

# FIGYELŐ

## KONZERVIPAR

**Gyümölcsborok.** A vidéki vendéglátóipari hálózatban (italboltok) gyakran téves, megtévesztő elnevezéssel hozzák forgalomba a gyümölcsborokat: pl. „asztali fehér” elnevezéssel az almabort. A vásárlót kétségkívül károsodás éri, mert „asztali fehér” elnevezés alatt szőlőből és nem almából készített terméket ért. (K. J.)

## SZESZIPAR

**Jellegminták.** Az MSZ 9598 szabvány szerinti jellegminta szakértőbizottság 1960. október 18-án, 25-én, november 1-én, 8-án, 15-én, 22-én, 29-én és 1961. január hó 31-én tartott üléseket az Unicum Likörgyárban, az Angyalföldi Likörgyárban, a Budapesti Szesz-Élesztő és Likörgyárban, a Gyümölcsszeszipari Készletező Vállalatnál és a Vendéglátóipari Országos Szövetkezeti Központnál.

Az ülések alkalmával elbírálásra kerültek a következő készítmények:

Rum .....	7 db
Brandy .....	7 db
Pálinka .....	33 db
Likőr .....	47 db
Cocktail .....	2 db
Összesen .....	96 db

A szeszitalok minősége általában javult. Ez főként a felhasználásra kerülő alapanyagok (finomszesz, essenciák stb.) minőségjavulásának tudható be.

Különösen kiemelkedő gyártmányok voltak az Unicum gyár Portorico rumja (96,2 pont), Hungária brandyje (99,1) pont, Ginje (97,2 pont), a BSZÉL 40%-os szilvapálinkája (96,4 pont), a VOSZK barackpálinkája (96,9 pont), az Angyalföldi Likörgyár paprika pálinkája (100,0 pont), az Angyalföldi Likörgyár Zöldnarancs likőrje (97,4 pont), az Angyalföldi Likörgyár Mátra keserűje (98,3 pont) az Unicum Likörgyár Moccája (96,8 pont), az Unicum Likörgyár Tojás likőrje (95,0 pont) és az Angyalföldi Likörgyár Császárkörte likőrje (97,7 pont). (K. J.)

## Csomagolás.

A szeszitalokat és szörpöket a gyártó vállalatoknál, vagy kereskedelmi elosztóknál demijonokba fejtik, s így hozzák kiskereskedelmi forgalomba. A demijonokat újratöltés előtt kiöblítik ugyan, de gyakran nem ellenőrzik, hogy nem tartalmaz-e a fonott kosárban levő üveg szennyezéseket, főként parafadugókat. Előfordul az is, hogy 8–10 használt parafadugót tartalmaz egy demijon. A demijon ebben az esetben nem tartalmazhatja a megjelölt mennyiséget: térfogathányt mutat. De súlyosabb hibák is származhatnak a gondatlanságból: egyéb szennyezések, főként elhullott állatok (egerek, rovarok stb) tetemei fertőzhetik az árut, s ez súlyos egészségügyi kifogásokra vezethet. (K. J.)

## ÉLVEZETI SZEREK

### Kávé.

Vendéglátóipari vállalatoknál tartott ellenőrzéseink során azt tapasztaltuk, hogy az egy és két kg-os kiszerezésű kávék szavatossági idejét igen sok helyen figyelmen kívül hagyják. Többször talákoztunk olyan esetekkel, amikor 4–5 hónapos kávéból készült a kávéfőzet. Az ilyen előregedett kávéból készített kávéital érzékszervi minősítése nem felelhet meg teljes értékű árunak. (B. J. I.)

## ÉDESIPAR

### Szaloncukor.

A téli hónapokban a kereskedelmi hálózatba került mártott szaloncukor több esetben nem felelt meg az MSz 9448–54. szabvány követelményeinek. Többször azt találtuk, hogy a csokoládébevonat — megfelelő nedvességtartalom mellett — csupán 16,0–17,0% között ingadozott a követelményként megadott 22,0% alsó határral szemben. 5–6% csokoládébevonat elvonása a fogyasztó jelentős mértékű megkárosításával jár! (B. J. I.)

