követelmények szerinti termékcsoportosításban az Ipari termékjegyzék (ITJ) szerint kell végezni.

- \* Kritikus jellemző  
 \*\* Elsőrendűen kritikus jellemző  
 \*\*\* Minőségi kenyereknél a minimális pontszám

## 2.1 Alaki hányados

Kerek	Vekni	Pontszám
alakú kenyereknél		
1,5 alatt	1,6 alatt	0,75
1,5–1,7	1,6–1,8	0,50
1,8–2,2	1,9–2,2	0,25
2,2 felett	2,2 felett	0,00

### 3. Tömeg (MK<sub>3</sub>)

Egyedi tömeg kg/db				30 db termék átlagtömege	Pontszám
0,5	1,0	2,0	3,0		
495 g felett	987 g felett	1980 g felett	2980 g felett	Eltérés a névleges tömegtől – 0,5%-nál kisebb és egyedi tömeghiány 2 db vagy annál kevesebb	1,00
480– 495 g	960– 987 g	1940– 1980 g	2940– 2980 g	Eltérés a névleges tömegtől – 0,5% és – 1,0% között van vagy 3 db-nál egyedi tömeghiány forrúl elő	0,50
480 g alatt	960 g alatt	1940 g lalt	2940 g alatt	Eltérés a névleges tömegtől – 1%-nál nagyobb vagy 3 db-nál több egyedi tömeghiányos termék fordul elő	0,00

### 4. Csomagolás – Jelölés (MK<sub>4</sub>)

Jelöléskötelezett, csomagolatlan termékek  
Jelölés

Minőségi követelmény	Pontszám
Előírásnak megfelelő	1,00
Az előírásnak nem felel meg	0,00

Csomagolt, jelölt termékek

Csomagolás

Minőségi követelmény	Pontszám
Az áruvédelem, csomagolás kifogástalan	1,00
Az áruvédelem megf., csomagolásnál kisebb hibák	0,50
Az áruvédelem nem megf. vagy a csomagolás rossz	0,00

Jelölés\*

\* A jelölés pontszám nélkül kritikus jellemző

Főtermékcsoport: Vizes fehér termékek

Termékcsoport: Vizes tésztából készült termékek

Termék: Zsemlek, kenyérjellegű vizes termékek

1. Érzékszervi tulajdonság\*\* (MK<sub>1</sub>)

Súlyozott érzékszervi összpontszám	Pontszám (MK <sub>1</sub> )
17,6 – 20 .....	1,00
15,2 – 17,5 .....	0,75
13,2 – 15,1 .....	0,50
11,2 – 13,1 .....	0,25
11,2 alatt .....	0,00

2. Összetéleli tulajdonságok (MK<sub>2</sub>) × 2,0

## 2.1. Tértfogat

Átlagtértfogat (cm <sup>3</sup> /db)							Pontszám
Vizes, hosszú vágott	Nagy	Dupla	Zsemlecipő		Zsemlevekni		
Zsemle			1/4 kg-os	1/2 kg-os	1/4 kg-os	1/2 kg-os	
217 felett	327 felett	436 felett	899 felett	2039 felett	779 felett	1799 felett	1,00
200 – 217	300 – 327	400 – 436	825 – 899	1870 – 2039	715 – 779	1650 – 1799	0,65
182 – 199	273 – 299	364 – 399	750 – 824	1700 – 1869	650 – 714	1500 – 1649	0,30
182 alatt	273 alatt	364 alatt	750 alatt	1700 alatt	650 alatt	1500 alatt	0,00

## 3. Tömeg

Átlagtömeg* db/g					Pontszám
Vizes zsemle Vágott zsemle Hosszú zsemle	Nagy zsemle	Dupla zsemle	Zsemlecipő Zsemlevekni 1/4 kg-os	Zsemlecipő Zsemlevekni 1/2 kg-os	
54 felett	81 felett	108 felett	250 és felett	500 és felett	1,00
52 – 54 között	78 – 81	104 – 108	245 – 249	490 – 499	0,50
52 alatt	78 alatt	104 alatt	245 alatt	490 alatt	0,00

\* 200 g-nál nagyobb tömegű terméknél 10 db  
200 g-nál kisebb tömegű terméknél 30 db átlag tömege

