

**TEJIPAR****Tejföl.**

A tejföls poharak egy részéből kifolyik a savó, mert szállítás közben a pohár impregnáló anyaga (paraffin) megtörik. Ajánlatos lenne a poharat jobban rögzítő rekeszek (esetleg műanyag) alkalmazása, melynél kisebb a megtörési veszély.

*B. J. (Budapest)*

A tejföls poharakon a szavatossági időt feltüntetik. A jelzés a szintelen nyomás következtében azonban sokszor olvashatatlan. Színes nyomás esetén ez a hiba megszűnne.

*B. J. (Budapest)*

**Vaj**

A csomagolt vaj szavatossági ideje és a gyártó, csomagoló vállalat száma sokszor olvashatatlan, mert a bélyegző festékanyaga elkenődik.

*B. J. (Budapest)*

A Jászfényszaru-i Sajtüzem a gyártott pálpusztai sajtot Kunszentmárton (XI/2 jelzésű) papírjába csomagolja. Ezzel a Jászfényszaru-i üzem az általa gyártott sajt minőségéért a felelősséget Kunszentmártonra hárítja.

*B. J. (Budapest)*

**Sajt**

Többször előfordul, hogy az ömlesztett sajt sajtanyaga a dobozba kifolyik. A sajt beleragad az elégtelen, vagy hibás alufólia csomagolás következtében.

*B. J. (Budapest)*

**A tejföl szavatossági ideje**

A tejföl MSZ 12253 szabványa előírja, hogy a tejföls poháron fel kell tüntetni „a szavatosság naptár szerinti határnapját”. A múltban a jelölés a hét napjainak feltüntetésével történt. Az utóbbi időben a szavatossági határnap dátum benyomásával készült, s gyakori panasz volt, hogy a különösen a két-jegyű számoknál az időpont nem jól olvasható, a fogyasztó nehezen ellenőrizheti az áru frissességét.

A Magyar Szabványügyi Hivatal felhívta az illetékesek figyelmét a nyomószerszámmal préselt dátumbélyegzők pontosabb használatára. A Tejipari Tr szt Tejtermék Ellenőrző Állomása megvizsgálta a panaszt, és megállapította, hogy a két számjegyből álló dátumok jelzésekor az egyik szám sok esetben elmosódik, aminek oka, hogy a poharak gépi hajtogatásánál több réteg kerül egymásra, s így a meg nem felelően beállított prészerszám elmosódó jelet hagy. Az Ellenőrző Állomás eljárt, hogy a préselőfejek helyes beállítására és folyamatos karbantartására ügyeljenek, hogy a fogyasztókat károsodás ne érhesse.

— . —

**BAROMFIIPAR****Vágott baromfi**

A fagyasztott vágott baromfi termékek jelölése nem szabványos. A Baromfiipari Országos Vállalat Szentesi Gyáregységéből származott minták jelölése pl. csupán a minőségre terjed ki, a szabványszámot nem tüntetik fel.

*B. J. I. (Szeged)*

## Tojás

A Baromfiipari Országos Vállalat által ládázott tojásokra az alábbi jelölés kerül:

meszes .....	20-940-17-20,
hűtőházi .....	20-930-17-20,
friss, nagy .....	20-920-18-21,
friss I. ....	20-920-17-22,
friss II. ....	20-920-17-23,
apró .....	20-920-17-24,
úszó .....	20-920-17-25,
lámpatörött .....	20-920-17-26,
horpadt .....	20-920-17-31,
foltos .....	20-920-17-33.

Az első két számjegy a fajra, a következő három számjegy a kidolgozási módra, a következő kettő a csomagolásra vonatkozik és az utolsó két számjegy a minőséget jelöli. Feltüntetik továbbá a telepszámot, a gépszámot, az MSZ számot, a gyártás és a kiszállítás keltét, valamint a darabszámot. Minden ládába 360 db tojást csomagolnak.

*B. J. I. (Szeged)*

## ÉDESIPAR

Az édesipari gyárak az ipari átszervezés után az alábbi kódjeleket használják:

a Budapesti Csokoládégyár jele .....	1,
a Budapesti Keksz- és Ostyagyár jele .....	2,
a Csemege Édesipari Gyár jele .....	3,
a Győri Keksz- és Ostyagyár jele .....	4,
a Szerencsi Csokoládégyár jele .....	5,
és a Zamat és Édesipari Termékek Gyára jele .....	6.

Az édesipari figurák (mikulás, nyuszi, tojás) jelölésén a súlyra vonatkozóan kódot találunk. Az

5002 jelű készítmény	20 grammos,
az 5003 jelű készítmény	30 grammos,
az 5004 jelű készítmény	40 grammos
és így tovább, befejezve a	400 grammig.

*B. J. I. (Szeged)*

## Fagylalt alapanyag

A Nagykőrösi Konzervgyár „Fagyi” elnevezéssel 5/4-es és 5/8-os üvegben fagylalt alapanyagot gyárt. Az áru steril, hőkezelt, szavatossági ideje a gyártási időponttól számított 1 év.

