

FIGYELŐ

SZESZIPAR

Szeszesitalok. A Fővárosi Vegyészeti Intézet által vizsgált szeszesitaloknak mintegy 6,2%-a esett kifogás alá. Legtöbbször vézés volt a kifogásolás oka. A vézés mértéke 6 – 10%, bár előfordult durvább hamisítás is (Cabinet brandy 40,0 helyett 20,9% alkoholtartalommal a 677 sz. Italtolt).

A MALIV Ferencvárosi gyáregységének készítményei több esetben alkohol, illetve cukortartalom csökkenést mutattak. Egy Triple sec mintánál az alkoholtartalom 34,9 tf% volt 36,0 tf% helyett, a cukortartalom pedig 398 g/l volt 450 g/l helyett.

A Ferencvárosi gyáregységnél az is előfordult, hogy őszibarack-likórt palackoztak vanília-likőr helyett és az áru a kereskedelemben „vanílialikőr” címkével jelent meg.

A MALIV Unicum gyáregysége termékeinél (szatmári szilva, kecskeméti barack) ismét gyakori az üledékképződés.

Az exportra készült „Aranykörte-likőr”-nél is csökkent volt az alkoholtartalom. Az export-Vodka készítéséhez nem I. o. finomszeszt használtak fel.

K. J.

A MALIV angyalföldi gyáregysége számára a salgótarjáni üvegyár olyan 0,5 literes névleges űrtartalmú „golyvás” palackokat szállított, melyeknél a töltési teljesség elérése érdekében nem 500, hanem gyakran 525 – 530 ml-t kell az egyes palackokba tölteni. Ez jelentős népgazdasági kárt jelent.

K. J.

Ecet. A rendkívül jó paprika és uborka termés miatt a savanyításra felhasznált ecetben hiány lépett fel. Erre való tekintettel a Magyar Szabványügyi Hivatal felmentést adott az Ecetiparnak az MSZ 1659 szabvány alól és engedélyezte, hogy az erjedéscetet 70 : 30 illetve 50 : 50 arányban étkezési ecetsavval keverjék. Egyes ecetipari üzemekben azonban a keverést (illetve a tömény étkezési ecetsav hígítását) pontatlanul végezték, ezért a kereskedelmi hálózatba egyes esetekben 10%-nál nagyobb ecetsav tartalmú (pl. 11%) ecetek kerültek. Máskor viszont csökkent volt az ecetsavtartalom (8 – 9%).

K. J.

BORIPAR

Bor. A Fővárosi Vegyészeti Intézet és a Fővárosi Tanács VB. V. Kereskedelmi osztálya által tartott közös termelészövetkezeti borellenőrzés alkalmával megállapítottuk, hogy a termelészövetkezeti borok jellegüknek általában megfelelnek, de M-ban gyakran eltérést mutatnak a jelzettől.

K. J.

SÖRIPAR

Sör. A vendéglátóiparban előfordul, hogy egyes lezárt söröspalackokat kinyitottak, tartalmukat felvizezték, majd újra lezárták a koronadugóval (Déliab sör). Előfordult az is, hogy a „Kőbányai világos” sör címkéjét leáztatták és „Kinizsi sör” címkét ragasztottak a palackra (Mahart büffé).

K. J.

A MOSV Kőbányai Sörgyárában, a hordófejtőben a gumivezetékek fertőtlenítésénél használt formaldehidet nem távolították el a vezetékből, s így az egy sörshordóba került, amit a XXII. ker. Vendéglátóiparnak szállítottak.

Hasonló gondatlanságok kiküszöbölésére a Sörgyárnak a legszigorúbb óvintézkedéseket kell fogatosítania.

K. J.

Az MOSV. vidéki sörfejtő kirendeltségei által palackozott sörök gyakran még a szavatossági idő lejárta előtt megromlanak. A Sörgyárnak gondoskodnia kell, hogy a gyárból a Kirendeltségre kerülő sör azonnal fejtésre és terítésre kerüljön.