### Vanillincukor.

A „vanillin cukor” tiszta súlyának 10 g-nak kellene lenni, még is számos esetben előfordul, hogy az csak 9,0–9,4 g között ingadozik. Előfordulnak olyan hiányosságok is, hogy a vaniliás cukor a szavatossági idő lejáratá előtt sem tartalmazza a 0,6 % vanillint. (B. J. I.)

### Babapiskóta.

A Győri Keksz és Ostyagyár által forgalombahozott 125 g-os baba piskóta készítményeknél többször talákoztunk kifogásolt mintával. A kifogásolás oka mindenkor az alacsony zsirtartalom volt. Az MSz 9444 szabvány a szárazanyagra vonatkoztatott zsirtartalom alsó határértékéül 8%-t ír elő. Vizsgálataink szerint 25–27%-os zsírhiány is előfordul. Az előállító gyár fordítson nagyobb gondot az anyagnorma pontos betartására. (B. J. I.)

## HÁZTARTÁS VEGYIPAR

### Mosópor.

A Rákospalotai Növényolajipari Vállalat által gyártott „Persil” és „Asszonydicséret” mosóporok csomagolása rossz, a doboz „kifúj”. Gyakran előfordul az összes zsirtartalomban 5–8%-os és a szódátartalomban 20–25%-os hiány, a névleges tiszta súlyra vonatkoztatva. (B. J. I.)

## KOZMETIKA

### Kölnivíz.

Az MSz 3739 T. szabvány elsőosztályú kölninél minimálisan 75% alkoholtartalmat ír elő. Vizsgálataink során megállapítottuk, hogy gyakori az 5–10%-os alkoholtartalom hiány. (B. J. I.)

## Hajmosószer.

Az MSz 4727 szabvány előírja azokat a megjelöléseket, melyeket a kereskedelmi forgalomban levő mosószeresek kiszerezési egységein alkalmazni kell. A forgalomban levő „Kamillófor” hajmosószeresek tasakjain sem az MSz szám, Min. eng. szám, sem a névleges tiszta súly nem szerepel. A tasakok töltési súlya 7,8–8,8 g között ingadozik: ez 12–22% tartalmi hiányt jelent, ha a töltési súlynak a 10 g-ot fogadjuk el. A tasakok az utánöblítőszeret nem tartalmazzák, bár az idézett szabvány az öblítőszer mennyiségéről kb. 2,5 g citrom, vagy borkősavat ír elő.

A kiszerezési egységek tényleges tiszta súlyának a névlegestől megengedett eltérése még egy egység esetében is csak 10% lehet (MSz 4727)  
(B. J. I.)

## FŰSZER

### Asztali só.

A kereskedelmi hálózatban végzett ellenőrzéseink során találkoztunk olyan ½ és 1 kg-os kiszerezelt sóval, melyeknél a csomagoló papír zöld színű festéke a hanyag szállítás, vagy helytelen tárolás következtében az árut a csomagoló papírral érintkező helyeken elszínezi. Előfordult olyan foltosodás is, hogy az rézgálicos szennyeződés látszatát keltette. E jelenség elkerülése céljából az Élelmiszerkiszerező Vállalatnak nagyobb gondot kell fordítania a csomagolópapír festékanyagának megválasztásánál.  
(B. J. I.)

### Mustár.

Az MSz 9687 szabvány előírja, hogy a tubusos mustár csomagolási egységein a töltés idejét fel kell tüntetni. Mégis gyakran találkozunk olyan készítményekkel, melyeknél egyáltalán nem, vagy csak igen rosszul látható a tubus végén (vörös csíkon) feltüntetett töltési idő. A nagy- és kiskereskedelem sem fordít gondot a mustár szavatossági idejének betartására, pedig fontos kíváncsi, hogy a gyártó vállalat a töltés idejét jól látható felírással tüntesse fel a tubusokon, mert az elmúlt hónapokban is nagy mennyiségű erjedt, felfúvódott mustárt kellett kivonnunk a kereskedelmi forgalomból.  
(B. J. I.)