Használati utasítás: E kész fagylalt alapanyagot jól összekeverjük, és Zúz-mara fagylaltgépbe öntjük, minden előkészítési munka nélkül. A fagylalt kb. 1 óra alatt elkészül. Keverés közben közvetlen hűtéssel, (pl. sózott jégbe helyezett edényben) is kifagyasztható. A felbontott üveget tárolni nem szabad. A „Fagyi” az alábbi ízekben készül: birs, őszibarack, meggy, sárgabarack, málna, szamóca.

*V. Z. (Budapest)*

## Csokoládé szabvány

Ez év október 1-én lépett életbe a csokoládészabvány. A szabvány hatálya kiterjed minden tömör ét-, tej-, mokka-, mogyoróval dúsított csokoládéra, üreges és tömör csokoládé alakzatra, fóliába csomagolt vagy „porcelán” figurára.

A szabvány felsorolja a gyártáshoz felhasználható anyagokat, a tiltott adalékokat (liszt, keményítő, dextrin, mesterséges édesítő, színezék stb.), rendelkezik a zsirtartalom, tejszokoládében a tejcukortartalom alsó-, valamint általában a cukor- és nedvességtartalom felső határértékéről és a súlytűrésről. Részletes szabályozást tartalmaz az eltarthatóság idejéről és közli az érzékszervi pontozásos minősítő vizsgálathoz szükséges előírásokat. Az első országos csokoládészabvány azt is előírja, hogy a gyártmány fantázia nevének kívül meg kell nevezni a dúsító anyagokat. Így például „TIBI félédes csokoládé MSZ 20979”, „BOCI tejszokoládé MSZ 20979”. A minőségi mogyorós csokoládénak – az egész tábla súlyára vonatkoztatva – legalább 20% mennyiségben kell tartalmaznia pörköltmogyorót amelyek 70%-a egész szem kell hogy legyen, s legfeljebb 30%-a lehet törött.

## SÜTŐ ÉS TÉSZTAIPAR

### Csőtészta

Új szabvány jelent meg a tésztakészítményekről, amelynek megszerkesztése során már figyelembe lehetett venni a javuló nyersanyag, a korszerűbb gépek és a fejlettebb technológiai módszerek hatását, és így lehetőség nyílt a minőségi követelmények bizonyos mértékű szigorítására. Vonatkozik ez az érzékszervi jellemzőkre, méretre, törmeléktartalomra, főzési tulajdonságok elbírálására. A készítmények minőségének javulását fenntíken kívül nagy mértékben elő fogja segíteni, hogy mind több termék kerül jobb gyári csomagolásban forgalomba. A módosított szabvány 1956 október 1-én lépett hatályba, s többek között kimondja, hogy az I. osztályú csőtészta hossza 200–500 mm, a II. osztályú 50–199 mm kell hogy legyen. A spagetti hossza 200–400 mm, a II. osztályú árunál 30–200 mm. A törmelék előre csomagolt I. oszt. árunál maximálisan 8% lehet. Az új szabvány főzési előírásai szerint a főzési idő 1 mm vastagságú tésztáknál 10 perc, vastagabbnál is legfeljebb 25 perc lehet. A tészta térfogatnövekedése főzés után legalább 200% kell hogy legyen, a szálak egymáshoz nem ragadhatnak és a szétfővés legfeljebb 10% lehet.

### Péktermékek minőségi átvétele

Sok kifogás merül fel a forgalomba hozott péktermékek minősége miatt. A kenyerek minősége gyakran gyenge, sok esetben nincs átsülve, ragacos, tömött bélzetű, lapos, deformált. A sütemények kicsik, tömöttek, visszapuhultak, fakó színűek, gusztustalanok. A jogos reklamációk nagy része megszűnne, ha a péktermékeket gondosabban állítanák elő, illetve ha a készítményeket a kereskedelem csak minőségi átvétel után bocsátaná a fogyasztóközönség rendelkezésére, illetve a kifogástalan minőségű termékeket megfelelő gondossággal tárolnák. A kereskedelmi átvételnél nemcsak a péktermékek mennyiségét, de minőségét is figyelemmel kell kísérni. A minőségi átvétel érzékszervi és súlymérési vizsgálatból áll. Minőséghibás szállítás esetén azonnal közölni kell a kifogást a gyártó üzemegységgel, vagy a vállalat központjával, és a jegyzőkönyv felvételéhez a Sütőipar megbízottját meg kell hívni. Ha a szállító a megbízástól számított 1 órán belül nem érkezik a helyszínre, úgy a tanács megbízott jelenlétében kell a mintavételre vonatkozó szabvány előírások szerint eljárni.