K. J.

ÜDÍTŐITAL IPAR

Üdítő italok. A Mohácsi Üdítőital üzem műanyag tasakba szerelt szénsavas üdítőitalai az MSZ 20609 szabvány követelményeinek nem felelnek meg: a tasakok szivárognak, az áru szénsavtartalmát elveszíti, szárazanyag tartalma nagy ingadozást mutat, sőt idegen ízt vesz fel. Az üdítőital ipar ilyen kiszerezésű üdítőitalokból a forgalombahozatalra nem alkalmasak.

K. J.

A Fővárosi Ásványvíz és Szikvízüzem citrom és narancsízű készítményeinek alapanyagul felhasznált szörpöt gondosabban kell a gyártás előtt egalizálni, mert a szörpökben levő citrom, illetve narancsolaj a tárolóhordókban állás alatt diszproporcionálódik, és a kész üdítőitalokban egyenlőtlenül oszlik el. Ezért egyes gyártmányok keserűek, mások viszont csökkent zamatúak lesznek.

K. J.

ÉDESIPAR

Fagylalt. A Magyar Szabványügyi Hivatal próbavásárlással egybekötött, rendszeres fagylalt-ellenőrzést tartott. Az ellenőrzés során vett minták 84,6%-a súlycsökkentés miatt kifogás alá esett. A Magyar Szabványügyi Hivatal a vizsgálat alkalmával megállapította, hogy fagylaltok térfogatnövekedését figyelembevéve, a szabványosított kanállal nem lehet kimérni az előírt 25 g-os mennyiséget. A jelenleg használatos Carpigiani-rendszerű gépek pedig nem súlyadagokat mérnek, hanem az adagoló-kar nyitvatartási idejétől függően kiszolgáltatott fagylalt mennyisége. A Magyar Szabványügyi Hivatal tehát felhívta a Belkereskedelmi Minisztérium Vendéglátóipari Főigazgatóságának figyelmét ezekre a hiányosságokra és a megoldásra nézve javaslatot tett.

— —

NÖVÉNYI KONZERVIPAR

Natur lecsó konzerv. A Budapesti Konzervgyárba a natur lecsó gyártásához a paprika már szeletelve érkezik, megfelelő minőségben. A paradicsom-paprika aránya a szabvány előírásának megfelelő.

— —

Tartósított zöldborsó készítmények osztályozása és jelölése

Az 1963-as gyártási évben a Hatvani Konzervgyár a tartósított zöldborsó gyártásánál a sósvizes úsztatási eljárást alkalmazta. Ezzel kapcsolatban a gyár a vonatkozó szabványban (MSZ 1814) előírt „H” (kifejtő) és „P” (velő) borsó jelölések helyett a kifejtő borsónál a „K”, a velőborsónál a „V” jelölést használta. Eltérően az MSZ 1814-63 szabvány tervezetben a kifejtő borsónál előírt 5 és a velőborsóra előírt 4 féle szemmagyság szerinti osztályozás helyett mind a két-féle zöldborsónál 2-2 osztályozást végeztek, éspedig a kifejtő (K) borsónál 8,5 mm alatti és 8,5 mm feletti, a velőborsónál 9,5 mm alatti és 9,5 mm feletti

osztályozást. Ezen belül zsenge (a sóslében felül úszó) és a keményebb (a sóslében lesüllyedő) szemek szerinti jelölés a következő: K1=8,5 mm alatti zsenge, K2=8,5 mm feletti zsenge, K3=8,5 mm alatti kemény, K4=8,5 mm feletti kemény szemek. Hasonlóképpen történt a jelölés a velőborsót tartalmazó készítményeknél: V1=9,5 mm alatti zsenge, V2=9,5 mm feletti zsenge, V3=9,5 mm alatti kemény és V4=9,5 mm feletti kemény szemek.

A többi tartósított zöldborsót előállító gyár továbbra is a H és P jelzéseket használta és a zöldborsó szemek osztályozását az Élelmezésügyi Minisztérium Konzerv- és Paprikaipari Igazgatóság 24.578/1963. sz. leirata ill. az MSZ 1814-63 szabvány tervezet előírásai szerint végezte el.