Főtermékcsoport: Tejes fehértermékek  
 Termékcsoport: Tejes tésztából készült termékek  
 Termékek: Kiflik, tejes kalácsok, egyéb tejes termékek

1. Érzékszervi tulajdonságok\*\* (MK<sub>1</sub>) × 2,0

Súlyozott érzékszervi összpontszám	Pontszám
17,6–20 .....	1,00
15,2–17,5 .....	0,75
13,2–15,1 .....	0,50
11,2–13,1 .....	0,25
11,2 alatt .....	0,00

2. Összetételei tulajdonságok (MK<sub>2</sub>)

## 2.1. Zsirtartalom\*

Siózsemle	Bécsi zsemle	Egyéb tejes termék	Pontszám
1,6–1,9	1,7–2,0	2,2–3,2	0,50
1,9 felett	2,0 felett	3,2 felett	0,25
1,6 alatt	1,7 alatt	2,2 alatt	0,00

2.2. Térfogat (MK<sub>2</sub>)

Átlagtérfogat (cm <sup>3</sup> /db)								Pontszám
Tejes kifli Sós kifli Lisztes francia Sós francia Gubarud kicsi	Sós nagy kifli	Óriás kifli	Fonott kalács		Császár zsemle	Sós kalács Mákos rigó Fonott kismákos Mexikói Kerek mexikói Kerek kismákos	Sós vágott	
			1/4 kg-os	1/2 kg-os				
148 felett	313 felett	637 felett	769 felett	1539 felett	164 felett	137 felett	155 felett	0,50
135–148	285–313	580–637	700–769	1400–1539	150–164	125–137	140–155	0,25
135 alatt	285 alatt	580 alatt	700 alatt	1400 alatt	150 alatt	125 alatt	140 alatt	0,00

\* Kritikus jellemző

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

Átlagtérfogat (cm <sup>3</sup> /db)							Pontszám
Sió zsemle	Bécsi zsemle	Gabarúd nagy	Óriás sós rúd	Győri páros zsemle	Fonott kalács 1 kg-os	Szegedi vágott	
187 felett	230 felett	300 felett	480 felett	265 felett	3200 felett	650 felett	0,50
170 – 187	210 – 230	280 – 300	450 – 480	240 – 265	2900 – 3200	610 – 650	0,25
170 alatt	210 alatt	280 alatt	450 alatt	240 alatt	2900 alatt	610 alatt	0,00

### 3. Tömeg g/db (MK<sub>3</sub>)

Átlagtömeg* (g/db)						Pontszám
Tejes kifli Sós kifli Császár zsemle Fonott kis mákos Keres kis mákos Mákos rigó Lisztes francia Sió zsemle Sós francia Mexikói Kerek mexikói Sós kalács Sós vágott	Gubarúd kicsi	Bécsi zsemle	Gubarúd nagy Nagy kifli Sós nagy kifli	Óriás sós-rúd	Óriás rúd	
45 felett	50 felett	60 felett	100 felett	175 felett	202 felett	1,00
42 – 45	47 – 50	58 – 60	95 – 100	170 – 175	192 – 202	0,50
42 alatt	47 alatt	59 alatt	95 alatt	170 alatt	192 alatt	0,00

Átlagtömeg* (g/db)					Pontszám
Győri páros zsemle	Fonott kalács			Szegedi vágott óriás kifli	
	1/4 kg-os	1/2 kg-os	1 kg-os		
89 felett	250 és felett	500 és felett	1000 és felett	225 felett	1,00
86 – 89	245 – 249	490 – 499	980 – 999	210 – 225	0,50
86 alatt	245 alatt	490 alatt	980 alatt	210 alatt	0,00

\* 200 g-nál nagyobb tömegű terméknél 10 db,  
200 g-nál kisebb tömegű terméknél 30 db átlagtömege.

