

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

FIGYELŐ

(GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...)

SZESZIPAR

Emulziós likőrök

Az utóbbi időben gyakran fordul elő, hogy az Unicum Likörgyár „Tojáslikőr” elnevezésű készítményének cukor-, de még többször alkoholtartalma nem éri el az MSZ 9595 szabvány szerinti 550 g/l-t, illetve 22 tf%-ot. Előfordult az is, hogy a cukortartalom nagyobb volt a megkövetelnél. A gyártásnál a nyersanyagok adagolására nagyobb gondot kell fordítani, a készárut pedig nagyobb figyelemmel ellenőrizni.

K. J.

SÖRIPAR

Palackozott sörök

A palackozott sörök címkéjén a szabvány szerinti megjelöléseket kell alkalmazni. A Kőbányai Sörgyár a címkéken (Világos) pontosan be is tartja a szabvány utasításait. Feltünteti az áru pasztőrözetlen voltát, a szavatossági időt, de a fejtésnél igen gyakran nem bélyegzik rá az előírt fejtési dátumbélyegzőt. Tekintve, hogy ezeknél a könnyen romló áruknál igen fontos a szavatossági idő pontos betartása, a jövőben hasonló esetek ismétlődése alkalmával a mulasztókkal szemben szigorúan fogunk eljárni.

K. J.

Palackozott sörök

Az utóbbi időben gyakran budapesti forgalomba kerülnek a vidéki sörgyárak palackozott sőrei is. Ezeknek a vizsgálata alkalmával többször megállapítottuk, hogy alkoholtartalmuk, valódi extraktjuk, s így az ezekből számított „eredeti extrakt” jelentősen nagyobb a szabvány szerinti értéknél (Kinizsi). Ezek a gyárak vizsgálják felül a gyártási folyamatokat, illetve a nyersanyagadagolást, mert a hiba következtében a gyárat s ezen keresztül népgazdaságunkat károsodás érheti.

K. J.

ÜDÍTŐ ITALOK

„Vita Cola” és „Bambi”

Az MSZ 20 609 szabvány előírja a palackozott szénsavas üdítőitalok kötelező megjelöléseit, így a címkén a gyártási idő és az eltarthatósági határ megjelölését. A Fővárosi Ásvány- és Szikvízüzem a fenti készítmények gyártásánál, illetve címkézésénél igen gyakran elmulasztja a gyártási idő feltüntetését. A jövőben hasonló esetek ismétlődése alkalmával a vállalat ellen szigorú eljárást indítunk.

K. J.

ÉDESIPAR

Új gyártmányok

Csemege Édesipari gyár $\frac{1}{2}$ -es és $\frac{1}{4}$ -es csomagolásban új díszdobozt mutatott be, amelyet Ámor néven kívánnak forgalomba hozni. A készítmény 7 féle csokoládés desszertet tartalmaz.

Mindkét desszert porcelán bonbonierbe csomagolva is forgalomba kerül. A Budapesti Keksz és Ostyagyár „Tojás doboz” néven átlátszó genotern műanyag fedővel készült tojás alakú kartondobozba csomagolt desszertet hoz forgalomba.

Az Országos Méhészeti Szövetkezeti Központ a jövőben a készítményeit a nagykereskedelem útján is forgalomba fogja hozni. A mézes áruk műszaki leírása, minőségi törzslapjainak kitöltése elkészült. A minőségi törzslap tartalmazza az egyes mézes sütemények külsejének leírását, az összetétel főbb arányait, a darabszámot stb.

A Szerencsei Csokoládégyár Balaton elnevezésű töltött és mártott ostyaszületjét az eddigi három rétegű töltés helyett négy réteggel kívánta gyártani. A kereskedelem csak úgy járul hozzá a gyártó kéréséhez, ha sem az anyagértékben, sem az ostya, töltelék és mártóanyaghányadban eltérés nincsen. Az eddigi próbagyártások természetesen azt igazolták, hogy a több rétegű töltés ostyahányada nagyobb.

A Zuglói Édesipari Gyár az Ági, Panni és Juli csokoládés darabárúját új formában mutatta be. Az eddigi eserép csokoládéhüvely helyett féltójas formát kívánnak használni.

