

## Csehszlovák fogyasztói csomagolású élelmiszerek eltarthatóságának, illetve felhasználhatóságának ideje, valamint a jelölés módja (kivonat)

Iparág (Termékcsoport) Termék	Az eltarthatóság minimális ideje (DMT)	A felhasználha- tóság ideje (DP)	A jelölés más módja
<i>Tejipari termékek</i> Folyékony tejes termékek, beleértve az ízesítetteket is .....		1 nap	
Tartós tej .....	2 hónap		
Joghurtok és joghurt termékek ízesítéssel .....		3 nap	
ízesítés nélkül .....		4 nap	
Túró desszertek .....		21 nap	
Sűrtett nem édesített tej .....	9 hónap		
Sűrtett édesített tej ebből: tubusban .....	6 hónap		
fémdobozban .....	12 hónap		
Ömlesztett sajtok alufóliában .....	1 hónap		
ebből: Primátor műanyag tégelyben ...	1 hónap		
Alutégelyben és tubusban .....	2 hónap		
<i>Baromfiipari termékek</i> Fagyasztott darabolt baromfi és félkész- áru alátét tálakon			A gyártás időpontja és figyelmeztet- és a hűtő- szekrényben való tárolásra
Vágott baromfi és nyúl, hűtött			„Gyors fo- gyasztásra szánt” megjegyzés
Vákuum csomagolású baromfi hüstermékek		IV. 1-től IX. 30-ig 3 nap X. 1-től III. 31-ig 5 nap	
Tojás			Heti osztályo- zási szám
Ízesített majonézek .....	2 hónap		
Tojásos palacsinta por .....	9 hónap		
Fagylalt keverék porok .....	6 hónap		
<i>Húsipari termékek</i> Adagolt tökehús alátét tálakon .....	3 nap		
Vákuum csomagolású tökehús .....	7 nap		
Szeletelt vagy darabos hüstermékek vákuumcsomagolásban .....		IV. 1-től IX. 30-ig 3 nap X. 1-től III. 31-ig 5 nap	

Iparág (Termékcsoport) Termék	Az eltarthatóság minimális ideje (DMT)	A felhasználhatóság ideje (DP)	A jelölés más módja
Zsír .....	3 hónap		
Félkonzervek a) .....	2 hónap		
b) .....	4 hónap		
Közönséges húskonzervek .....	az áruszállítás időpontjától számítva		
FHR-húskonzervek .....	2 év		
	4 év		
<i>Az állati és növényi zsírokat feldolgozó ipar termékei</i>			
Emulgeált étkezési zsírok			
ebből: DUKÁT, VISA .....	28 nap		
HÉRA, JUNO .....	24 nap		
Ceres soft növényi zsír .....	9 hónap		
Finomított étolaj .....	6 hónap		
ebből: VITOL .....	5 hónap		
Porított termékek .....			
Lisztalapú porított termékek			
ebből: tojástartalommal .....	9 hónap		
diétás .....	6 hónap		
a többi .....	12 hónap		
Marhahúsleves .....	12 hónap		
Leveskészítmények			
ebből: hústartalommal .....	6 hónap		
a többi .....	9 hónap		
Instant kakaó .....	12 hónap		
Extra mix kávé .....	24 hónap		
<i>Cukoripari termékek</i>			
Kristály-, Kocka-, Porcukor .....			A gyártás időpontja
Karamell, Aranyszirup, Ó-cseh szirup .....	12 hónap		
<i>Konzerv- és szeszgyári termékek</i>			
Lekvárok, dzsemek, zselék			
ebből: műanyagban .....	6 hónap		
egyadagos .....			
műanyagban .....	3 hónap		
üvegben .....	12 hónap		
hőkezelt .....	18 hónap		
Kompótok és almaszeletek .....	2 év		
Paradicsompüre hőkezelt .....	18 hónap		
Paradicsompüre kémiailag tartósított .....	6 hónap		
Mustár PVC téglében .....	4 hónap		
üvegben .....	6 hónap		
Konzum citrus szirup			
ebből: palackban .....	8 hónap		
műanyagban .....	4 hónap		
Konzum szirup más gyümölcsből			
ebből: palackban .....	18 hónap		
műanyagban .....	9 hónap		
Szárított zöldség .....	12 hónap		
Hőkezelt zöldségkonzerv .....	2 év		
Aktív szárított élesztő .....	6 hónap		