## Minőségmutató-képzés

Főtermékcsoport: Zsíros fehértermékek  
 Termékcsoport: Dúsított tésztából készült termékek  
 Termékek: Vajas és vajas jellegű termékek

1. Érzékszervi tulajdonságok\*\* (MK<sub>1</sub>) × 2,0

Súlyozott érzékszervi összpontszám	Pontszám
17,6–20 .....	1,00
15,2–17,5 .....	0,75
13,2–15,1 .....	0,50
11,2–13,1 .....	0,25
11,2 alatt .....	0,00

2. Összetéleli tulajdonságok (MK<sub>2</sub>)

## 2.1. Zsírtartalom\* %

Egyéb termékek	Somogyi termékek	Pontszám
4,34–5,87	A szabványelőírásnak megfelelő	0,50
5,87 felett	–	0,25
4,34 alatt	A szabványelőírásnak nem felel meg	0,00

2.2. Térfogat cm<sup>3</sup>/db

Átlagtérfogat (cm <sup>3</sup> /db)					Pontszám
Vajas jellegű kifli	Karika	Sós rúd	Paprikás kifli	Somogyi paprikás-hagymás Somogyi paprikás-borsos	
120 felett	144 felett	121 felett	143 felett	176 felett	0,50
100 – 120	120 – 144	110 – 121	130 – 143	160 – 176	0,25
100 alatt	120 alatt	110 alatt	130 alatt	160 alatt	0,00

\* Kritikus jellemző

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

Átlagtérfogat (cm <sup>3</sup> /db)		Pontszám
Somogyi mákos Somogyi kakaós	Nagy sósrúd Somogyi sajtos	
187 felett 170 – 187 170 alatt	198 felett 180 – 198 180 alatt	0,50 0,25 0,00

Átlagtérfogat (cm <sup>3</sup> /db)					Pontszám
Mecsek sósrúd	Uzsonna kenyér 1/4 kg-os	Uzsonna kenyér 1/5 kg-os	Mindszenti kalács 1/4 kg-os	Mindszenti kalács 1/2 kg-os	
396 felett 360 – 396 360 alatt	825 felett 750 – 825 750 alatt	1870 felett 1700 – 1870 1700 alatt	770 felett 700 – 770 700 alatt	1760 felett 1600 – 1760 1600 alatt	0,50 0,25 0,00

3. Tömeg (MK<sub>3</sub>)

Átlagtömeg* (g)						Pontszám
Utaska vajas jellegű kifli Karika Sós rúd Bordás	Paprikás kifli Szőzsemle Somogyi zsemle	Nagy sósrúd	Mecsek sósrúd	Mindszenti kalács		
				1/4 kg-os	1/2 kg-os	
				Uzsonna kenyér		
				1/4 kg-os	1/2 kg-os	
34 felett	44 felett	68 felett	102 felett	250 és felett	500 és felett	1,00
32 – 34	42 – 44	65 – 68	96 – 102	245 – 249	490 – 499	0,50
32 alatt	42 alatt	65 alatt	96 alatt	245 alatt	490 alatt	0,00

\* 200 g-nál nagyobb tömegű terméknél 10 db

200 g-nál kisebb tömegű terméknél 30 db átlagtömege

## Minőségmutató-képzés

Főtermékcsoport: Zsíros fehér termékek  
 Termékcsoport: Tojással dúsított tésztából készült termékek  
 Termékek: Töltelékes és töltelék nélküli termékek  
 1. Érzékszervi tulajdonságok\*\* (MK<sub>1</sub>) × 2,0

Súlyozott érzékszervi összpontszám	Pontszám
17,6 – 20 .....	1,00
15,2 – 17,5 .....	0,75
13,2 – 15,1 .....	0,50
11,2 – 13,1 .....	0,25
11,2 alatt .....	0,00

2. Összetételei jellemzők (MK<sub>2</sub>)  
 2.1. Zsirtartalom\* %

Zsirtartalom	Pontszám	
	Térfogat előírással nem rendelkező termékekre	Térfogat előírással rendelkező termékekre
Szabványnak megfelel	1,00	0,50
Szabványnak nem felel meg	0,00	0,00

2.2. Tértfogat cm<sup>3</sup>/db

Átlagtértfogat cm <sup>3</sup> /db					Pontszám
Molnárka, vajas cipócska	Briósok	Orosházi banán	Kelt diós Kelt mákos kifli Burgonyás pogácsa	Lekváros, túrós bukta	
100 felett	176 felett	220 felett	220 felett	330 felett	0,50
90-100	160-176	250-275	200-220	300-330	0,25
90 alatt	160 alatt	250 alatt	200 alatt	300 alatt	0,00