H. L.

FÜSZER ÉS ÉLVEZETI SZEREK

Presszókávé. A Fővárosi Vegyészeti Intézet által megvizsgált presszó kávék 12,9%-a lényegesen nagyobb kávémennyiség felhasználásával készült, mint azt a Bkm. rendelete előírja. (6,8-11,6).

Paprika. A Fővárosi Vegyészeti Intézetnél több alkalommal olyan tasakokba kiserelt édes-nemes fűszerpaprika került vizsgálatra, ami izhibás volt.

Földimogyoró. A Fővárosi Vegyészeti Intézetben vizsgálatra került egy olyan földimogyoró import minta, melynek mintegy 20%-a molyos volt.

Gesztenye fényezése. A gesztenyét héjjának fényezésével külsőleg tetszetősebbé tehetjük; a fényezés módja: tiszta, por és egyéb idegen anyagtól mentes terményes zsákban, kismennyiségű gesztenyét addig kell „csúsztatni”, míg a gesztenye héjja a kellő fényt meg nem kapja. A fényezés a gesztenye tárolására nézve is előnyös.

V. Z.

Héjjas dió tárolás. A jelenleg forgalomba kerülő héjjas dió jellegénél fogva nedves, (nyers) állapotban kerül kiszállításra, ezért a tárolására fokozott gondot kell fordítani. Tárolása száraz, hűvös helyen történjék, zsákból, illetve ládából kiöntve terítéssel és gyakori forgatással kell megvédeni a befulladásától.

V. Z.

DOHÁNYIPAR

A magyar dohányipar minden esztendőben „Szeged” elnevezéssel szivarkát hoz forgalomba a Szegedi Ünnepi Játékok idejére. Az eddigi években a „Szeged” szivarka füstjének kémhatása semleges volt (C₂) az idei évben a „Szeged” szivarkát füstszűrővel látták el, s füstjének kémhatása is megváltozott, gyártásánál savas füstű dohányt használtak fel (a csomagoláson látható C₁ is erre utal).

(B. J. I.)

SZABVÁNYOSÍTÁS

Fűszerszabványok. A külföldi és hazai fűszerek minőségével összesen 30 országos szabvány foglalkozik. Tekintettel arra, hogy e szabványok javaslatai átlagosan 10 évvel ezelőtt készültek és mintegy 8 éve kötelezők: kivétel nélkül módosításra szorulnak. E módosításokat a MSZH az idei tervébe nem tudta felvenni, de szükséges, hogy a következő évek terveiben sorra kerüljenek

S. L.

HÚSIPAR

Csabai szalámi. A húsipri vállalatok megszüntetik színes műbél használatát a csabai szalámi gyártásánál. A jövőben a csabai szalámit cutisin béلبé töltik és keresztkötéssel jelölik meg. --

Szalámifélék. A Fővárosi Vegyészeti Intézet vizsgálatai szerint a nyári turista szalámi minták nedvességtartalma a minták 50%-ánál nagyobb volt a megengedettnél. A téli-, csemege-, és paprikás szalámi minősége megfélelő volt. --

Zsír. Az Újpesti Húsipari Vállalat készítményei között erősen bélszír szagú és ízű tételek akadtak.

V. Z.

TEJIPAR

Kannatej. 1963. október 1.-től kezdve a budapesti Kelenföldi telephez tartozó boltok részére a minőségi kannatejet hétköznapokon zömében piros nyakú kannákban az ún. „darabtétel”-eket pedig a kisebb űrméretű kéknyakú kannákban szállítják. A kannákon a minőségi tejet jelző címke változatlanul zöld marad. V. Z.