Iparág (Termékcsoport) Termék	Az eltarthatóság minimális ideje (DMT)	A felhasználhatóság ideje (DP)	A jelölés más módja
<i>Szeszes italok:</i> Emulziós szeszes italokon kívül			
Emulziós szeszes italok ..... Finom konzum alkohol ..... Bor	9 hónap		A gyártási időpontnak megfelelő állapot megőrzése Jelöletlen A gyártás időpontja
<i>Sőr- és malátaipari termékek</i> Palackozott sör 7, 8 és 10 %-os Palackozott sör 11—10 %-os (beleértve a Pita és Dia söröket is)	4 hónap		Jelöletlen A gyártás időpontja
River tonic, Chito tonic .....	4 hónap		
<i>Malom- és sütőipari termékek</i> Extrudált búzakorpa .....	6 hónap		
Knédlipor .....	12 hónap		
<i>Tésztagyári termékek</i> <i>Cukrászipari termékek:</i> — Kikevert és felvert anyagokból töltet- lenek, pisingerrel és más tartósabb töl- teléssel töltött .....		9 nap	A gyártás időpontja
— Mézes, töltetlen, piskóta speciális tartós anyagokból készült töl- tetlen termékek .....	5 hét		
— Cukorral hintett habsütemény .....	5 hónap		
<i>Sütőipari termékek:</i> Kievi kenyér .....		5 nap	
Cseh kenyér .....		5 nap	
Egész szemes kenyér .....		4 nap	
Egész szemes kenyér tartós .....	30 nap		
Finom sütemény omlós tésztából:			
alma és túró tölteléssel .....		5 nap	
mák tölteléssel .....		8 nap	
túró—mák tölteléssel .....		6 nap	
lekvár tölteléssel .....		14 nap	
Reszelék a) félkész gyártmányból .....	4 hónap		
b) süteményből .....	6 hét		
<i>Hűtőipari termékek</i> Fagyasztott élelmiszerek			
ebből: gyümölcs cukor nélkül .....			A gyártás időpontja és a „tartsa hűtőszekrényben” megjegyzés — 6 °C 1 hét — 12 °C 3 hét — 18 °C 3—4 hónap
gyümölcs cukorral .....			— 6 °C 3 nap — 12 °C 2 hét — 18 °C 3 hónap
zöldség (spenót nélkül) .....			— 6 °C 1 hét — 12 °C 3 hét — 18 °C 4 hónap
készétel .....			— 6 °C 3 nap — 12 °C 2 hét — 18 °C 3 hónap

Iparág (Termékcsoport) Termék	Az eltarthatóság minimális ideje (DMT)	A felhasználhatóság ideje (DP)	A jelölés más módja
<i>Keményítőgyári termékek</i>			
Krumplipüré por .....	12 hónap		
Pudingporok .....	9 hónap		
ebből: teljes pudingpor .....	7 hónap		
Maizena .....	2 év		
<i>Csokoládégyári termékek</i>			
Csokoládés cukorkák:			
— nugátok .....	4 hónap		
— csokoládés draszté:			
magvakkal .....	4 hónap		
magvak nélkül .....	5 hónap		
— pasztillák .....	6 hónap		
Töltött csokoládék			
rudak és táblák .....	4 hónap		
ebből: Deli magyoros .....	3 hónap		
Táblás csokoládék			
Keserű .....	12 hónap		
Tej .....	8 hónap		
Tejszínes .....	6 hónap		
Desszertek .....	4 hónap		
Karácsonyi kollekciónak	A gyártást követő év 1. 15-ig		
Kakaópor (összes konzum fajta) .....	12 hónap		
Nem csokoládés cukorkák:			
— karamella magvakkal .....	4 hónap		
a többi .....	6 hónap		
— zselécukorkák .....	4 hónap		
— Dropsz töltött cukorka: savanyú, .....	5 hónap		
nem savanyú, .....	6 hónap		
öntött, cukrozott .....	4 hónap		
<i>Kereskedelmi csomagolású termékek</i>			
Rizs, hüvelyesek, egész fűszerek, fekete tea, mandula			Gyártás időpontja
Örölt fűszerek a paprika kivételével			
a) Svitál típusú laminált fóliában .....	12 hónap		
b) a többi csomagolásban (üveg, papír)	6 hónap		
Paprika .....	6 hónap		
Ízesített adagolt tea .....	6 hónap		
Szemes kávé .....	1 hónap		
Örölt kávé rétegelt alufóliában .....	20 nap		
más csomagolásban .....	16 nap		
Kávé inert közegben .....	2 hónap		
Mák .....	4 hónap		
Hántolatlan földimogyoró			
papír csomagolásban .....	1 hónap		
tátrafánban .....	2 hónap		
Hántolt földimogyoró .....	1 hónap		
Hántolt földimogyoró inert közegben .....	3 hónap		
Mazsola .....	9 hónap		
Mazsola rumban .....	1 év		
<i>Cseh fogyasztási szövethozott termékei:</i>			
Valódi méz .....	3 év		
Méhempős méz .....	6 hónap		
Száritott gomba .....	1 év		
Gyógyfűbor			A gyártás időpontja

## Üdítőitalok minőségmutató-képzésének módosítása (ÉVIKE 1986/4)

2. sz. melléklet

a) Szénsavas, nem diabetikus üdítőitalok

2. Összetéeli jellemzők (MK<sub>2</sub>)