\* Kritikus jellemző

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

Átlagtértfogat cm <sup>3</sup> /db					Pontszám
Puffancs	Bécsi vágott	Kis kuglóf	Kuglóf kevert kuglóf 1/4 kg-os	Finom fonott kalács 1/4 kg-os	
352 felett	495 felett	121 felett	990 felett	908 felett	0,50
320-352	450-495	110-121	900-990	825-908	0,25
326 alatt	450 alatt	110 alatt	900 alatt	825 alatt	0,00

Átlagtértfogat cm <sup>3</sup> /db			Pontszám
Finom fonott kalács 1/2 kg-os	Foszlós kalács, Mazsolás foszlós kalács 1 kg-os	Kuglóf kevert kuglóf Foszlós kalács Mazsolás foszlós kalács	
1815 felett	3960 felett	1980 felett	0,50
1650-1815	3600-3960	1800-1980	0,25
1650 alatt	3600 alatt	1800 alatt	0,00

Átlagtértfogat cm <sup>3</sup> /db				Pontszám
Extra császárszemle Stefánia kifli	Nagy briós		Foszlós kalács 2 kg-os	
	Fonott	Csavart		
165 felett	340 felett	350 felett	7500 felett	0,50
150-165	300-340	320-350	7000-7500	0,25
150 alatt	300 alatt	320 alatt	7000 alatt	0,00

3. Tömeg g/db (MK<sub>3</sub>)

Átlagtömeg* (g/db)					Pontszám
Vajas cipócska Molnárika	Stefánia kifli Extra császárszemle	Briós, kicsi Farsangi fánk	Oroszázi banán Djósikfili Mákos kifli	Briós, nagy	
27 felett 25 – 27 25 alatt	45 felett 42 – 45 42 alatt	48 felett 45 – 48 45 alatt	73 felett 70 – 73 70 alatt	97 felett 90 – 97 90 alatt	1,00 0,50 0,00

\* 200 g-nál nagyobb tömegű terméknél 10 db  
200 g-nál kisebb tömegű terméknél 30 db átlagtömege

Átlagtömeg* (g/db)					Pontszám
Bukta lekváros	Puffancs	Kis kuglóf	Bécsi vágott	Kuglóf Kevrt kuglóf Finom fonott kalács Kelt fahéjas-, Kelt mákosteak. 1/4 kg-os	
100 felett 98 – 100 98 alatt	102 felett 95 – 102 95 alatt	32 felett 30 – 32 30 alatt	145 felett 130 – 145 130 alatt	250 és felett 245 – 249 245 alatt	1,00 0,50 0,00

Átlagtömeg* (g/db)						Pontszám
Kuglóf Kevrt kuglóf Kakaós kuglóf Kelt fahéjas, mákos, diós tekercs Finom fonott, mazsolás foszlós foszlós kalács 1/2 kg-os	Kevrt kuglóf Finom fonott kalács Mazsolás foszlós kalács Foszlós kalács 1 kg-os	Foszlós kalács 2 kg-os	Kisrábaközi perec	Sült perec Csavart sós rúd	Pirog	
500 és felett 490 – 499 490 alatt	100 és felett 980 – 999 980 alatt	2000 és felett 1980 – 1999 1980 alatt	17 felett 15 – 17 15 alatt	32 felett 30 – 32 30 alatt	85 felett 82 – 85 82 alatt	1,00 0,50 0,00

\* 200 g-nál nagyobb tömegű terméknél 10 db  
200 g-nál kisebb tömegű terméknél 30 db átlagtömege

Átlagtömeg* (g/db)		Pontszám
Sós túrós lepény	Kelt kakaós Kelt diós tekercs	
170 felett 165 – 170 165 alatt	1220 felett 1195 – 1220 1195 alatt	1,00 0,50 0,00

\* 200 g-nál nagyobb tömegű terméknél 1 db  
200 g-nál kisebb tömegű terméknél 30 db átlagtömege

## Minőségmutató-képzés

Főtermékcsoport: Zsíros fehér termékek

Termékcsoport: Omlós tésztából készült termékek

Termékek: Töltelékes és tölték nélküli termékek

1. Érzékszervi tulajdonságok\*\* (MK<sub>1</sub>) × 2,0

Súlyozott érzékszervi összpontszám	Pontszám
17,6–20 .....	1,00
15,2–17,5 .....	0,75
13,2–15,1 .....	0,50
11,2–13,1 .....	0,25
11,2 alatt .....	0,00