Tej. A palackozott tej tárolás alkalmával viszonylag gyorsabban melegszik fel mint a kannában levő. Ez a jelenség döntően érvényesült a rendkívüli meleg nyári éjszakák alkalmával, mikor a tejesüveg, illetve a tejeskanna szállítmányokat a boltok előtt a járdán elhelyezték. Hiába hűtötték az üzemekben a tejet, mire a tejboltos üzletét kinyitotta, a tej már felmelegedett. Ezért a fenti okok miatt a palacktejek savfoka tehát gyakran kissé magasabb volt a megengedettnél, bár az áru még felforralható volt. A kérdés megoldásával a tejiparnak foglalkoznia kell. --

Tejes kakaó. A Fővárosi Vegyészeti Intézet által vizsgált tejeskakaó mintáknak mintegy 50%-a kifogás alá esett, minden alkalommal szárazanyagtartalom hiánya miatt. --

Tej és tejtermékek szavatossági ideje

A tej- és tejtermékek rendkívül érzékenyek hőre, a természetes fényre és szagot vagy illatot árasztó anyagokra.

Általában tilos tehát ezeket az árukat napfényben (kirakatban) és illatot árasztó anyagok vagy áruk közelében még átmenetileg is tartani.

Hőfok tekintetében az a követelmény, hogy a

tejet és } 10 C°
habtejszint }

joghurtot }
kefirt } 12 C°
tejfölt és }
tejszínrémsajtot }

kakaót }
túróféléket } 14 C°
vaját és }
lágysajtokat }

kg-os márvány sajtot 7 C°

egyéb sajtokat 16°C-nál nem magasabb hőmérsékleten kell tartani.

Az előírt tárolási hőfok betartása mellett érvényes szavatossági idők a kiszállítás napját beleszámítva:

Áru neve	Nyáron	Télen	Hol jelzi az ipar a szavatosságot
Csecsemőtej	kiszállítás napja	másnap délig	zárókorongon nyomt.
Min. kannás tej	kiszállítás napja	kiszállítás napja	
Min. kannás tej	kiszállítás napja	másnap délig	függőcímkén lyukaszt.
Palackos tej	kiszállítás napja	másnap délig	zárókorongon nyomt.
Kannatej	kiszállítás napja	másnap délig	függőcímkén lyukaszt.
Kakaó-ital, kannás	kiszállítás napja	másnap délig	függőcímkén lyukaszt.
Kakaó-ital, palackos	kiszállítás napja	másnap délig	zárókorongon nyomt.
Joghurt	3 nap	3 nap	zárókorongon nyomt.
Kefir	3 nap	3 nap	zárókorongon nyomt.
Poharas tejföl	másnap délig	másnap délig	poháron nyomt.
Habtejszín	kiszállítás napja	másnap délig	zárókorongon nyomt.
Sov. túró	kiszállítás napja	másnap délig	csom. papíron lyukaszt.
Félzsíros túró	kiszállítás napja	másnap délig	csom. papíron lyukaszt.
Juhtúró	3 nap	3 nap	zárszalag lyukaszt
Gom. túró	3 nap	3 nap	zárszalag lyukaszt.
Vaj	4 nap	4 nap	csom. papír nyomtatva
Vaj vidéki gyártás esetén	4 nap	4 nap	csom. papír lyukasztva
Csemege körözött	3 nap	3 nap	kg-os papír lyukasztva 1/10: tasakon nyomtatva
Tejszín krémsajt	kiszállítás napja	másnap délig	kg-os: zárszalag lyukaszt. 1/10: betéten nyomtat.

Ementáli			
Pannónia	8 nap	8 nap	a sajt kérgén bélyegzés
Kisalföldi			
Cheddar			
Trappista			
Óvári	8 nap	8 nap	a saját kérgén bélyegzés
Köményes			
Eidámi			
Pálpusztai	3 nap	5 nap	dobozon bélyegezve
Lajta	8 nap	8 nap	dobozon bélyegezve
Ilmici	8 nap	8 nap	burkoló papír bélyegezve
Márvány kg-os	5 nap	8 nap	burkoló papír bélyegezve
Camenbert	4 nap	4 nap	dobozon bélyegezve
Hóvirág	8 nap	12 nap	címkén bélyegezve
Túra	8 nap	12 nap	címkén bélyegezve
Füstölt	8 nap	12 nap	címkén bélyegezve
Dobozos sajtok	8 nap	12 nap	dobozon bélyegezve

Abban az esetben, amikor az ipar „másnap délig” szavatoI, akkor a kibocsátás napját jelöli meg szavatosági határidőnek.