V. Z. (Budapest)

### Péktermékek súlyának ellenőrzése

A súlyhiányok megszüntetését rendszeres súlyellenőrzésekkel kell elősegíteni. A termékből válogatás nélkül  $3 \times 10$  db-ot kell lemérni. Az egyes péksütemények előírás szerinti súlya:

*Vizes tésztából készített fehértermékek:*

vizes zsemle .....	52-56	g
hosszú zsemle .....	52-56	g
zsemlecipő .....	245-255	g
főtt percc .....	30-32	g
zsemlevekni, 1/4-es .....	245-255	g
zsemlevekni, 1/2-es .....	490-510	g

*Tejes tésztából készített fehértermékek:*

tejes-kifli .....	42-46	g
császárzsemle .....	42-46	g
sós-kifli .....	42-46	g
fonott kismákos .....	42-46	g
kerek kismákos .....	42-46	g
sóskalács .....	42-46	g
fonott nagymákos .....	86-90	g
nagykifli .....	95-105	g
óriáskifli .....	210-230	g
Szegedi vágott .....	210-230	g

*Egyszerű vajas tésztából készített termékek:*

vajas kifli .....	32-36	g
vajaskarika .....	32-36	g
bordás .....	32-36	g
paprikás kifli .....	42-46	g
uzsonnakenyér, 1/4-es .....	245-255	g
uzsonnakenyér, 1/2-es .....	490-510	g
uzsonnakenyér, 1/1-es .....	980-1020	g

*Tojással dúsított egyszerű vajas termékek:*

bríos, kicsi .....	45-50	g
bríos, nagy .....	90-100	g
vajas cipőcska .....	25-28	g
molnárka .....	25-28	g
puffancs .....	95-105	g
sült percc .....	30-32	g
csavart sósrúd .....	30-32	g
lekváros bukta .....	98-102	g
finom fonott kalács, 1/4-es .....	245-255	g
finom fonott kalács, 1/2-es .....	490-510	g
finom fonott kalács 1/1-es .....	980-1020	g
foslós kalács, <-es .....	490-510	g
foslós kalács, 1/1-es .....	1000	g
kakaós foslós kalács, 1/2-es .....	490-510	g

*Omlós-leveles tésztából készített termékek:*

sajtós rúd .....	42-46	g
lapos-vajas .....	28-30	g
túros táska .....	70-75	g
burkifli .....	60-65	g
diós csiga .....	60-65	g

rongyos kifli .....	33–36	g
vajas pogácsa .....	45–50	g
tepertős pogácsa .....	45–50	g
leveles vajas pogácsa .....	42–46	g
pozsonyi kifli .....	50–52	g

V. Z. (Budapest)

## BORIPAR

### Pezsgő tárolása

A kereskedelmi hálózatban a pezsgő tárolására nem fordítanak kellő gondot. Ezidő szerint minden pezsgőfajta műanyag dugóval lezárt palackban kerül forgalomba, ezért a palackos boroktól eltérőleg nem fektetve, hanem *állítva*, *nyakkal felfelé* kell tárolni száraz, hűvös helyen.

V. Z. (Budapest)

## LIKŐRIPAR

### Likőr

Az MSZ 9595–61 szabvány 3.2 pontja a részletes követelmények között, a *Triple-sec* alkoholtartalmának 36 térf %-ot, cukortartalmának pedig 45 g/100 ml értéket ír elő. Mégis többször tapasztaltuk, hogy eredeti, a Magyar Likőripari Vállalat által zárt demizsonokból származó minták cukortartalma csak 35–36 g/100 ml.

B. J. I. (Szeged)

## KONZERVIPAR

### Sósvizes uborka, minősége és tárolása

Az MSZ 1822–65 szabvány a sósvizes uborkára nézve a következő minőség követelményeket írja elő:

Szín: jellegzetes sárgás-zöld; illat: a termékre jellemző; íz: jellegzetes, fűszeresen savanyú; alak: jellegzetes, kissé hajlott, az előírt méreteknak megfelelő; állomány: tömör, ropogós. Az áru tehát elszíneződött, túlérett darabokat, vágott, törött, foltos uborkát nem tartalmazhat; minden mellékiztól és szagtól mentes kell hogy legyen, keserű uborkát nem tartalmazhat.

Az uborkák hosszúság szerinti csoportosítása:

apró (A) .....	6–9 cm,
közepes (K) .....	9–12 cm,
nagy (N) .....	12–16 cm.

Ezektől a méretektől való eltérés: hordós készítményél  $\pm 2$  cm, 5/1-es üvegnél  $\pm 1$  cm. Az ilyen méretű uborkák egy-egy csomagolási egységen belül legfeljebb 20%-ban fordulhatnak elő.

A hordókon a szállító vállalat által alkalmazott azonossági jelölésen kívül a fenti méretre utaló jelzéseket kell alkalmazni. Pl.: sósvizes uborka (közepes): SOU–K, ahol a nagy K jelzi az uborka nagyságát. A felöntő lének fedni kell az uborkákat. A tárolás folyamán az esetleg lecsökkent lé mennyiséget pótolni kell. A hiányzó levet 3%-os sósvízzel kell pótolni úgy, hogy a felületet teljesen betakarja. Ily módon kell megakadályozni az uborka minőségének romlását.

V. Z. (Budapest)