2. Összetételei tulajdonságok (MK<sub>2</sub>)

## 2.2. Zsirtartalom %

Minőségi követelmény			Pontszám
Termék			
Édes vajaspogácsa Pozsonyi kifli, mákos, mákos Mákos tekercs Diós tekercs Túrós, almás, mákos Almás pite	Sós vajaspogácsa	Tepertős pogácsa	
23,7 és felett 19,0–23,6 19,0 alatt	25,0 és felett 20,0–24,9 20,0 alatt	27,7 és felett 22,3–27,6 22,3 alatt	1,00 0,50 0,00

3. Tömeg g/db (MK<sub>3</sub>)

Átlagtömeg* (g/db)						Pontszám
Édes, sós, vajas-, tepertős pogácsa	Pozsonyi kifli, mákos, diós	Túrós, mákos pite	Almás, meggyes pite	Mákos, diós tekercs, kicsi	Mákos, diós tekercs nagy	
48 felett 45–48 45 alatt	50 felett 48–50 48 alatt	58 felett 55–58 55 alatt	68 felett 65–68 65 alatt	250 felett 245–250 245 alatt	500 felett 490–500 490 alatt	1,00 0,50 0,00

\* 200 g-nál nagyobb tömegű terméknél 10 db  
200 g-nál kisebb tömegű terméknél 30 db átlagtömege

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

Főtermékcsoport: Zsíros fehértermékek

Termékcsoport: Leveles tésztából készült termékek

Termékek: Töltelékes és töltelék nélküli termékek

1. Érzékszervi tulajdonságok\*\* (MK<sub>1</sub>)×2,0

Súlyozott érzékszervi összpontszám	Pontszám
17,6 – 20 .....	1,00
15,2 – 17,5 .....	0,75
13,2 – 15,1 .....	0,50
11,2 – 13,1 .....	0,25
11,2 alatt .....	0,00

2. Összetéleli tulajdonság (MK<sub>2</sub>)

2.1. Zsirtartalom

Minőségí követelmény				Termék	Pontszám
Leveles vajás pogácsa, túrós, táska, lekváros táska, kis túrós táska, búrkifli diós, mákos Diós-kakaós csiga, Tiroli rétes mákos, túrós Hajtogatott rétesek	Tepertős levél	Rongyos kifli	Sajtos rúd		
33,0 és felett 23,1 – 32,9 23,1 alatt	24,0 és felett 16,8 – 23,9 16,8 alatt	21,0 és felett 14,7 – 20,9 14,7 alatt	35,9 és felett 28,0 – 35,8 25,0 alatt		1,00 0,50 0,00

3. Tömeg g/db (MK<sub>3</sub>)

Átlagtömeg* (g/db)				Pontszám
Rongyos kifli	Vajás pogácsa	Sajtos rúd Leveles vajás pogácsa	Kakaós csiga	
35 felett 32 – 35 32 alatt	29 felett 28 – 29 28 alatt	45 felett 42 – 45 42 alatt	53 felett 50 – 53 50 alatt	1,00 0,50 0,00

\* 200 g-nál nagyobb tömegű terméknél 10 db

200 g-nál kisebb tömegű terméknél 30 db átlagtömegre

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

Átlagtömeg* (g/db)					Pontszám
Búrkifli diós, mákos Diós csiga Hajtogatott diós rétes	Kis túrós táska, Lekváros táska	Túrós táska <sup>1</sup>	Hajtogatott túrós, mákos, almás, meggyes rétes	Tiroli gyümölcsös rétes	
63 felett 60 – 63 60 alatt	68 felett 65 – 68 65 alatt	73 felett 70 – 73 70 alatt	80 felett 78 – 80 78 alatt	88 felett 85 – 88 85 alatt	1,00 0,50 0,00

\* 200 g-nál nagyobb tömegű terméknél 10 db

200 g-nál kisebb tömegű terméknél 30 db átlagtömegre

## Minőségmutatóképzés

Főtermékcsoport: Egyéb sütőipari termékek  
 Termékcsoport: Morzsafélék  
 Termékek: Zsemlemorzsa, édes morzsa  
 100, 200, 250, 500 g-os gyűjtő és zsákos csomagolásban