R. L.

Minőségi feltételek

A „Figyelő” hasábjain már beszámoltunk arról, hogy az Édesipari Igazgatóság és az Élelmiszer, Háztartási, Vegyi Főigazgatóság rövidesen kiadja az édesipari készítmények „Minőségi feltételei” című anyagot. Már csak néhány nyitott kérdés maradt egyes termékek megengedhető hibás szemtartalmának értékszáma tekintetében. A rövidesen aláírásra és kiadásra kerülő anyag segítségével lesz a minőségellenőrzéssel foglalkozó szerveknek édesipari termékek minőségének elbírálásában. A minőségi feltételek nem helyettesítik a minőségi törzslapokat. Csak irányelveket tartalmaznak, amelyek cikkesoportonként vannak összefoglalva. Új gyártmányoknál a gyártók ezeket az irányelveket kötelesek szem előtt tartani. A kereskedelem a jövőben ettől eltérő gyártmányt nem fogad el.

R. L.

CSOMAGOLÁSTECHNIKA

Beszámoltunk arról, hogy érvénybe lépett az édesipar területén a „Csomagolási irányelvek” elnevezésű anyag. Előfordulhat, hogy az abban felsorolt áruk két helyen is szerepelnek. Pl. a tojásdraszé és a dunakavics. Az ilyen készítményeknél a gyártó vállalat külön megállapodást köthet a nagykereskedelmi vállalattal, hogy bármely biztonságos csomagolásban is szállíthatja adottságainak figyelembevételével a kérdéses termékeket.

A gyűjtőcsomagolásra felhasznált kartondoboz alja és teteje nem lehet nagyobb, sem kisebb, mint azt az áru terjedelme és biztonsága megkívánja. A kartondobozban elhelyezett zsírhatlan bélelőpapír méretének is egyeznie kell a doboz méretével. A gyűjtőcsomagolások dobozait, a csomagokat négy oldalról cégnyomásos ragszalaggal kell leragasztani úgy, hogy a dobozok tartalmához a zárszalag megsértése nélkül ne lehessen

hozzányúlni és a dobozok, csomagok szállítás és raktározás közben ne nyílhassanak fel. A csokoládé és csokoládésárúk egyedi, csoportos vagy gyűjtő-csomagolásában utalni kell arra, hogy a meleg időjárásban jelentkező szürkülés nem hiba, hanem „a dús kakaóvaj következménye”. Ilyen céddula hiányában a kereskedelem már nem veszi át a csokoládéval és csokoládésárúval telt dobozokat. A gyárak a gyűjtőcsomagolásokban, vagy azokon kívül — de nem a címkén — tüntetik fel a csomagoló jelét vagy számát, hogy esetleges reklamációknál az áru azonosítható legyen.

R. L.

Kávé

Közel egy éve, hogy az érdekelt felügyeleti hatóságok a nyers- és pörkölt kávé minőségi osztályokba sorolták. A minőségellenőrző intézetek rendszeresen ellenőrzik, hogy valóban az előírásoknak megfelelő jelzéssel és minőségben kerülnek a kávék forgalomba. A vizsgált ún. presszókávék változatlanul 50% Santos, 50% Minas 2 keverésben kerülnek vendéglátóipari célra forgalomba.

Santos kávéból zöld és sárga változat is érkezett az országba. Mindkettő minősége megfelelő volt. A jellegmintával azonos színre pörkölt őrlemények szárazanyagra számított vízben oldódó anyagmennyisége 26—27,8 százalék közt ingadozik.

R. L.

KONZERVIPAR

A Szövetkezetek Hajdú-Bihar megyei Értékesítési központja torma-mártást hoz forgalomba. A minta kellemes zamatót, élvezhető készítmény. A Nagykőrösi Konzervgyár hőkezeléssel tartósított ecetes vegyes savanyúság készítményt mutatott be. Az előminta ízletesen elrendezett, jó minőségű uborkából (2 db), paprikából (2 db), zöld dinnyéből (4 szelet), zöld paradicsomból (6 fél), jól ízesített felöntőléből és fűszerből (babérlevél, feketebors, mustármag, koriander) áll. Gyártását rövidesen megkezdik.

Egyes mezőgazdasági termelőszövetkezetek cukorkiválásos málnaszörpöt hoztak forgalomba. A málnaszörp az említett hibától eltekintve kifogástalan minőségű volt. Csak szabványos kívüli áruként kerülhet forgalomba.