2.1. Szénsavtartalom

N = névleges, gyártmánykönyvben szereplő érték g/l

x = mért érték g/l

Szénavtartalom	Mutató-komponens
$N + 1,0 \text{ g/l} > X > N - 0,5 \text{ g/l}$	0,50
$N - 0,5 \text{ g/l} \geq X \geq N - 0,7 \text{ g/l}$ vagy $N + 1,5 \text{ g/l} \geq X \geq N + 1,0 \text{ g/l}$	0,25
$X < N - 0,7 \text{ g/l}$ vagy $X > N + 1,5 \text{ g/l}$ vagy $X > 8,2 \text{ g/l}$	0,00

b) Szénsavas diabetikus üdítőitalok

2. Összetéeli jellemzők (MK<sub>2</sub>)

Szénavtartalom

N = névleges, gyártmánykönyvben szereplő érték g/l

X = mért érték g/l

Szénavtartalom	Mutató-komponens
$N + 1,0 \text{ g/l} > X > N - 0,5 \text{ g/l}$	1,00
$N - 0,5 \text{ g/l} \geq X \geq N - 0,7 \text{ g/l}$ vagy $N + 1,5 \text{ g/l} \geq X \geq N + 1,0 \text{ g/l}$	0,50
$X < N - 0,7 \text{ g/l}$ vagy $X > N + 1,5 \text{ g/l}$ vagy $X > 8,2 \text{ g/l}$	0,00

A minőségmutató-képzési utasítás 3. oldalának 3. bekezdése helyesen a következő:

„ – Ha a szénavtartalom értékek között nem megfelelő is előfordul, de a termék szénavtartalma a hatályos minősítő előírásoknak megfelel, akkor a szárazanyagtartalom mérési eredményekhez a szénavtartalom kritikusságát figyelembe véve egyenként kell a részmutató-komponenseket hozzárendelni, majd átlagolni.”

## Sütőipari termékek minőségmutató-képzésének módosítása (ÉVIKE 1986/3)

Főtermékcsoport: Kenyérfélék  
2. Összetételi és mérési jellemzők (MK<sub>2</sub>)  
2.2. Fajlagos térfogat

Fajlagos térfogat cm <sup>3</sup> /g	Mutatókomponens
Házi jellegű kenyér	
3,7 és felett .....	0,75
3,5 és 3,6 .....	0,50
3,4*, illetve 3,3 és 3,4 .....	0,25
3,4* alatt, illetve 3,3 alatt .....	0,00

\* Tisztán búzaliszt felhasználása esetén

### HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Molnár Pál

- Povárny M.*: Reológiai mérések a kozmetikai iparban. *Olaj, Szappan, Kozmetika 36* (1987) 2, 53 – 55
- Hadnagy A.*: Műanyagok színmérése (az egységes kék szín). *Olaj, Szappan, Kozmetika 36* (1987) 2, 58 – 63
- Magyar S.*: Minőség és méréstechnika. *Minőség és Megbízhatóság 21* (1987) 2, 87 – 92
- Ocskay I.*: Minőségfejlesztési intézkedések Nyugaton. *Minőség és Megbízhatóság 21* (1987) 2, 112 – 118
- Földesi T.*: EOQC Stockholm 1986 – I. rész. *Minőség és Megbízhatóság 21* (1987) 2, 135 – 141
- Sütő K.*: Legyen társadalmi ügy a minőség. *Szabvány és Világ 39* (1987) 3, 2 – 4
- Kiss I.*: Immunológiai módszerek alkalmazása élelmiszer-mikrobiológiában. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 3, 104 – 105
- Szilágyi J.*: A VII. Országos Minőségügyi Konferencia: Minőség-Szervezettség-Fegyelem. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 3, 108 – 112
- Vámosné Vigyázó L. és Szakácsné Dobozi M.*: Elektroforézis technikák alkalmazása az élelmiszervizsgálatokban. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 4, 121 – 126
- Biacs P., Varsányi I., Kardos Gy.-né és Bánky D.-né*: Az élelmiszertermelés fejlesztését és nemzetközi versenyképességét fokozó fontosabb K+F feladatok. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 4, 127 – 131
- Szabó S. A.*: Komplex ízfelismerő képességvizsgálata az alapíz kölcsönhatások összehasonlító érzékszervi felmérése I. Alapízfelismerési vizsgálatok. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 4, 138 – 139
- Fehér F.*: Növényi eredetű élelmiszerek cink- és kadmiumtartalmának vizsgálata. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 4, 141 – 143
- Gábor M.-né*: Baromfihús gyors fehérjetartalom meghatározása speciális feltárással. *Baromfitenyésztés és feldolgozás 34* (1987) Különszám, 18 – 24
- Török A.-né*: Baromfifehérjék aminosav összetételének testtájankénti alakulása. *Baromfitenyésztés és feldolgozás 34* (1987) Különszám 24 – 29
- Őrsi F. és Rácz D.*: Fagyasztott baromfitermékek érzékszervi tulajdonságainak változása a tárolás során. *Baromfitenyésztés és feldolgozás 34* (1987) Különszám, 36 – 39