1. Érzékszervi tulajdonságok\*\* (MK<sub>1</sub>)

## 1.1. Értékelés a 3.2.1 szakasz szerint

Súlyozott érzékszervi összpontszám	Pontszám
17,6 – 20 .....	1,00
15,2 – 17,5 .....	0,75
13,2 – 15,1 .....	0,50
11,2 – 13,1 .....	0,25
11,2 alatt .....	0,00

2. Összetéleli tulajdonságok (MK<sub>2</sub>)

- 2.1. *Sayfok\**  
 2.2. *Zsirtartalom\**  
 2.3. *Szemcsézet*

Minőségi követelmény	Pontszám
1,6 mm lyukbőségű szitán az átesés 100 % és a 0,1 mm lyukbőségű szitán az esés kisebb vagy egyenlő mint 10 % .....	1,00
1,6 mm lyukbőségű szitán az átesés 100 % és a 0,1 mm-es lyukbőségű szitán az átesés 10 – 15 % közötti .....	0,50
1,6 mm lyukbőségű szitán az átadás kevesebb 100%-nál vagy a 0,1 mm lyukbőségű szitán az átesés több mint 15 % .....	0,00

3. Tömeg (MK<sub>3</sub>)

## 3.1

Egyedi csomagolásnál a névleges tömegtől való negatív eltérés		Pontszám
100 g és 200 g-os csomagolás	250 g és 500 g-os csomagolás	
0,0 % – 1,2 %	0,0 % – 0,75 %	1,00
1,3 % – 2,5 %	0,75 % – 1,5 %	0,75
2,6 % – 3,7 %	1,51 % – 2,25 %	0,50
3,8 % – 5,0 %	2,26 % – 3,0 %	0,25
5,0 %	3,0 %	0,00

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

Gyűjtő- és ömlesztett csomagolásnál a névleges tömegtől való eltérés	Pontszám
- 0,5 %-nál kisebb .....	1,00
- 0,5 - 1,0 % .....	0,50
- 1,0 %-nál nagyobb .....	0,00

#### 4. Csomagolás – jelölés (MK<sub>4</sub>)

Minőségi követelmény	Pontszám
Az áruvédelem, csomagolás kivitelezése kifogástalan .	1,00
Az áruvédelem megfelelő a csomagolás kivitelezésénél kisebb hiba mutatkozik	0,50
Az áruvédelem vagy a csomagolás kivitelezése nem megfelelő	0,00

Jelölés\*

\* Pontszám nélküli kritikus jellemző

2.9. melléklet

#### Minőségmutató-képzés

Főtermékcsoport: Egyéb sütőipari termékek

Termékcsoport: Egyéb termékek

Termékek: Kétszersült, ropogós ostyalapok, pászka, pászkadara, sajtos pereg-, rúd-, kavics  
habsütemények stb.

#### 1. Érzékszervi tulajdonságok\*\* (MK<sub>1</sub>)

1.1

Minőségi követelmények	Pontszám
Kifogástalan .....	1,00
Még elfogadható .....	0,25
Idegen ízű vagy szagú .....	0,00

#### 2. Összetéti jellemző (MK<sub>2</sub>) Víztartalom

Minőségi követelmények	Pontszám
Az előírásnak megfelelő .....	1,00
Az előírásnak nem felel meg .....	0,00

3. Tömeg (MK<sub>3</sub>)

Minőségi követelmények	Pontszám
Az egyedi tömeg előírásnak megfelelő .....	1,00
Az előírásnak nem felel meg .....	0,00

4. Csomagolás – jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Minőségi követelmények	Pontszám
Az előírásnak megfelelő .....	1,00
Az előírásnak nem felel meg .....	0,00

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző

2/10. melléklet

Minőségmutató-képzés

Főtermékcsoport: Egyéb sütőipari termékek

Termékcsoport:

Termék: Réteslap

1. Érzékszervi tulajdonságok\*\* (MK<sub>1</sub>)

Minőségi követelmények	Pontszám
Kifogástalan .....	1,00
Még elfogadható .....	0,25
Idegen ízű vagy szagú .....	0,00

2. Összetéleli tulajdonságok (MK<sub>2</sub>)

