
HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: *Molnár Pál*

- Szőke M. és Ábrahám K.: Az élelmiszerek értékesítésével, piaci versenyelemzéssel összefüggő marketing módszerek
Élelmezési Ipar 45 (1991) 5, 178-181.
- Erdész S.: Minőség és marketing a baromfiágazatban
Baromfityénésztés és feldolgozás 38 (1991) 2, 90-93.
- Fábrí I. és Deák T.: Mikrobiológiai minőségbiztosítás HACCP rendszere a vállalati minőség szabályozásban I.
Élelmezési Ipar 45 (1991) 6, 210-214.
- Fábrí I. és Deák T.: Mikrobiológiai minőség szabályozás HACCP rendszere a vállalati minőség szabályozásban II.
Élelmezési Ipar 45 (1991) 7, 250-254.
- Ring R.: Hazai és európai tendenciák a minőségtanúsításban
Élelmezési Ipar 45 (1991) 6, 215-217.
- Gönczy Á. és Szabolcs L.: A győri hatósági élelmiszerellenőrzés kialakulása és rövid története (1873-1982) I
Élelmezési Ipar 45 (1991) 6, 230-234.
- Gönczy Á. és Szabolcs L.: A győri hatósági élelmiszerellenőrzés kialakulása és rövid története (1873-1982) II.
Élelmezési Ipar 45 (1991) 7, 265-266.
- Aubrecht E.: A hazai búzalisztek minősítésének lehetősége ELISA módszerrel
Élelmezési Ipar 45 (1991) 7, 260-263.
- Megyeriné Kánya E.: ICP készülék a cukoriparban
Cukoripar 44 (1991) 2, 59-61.
- Bartha G.-né és mts.: Diabetikus csokoládék komplex minősítése
Édesipar 43 (1991) 2, 35-39.
- Kanyó Gy.: Minőség és projekt
Édesipar 43 (1991) 2, 40-45.
- Kocsisné Horváth J.: Az édesipari termékek 1990. évi minőség alakulása
Édesipar 43 (1991) 2, 54-57.
- Kanyó Gy.: A minőség gyakorlati kezelésmódjai
Édesipar 43 (1991) 3, 67-72.

- Pollhammer E.-né és Sinkovics B.: Őszi búzafajták minősége a gyakorlatban
Gabonaipar 37 (1990) 11-14.
- Erdős Z. és Tobiás Zs.: A húserték elmélete és gyakorlati alkalmazása
A Hús (1991) 1, 17-21.
- Nagy E. és mts.: Hús és húskészítmények nedvességtartalmának meghatározása
"Ultra-X" mikrohullámú készülékkel
A Hús (1991) 1, 29-31.
- Körmendy L. és Klosz T.: A becslő egyenletek alkalmazásának kérdései a
vágóállatok objektív minősítésében
A Hús (1991) 1, 37-40.
- Gerely P.: A termékminőség közgazdasági elemzése
Konzervújság (1991) 1, 25-26.
- Treat C. Hull: Költségsökkentés a söriparban az átfogó minőségvezetési rendszer
bevezetésével
Söripar 38 (1991) 2, 52-57.
- Lengyel A. és Katona L.: A sütőipari termékek minőségének alakulása 1990-ben a
hatósági ellenőrzések tükrében
Sütőipar 38 (1991) 2, 21-23.
- Fenyvesi J. és mts.: A juhtej mikrobiológiai jellemzőinek vizsgálata
Tejipar 40 (1990) 4, 74-77.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

Binning, R.: Dátum a címkén - A minőségmegőrzési időtartam és a tétel jelölése
(Das Datum auf dem Etikett - Mindesthaltbarkeits- und Loskennzeichnung)
Flüssiges Obst 57 (1990) 10, 690-694.

Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó jogszabályok szerint csomagolt élelmiszereket alapvetően a megnevezéssel, a mennyiség megadásával, az előállítóval vagy forgalmazóval, a hozzáadott anyagok jegyzékével és a minőségmegőrzési időtartammal kell jelölni. Az Európai Közösség 89(396) EWG Irányelve szerint a tételeket a jövőben külön számmal is el kell látni. E szám előtt egy nagy "L" betű álljon vagy más módon kell jelezni, hogy a számkombináció a tételazonosításra szolgál. A cikk szerzője a tételazonosító szám alkalmazásának műszaki lehetőségeit mutatja be. Ezek között szerepel a nap-pontossággal megadott minőségmegőrzési időtartam, melyet a címke vagy a zárólapka kiegészítőleg tartalmazhat, de elképzelhető a lézeres jelölés is.

Molnár P. (Budapest)