Forgalomban vannak még az ún. brüsszeli fémdobozos készítmények (a brüsszeli világhiállításra készült fémdobozban tartósított készítmények) a szűrőellenőrzés alatt vizsgált minták szabványos minőségűnek bizonyultak. Az érdekelt szervek a forgalombahozatali határidőt 12 hónappal meghosszabbították.

Kínából import ananászszörp érkezett. Az újabb tétel a már vizsgált és forgalomban volt készítményekkel azonos minőségű.

Próbálkozások történtek nyers- és pörköltkávé műanyagdobozba történő csomagolására is. A ragasztott fedelű hengeres dobozok nem voltak állóképesek. A visszafélések elkerülése végett a celofánzacskóba csomagolt kávéknál a kötelező jelzéseket nem kívülre ragasztott címkén tüntetik fel, hanem a zacskó belsejébe helyezik. Így nem fordulhat elő, hogy a címke leessen s ne lehessen megállapítani az áru minőségét.

R. L.

Fűszerek

A 95/1959 Bk. M. sz. rendelet értelmében továbbra is csak akkor kerülhet fűszeráru közfogyasztásra, ha a beérkező áruk minősége a szabványos követelményeket kielégítik, illetve az elfogadott előmintával azonos

minőségűek. Az import fűszereket az Élelmiszersomagoló Vállalat hozza forgalomba. Minden egyes szállítmányt kiserelés előtt megvizsgálat s csak kedvező szakvélemény esetén kezdi meg a csomagolást. Az elmúlt hónapokban beérkezett Malabári feketebors minősége is megfelelő volt.

R. L.

Import gyümölcsök és magvak

Az országba érkezett török származású mazsola minősége megfelelő volt. Mind vendéglátóipari, édesipari, mind közfogyasztási célra megfelelő volt. A héjtalanított földimogyoró tartalmazott hibás szemeket. Az ipari célra behozott áru minősége körül vita is támadt, mert az importáló vállalat és a felhasználó édesipari vállalat a hibás szemek (penészes, dohos, rágott) mennyiségében nem tudott megegyezni. Ajánlatos, hogy a minőségellenőrző szervek foglalkozzanak a földimogyoró vizsgálatával; hogy kellő vizsgálati adat esetén a minőségi előírásokat el lehessen készíteni. MSZ szabvány csak a pörkölt héjas földimogyoróra készült.

R. L.

MALOM-, SÜTŐ- ÉS TÉSZTAIPAR

Tésztaipar

A száraztésztafélék minősége az utóbbi időben javulást mutatott. Régebben igen sok panasz érkezett a tészták megengedettnél nagyobb törmelék tartalma miatt, ez most csökkent, sajnos azonban még most is előfordul, hogy az egyes árukat összekeverik; így a 4 tojásos ABC levestésztába közé fehér gyúszütésztát kevernek, vagy a kiskocka levestésztába közé ABC tésztát; ez az árut igen hátrányosan befolyásolja. A csőtészta minősége is javult. Nagyobb gondot kell fordítani azonban, hogy a csőtészta fala ne szakadjon fel és megfőzve ne essen szét kásás tömeggé. A csőtészta savfokát több ízben nagynak találtuk, ezen a szárítási folyamathoz lehet segíteni.

Cs. I.-né

Jótállási idő

A kereskedelemben a száraztészták nem egyenletes termelése miatt felmerült annak gondolata, hogy a jótállási időt felemeljük. A kereskedelmi raktárakban s a boltokban most fokozott figyelemmel kísérjük a száraztészták tárolás közbeni viselkedését s a gyűjtött adatok alapján kívánunk határozni.

R. L.

Malomipar

Az ipar kéréssel fordult a Szabványügyi Hivatalhoz, hogy a liszt savfokok felső határát emeljék. Szerintünk a felső határt változatlanul kell hagyni, legfeljebb olyan túrést engedélyezni, hogy amennyiben a liszt érzékszervi tulajdonságai megfelelőek, úgy 0,2-el nagyobb savfok nem kifogásolható.

Cs. I.-né

Hántolmányok

Kínai előhántolt (cargo) rizsből enyhe utáncsiszolással készített rizs érkezett az országba. A szállítmány nagy törmelék tartalma, apró szemű miatt a magyar rizsnél gyengébb minőségű.

R. L.