2.1. Víztartalom

Minőségi követelmények	Pontszám
Az előírásnak megfelelő .....	0,25
Az előírásnak nem felel meg .....	0,00

2.2. Savfok\*

Minőségi követelmények	Pontszám
Az előírásnak megfelelő .....	0,50
Az előírásnak nem felel meg .....	0,00

\* Kritikus jellemző

\*\* Elsőrendűen kritikus jellemző

2.3. Fajlagos felület

Minőségi követelmények	Pontszám
Az előírásnak megfelelő .....	0,25
Az előírásnak nem felel meg .....	0,00

3. Tömeg (MK<sub>3</sub>)

Minőségi követelmények	Pontszám
Az egyedi tömegelőírásnak megfelelő .....	1,00
Az egyedi előírásnak nem felel meg .....	0,00

4. Csomagolás, jelölés\* (MK<sub>4</sub>)

Minőségi követelmények	Pontszám
Az előírásnak megfelelő .....	1,00
Az előírásnak nem felel meg .....	0,00

\* A jelölés pontszám nélküli kritikus jellemző



## Összefoglaló táblázat a sütőipari termékek minőségmutatójának alakulásáról

Termékcsoport, Főtermékcsoport megnevezése	Összes termé- lés (t, db)	Pontszám				Minőségmutató
		MK <sub>1</sub> (érzék- szervi)	MK <sub>2</sub> (össze- tételi)	MK <sub>3</sub> (tömeg)	MK <sub>4</sub> (csomago- lás – jelölés)	
Kenyérfélék ebből: fehérkenyerek adalékot tartalmazó kenyerek rozsos és burgonya ké- szítményt tartalmazó kenyerek	V <sub>1</sub>	MK <sub>11</sub>	MK <sub>12</sub>	MK <sub>13</sub>	MK <sub>14</sub>	MM <sub>1</sub>
	Vfehér kenyér	MK fehér k <sub>1</sub>	..	..	..	MM fehér kenyér
	..	..	..	..	..	MM adalékot tart. kenyér
	..	..	..	..	..	MM rozsos és bur- gonya készít- ményt tart.k.
Vizes fehér kenyerek ebből: vizes zsemle	V <sub>2</sub>	MK <sub>21</sub>	MK <sub>22</sub>	MK <sub>23</sub>		MM <sub>2</sub>
	..	..	..	..		MM vizes zsemle
Tejes fehér termékek ebből: kifli	V <sub>3</sub>	MK <sub>31</sub>	MK <sub>32</sub>	MK <sub>33</sub>		MM <sub>3</sub>
	..	..	..	..		MM tejes kifli
Zsíros termékek	V <sub>4</sub>	MK <sub>41</sub>	MK <sub>42</sub>	MK <sub>43</sub>		MM <sub>4</sub>
Egyéb termékek ebből: morzsa	V <sub>5</sub>	MK <sub>51</sub>	MK <sub>52</sub>	MK <sub>53</sub>		MM <sub>5</sub>
	..	..	..	..		MM morzsa
Vállat/üzem mindösszesen	V <sub>E</sub>					MM <sub>E</sub>

$$V_E = V_1 + V_2 + \dots + V_5 \quad MM_1 = MK_{11} + MK_{12} + MK_{13} + MK_{14}$$

$$MM_E = \frac{V_1 \cdot MM_1 + V_2 \cdot MM_2 + \dots + V_5 \cdot MM_5}{V_E}$$

## A minőségi színvonal változásának megítélése

5. melléklet

Tételszám a vizsgált időszakban n <sub>v</sub>		A tárgyévi és az előző évi minőségmutató értékeinek különbsége (MM <sub>v</sub> - MM <sub>b</sub> = ΔMM)				
		változatlan	kismértékben javult	javult	kismértékben romlott	romlott
ha a változás						
Előírás	150 alatt	≅ ± 0,04	+ 0,05 és + 0,08 között van	+ 0,08-nál nagyobb	- 0,05 és - 0,08 között van	- 0,08-nál nagyobb
	150 felett	≅ ± 0,02	+ 0,03 és + 0,05 között van	+ 0,05-nél nagyobb	- 0,03 és - 0,05 között van	- 0,05-nél nagyobb

MM<sub>b</sub> = minőségmutató bázisévbenMM<sub>v</sub> = minőségmutató tárgyévben