HÁZTARTÁSVEGYIPAR, NÖVÉNYOLAJ IPAR

A háztartásvegyipar és kozmetikai cikkeket elárúsító kiskereskedelmi egységeknek sorozatos az a panaszja, hogy a nagykereskedelmi vállalat igen soksz előregedett, lejárt szavatosságú árukat is ad át egy-egy szállításkor. Legutóbb tapasztaltuk, hogy az 1963. júniusában gyártott PETROL hajszesz közzé 1962-ben kiszerezelt árukat is tettek be. Ez utóbbiaknál már jelentős mennyiségű lebegő részecske, illetve üledék képződése észlelhető.

A BRILANTIN KÁLYHAFÉNYESÍTŐ” csomagolásán feltüntetett jel és egyáltalán nem elegendő az áru azonosításához. A gyártó vállalat neve telephelye sincs a csomagoláson feltüntetve. Gondolni lehet csupán, hogy Bpesti Ferrokémiai, esetleg a Miskolci Vegyipari Ktsz. gyártja.

Állandó panasz, hogy a kiskereskedelmi forgalomban levő fogkefék serté hullik. Mivel a félig-meddig kihullott sertéjű és elhasznált fogkefeket a kiskereskedelmi vállalat nem cseréli vissza, egyes önkiszolgáló rendszerű üzletekbe: vevők magukat önkiszolgálva, a kifogásolt fogkefét a polcra visszateszik s onnan senkit meg nem kérdezve újat visznek el.

Gyakori panasz, hogy a műanyag palackba kiszerezelt Csepel mosópaszt zárása nem tökéletes, sok esetben a záró sapka repedt, a benne levő anyag „kiforr” s a palack felületén lefolyik.

A LUX rózsaszínű pezsgőfürdővíz tabletta nem tartalmaz szennylebegtet anyagot, ennek következtében a fürdőkád falán a felhasznált piros festék a szennyel együtt lerakódik. A technológia kedvező megváltoztatásával az áru minősége javítható.

(B. J. I.)

Növényolaj. Több esetben előfordult, hogy a növényolaj gyárak az olaj savszámát a szabványok, illetve export előírások által megadott értékek felső határára állították be és azok így kerültek kiszállításra. Minthogy az olaj állás közben lassan bomlanak, a savszám ezalatt emelkedik, az ilyen szállítmány külföldről reklamációk érhetik. A gyáraknak ettől a helytelen eljárástól el kell térnie.

Mosóporok. A mosóporok vizsgálatánál válotzatlanul fennáll a szóródást okozta hiba; az ipar semmiféle intézkedést nem tesz a csomagolás tökéletesítésére.

A Tisztaság és Ideál mosóporok pH-értéke – szabvány hiányában – az árjegyzék előírásai szerint 7–8 között, a Radion mosóporé pedig 7–8,5 között van. Több alkalommal előfordult, hogy ezeknek a mosóporoknak a pH-értéke 8,9–9,3 között volt, ami nyilvánvalóan nem engedhető meg semleges mosópornál. A hiba azért következett be, mert a semleges polifoszfát helyett nagyobb mennyiségű lúgos pirofoszfátot használtak fel.

Tisztítószer. A Tangó pasztához mellékelt használati utasítás nem jó mert nincs összhangban azzal az előírással, amit a gyári laboratórium a pasztá kipróbálásánál alkalmaz. A használati utasítás szövegét helyesbíteni kell.

Babahintőporok. A babahintőporokban levő borsav fertőtlenítő hatást fejti ki a bőrön, ezért igen fontos szerepe van. Az előírt mennyiség felhasználásának be nem tartása tehát súlyos minőségi hiba lehet. Az eltéréseket általában az elkeverés egyenetlensége okozza. A hibán úgy akartak javítani, hogy az előírt 0,3% helyett 0,4%-ot adagoltak a hintőporba. Ezzel a technológiai módosítással a hintőpor hatékonyságát elősegítették ugyan, azonban az elkeverésből származó egyenetlenségek még így is fennállhatnak.