

NÖVÉNYI KONZERVIPAR

Paradicsomsűrítmény

A Budapesti Konzervgyár tubusos paradicsompürét gyárt. A tubusos kiszerezés előnye, hogy többszöri felhasználásra alkalmas. Különösen [megfelelő ételek ízesítésére, szendvicsek, hidegtálak díszítésére. A tubusos paradicsompüré sótartalma a dobozos áruknál nagyobb. Töltő súly: 70 g.

V. Z. (Budapest)

Hagyma konzerv

A Nagykőrösi Konzervgyár „Zsírban pirított hagyma”-t gyárt. Egy üveg tartalma 42 dkg vörshagymának és 5 dkg zsírnak felel meg. Felhasználás előtt kevés vízben a zsírt megolvadásig melegítjük és az előre elkészített egyéb anyagokat azonnal hozzáadjuk, nehogy túlforrósodjon és emiatt égett ízű legyen. Felhasználható: hagymamártás, párolthús, levesek, pörkölték készítéséhez. A gyártás időpontja: rejtjeles, pl. 7 3, ahol az első szám az évet, a második szám pedig a gyártás hónapját jelenti.

V. Z. (Budapest)

Sóskapüré

A Kecskeméti Konzervgyár új készítményt gyárt: 5/4-es üveges „Áttört sóska” (nettó 750 g) és 5/8-os üveges „Áttört sóska” (nettó 420 g). A natúr sóskapüré friss sóskából készült. Alapanyagul szolgál levesek és mártások készítéséhez. A gyártás időpontja rejtjeles. Pl. 7 5, ahol az első szám az évet, a második a gyártás hónapját jelenti.

V. Z. (Budapest)

C-vitamin-tartalmú gyümölcspürék

A Nagykőrösi Konzervgyár által gyártott különféle C-vitaminús gyümölcs-püré konzervek a szavatossági idő lejártá után csak a C-vitamin-tartalomra való utalás nélkül hozhatók forgalomba. A szavatossági időn túli, de egyébként a vizsgálati szakvélemény alapján az előírásoknak megfelelő dobozokban a C-vitaminra utaló szövegezést törölni kell.

V. Z. (Budapest)

Szárított gomba

Az „EMÉRT” Vállalat pohárban kiszerezelt szárított gombát készít. Használati utasítás:

1. A szárított gombát felhasználás előtt többször vízben meg kell mosni.
2. A megmosott gombát 6–8 órán át langyos vízben áztatni kell, hogy teljesen felpuhuljon.
3. A szárított gomba beáztatás után kb. nyolcszorosára dagad, s mivel nem könnyen emészthető, azt minden ételhez egészen apróra kell felvágni, vagy megdarálni.

A gombák zamatanyagát fűszerek, (só, paprika, bors stb.) és segédanyagok – hagyma, zöldpetrezselyem – hozzák ki, ezért ezekből bőven használjunk. A szárított gomba szárazételek készítésére pl. tojásos gomba általában nem alkalmas.

V. Z. (Budapest)

Ízesítő

A Szegedi Paprikafeldolgozó Vállalat 100 grammos kiszerelésben DELIKÁT 8 elnevezésű ételízesítőt hozott forgalomba. A készítmény külső tulajdonságai: sárga, illetve zöldessárga apró, egyenlőtlen méretű szemcséket és fehér kristályokat tartalmaz. Íze és illata: szárított zöldségekre jellemző. Állománya: száraz. Felhasználása: levesek és főzelékek ízesebbé tételére alkalmas. Az ételek adagjához kb. 5 gramm ízesítőt kell adni, majd a forralást 5 percig tovább folytatni. Az új termék tartalma: szárított sárgarépa-, petrezselyem-, zeller-, karalábé-, és kelkáposztaliszt, vöröshagymapor, só és nátriumglutaminát. Víztartalma: 1,7 – 2,0%. Konyhasótartalma: 45,5 – 48,0%. Tulajdonságaiban igen hasonlít a jugoszláv eredetű „Vegeta 40” ízesítőhöz. Jelzése hiányos, mivel a minta azonosításához szükséges vonatkozásokat a csomagoláson nem tüntették fel.

B. J. I. (Szeged)

Import sűrített paradicsom

Albániából importált paradicsomsűrítmények réztartalma több esetben meghaladja a MSZ 1810 szabványban megengedett max. 45 mg/kg értéket. Az MSZH hozzájárult ahhoz, hogy 1967. dec. 31-ig a 60 mg/kg-nál több rezet nem tartalmazó albán import üveges paradicsomsűrítményt a kereskedelem még forgalomba hozhassa.

R. L. (Budapest)

Meggyíz

A Nyiregyházi Konzervgyár 14 908 db 5/4-es üveges meggyízt szállított a kereskedelemnek. A szállítmány kevert minőségű volt. A Tárcaközi Minősítő Bizottság, mivel a szállítmány (tétel) nem válogatható szét a kérdéses meggyíz II. osztályúnak minősítette. A TMB kifogásolta továbbá, hogy egyes „Meggyíz” címkéken MSZ 1834 helyett tévesen MSZ 1835 szerepel.

R. L. (Budapest)

Fémlepkák festése

A kereskedelem kifogásolta, hogy egyes esetekben rozsdafoltos lapkájú üvegekben kapja a konzerveket. A konzervipar korábban kályhaezüsttel festette le a rozsdás lapkákat. Ezt a megoldást a KERMI nem találta megfelelőnek, mivel nyitáskor a festék pattogzott s kis festék részecskék is kerülhettek az üvegek tartalmába.

A Konzerv- és Paprikaipari Kutató Intézet és a konzervipar munkatársai vállalták, hogy a kályhaezüst helyett más, a célnak megfelelőbb fémbevonóanyagot kísérleteznek ki. A Lakk- és Festék-ipari Vállalat tanácsadó szolgálata szerint az akrilát fémbevonó megfelelő lenne. Tekintettel arra, hogy ezzel kapcsolatos tapasztalatokkal az ipar nem rendelkezik, szükséges a javasolt anyagot egészségügyi és technológiai szempontból is megvizsgálni. Az akrilát fémbevonó használatának engedélyezéséről a Tárcaközi Minősítő Bizottság, az OÉTI és az ipari kísérletek eredményének birtokában fog dönteni.

R. L. (Budapest)

Formpacker csomagolású jamek tartósítása.

A kis súlyban műanyag edényekben előrecsomagolt jamek zárása nem légmentes, ezért tartósítószer nélkül biztonságosan nem tarthatók el. A konzervipar kérésére a Tárcaközi Minősítő Bizottság javasolta a MSZH-nak az MSZ 1835 „Darabos gyümölcsíz (Jam)” szabvány 1. táblázatának arra vonatkozó kiegészítését, hogy a „Formpacker” csomagolású I. osztályú jamek is tartalmazhassanak szorbinsavat. A javasolt szöveg módosítás: „A MSZ 1835 1. táblázata „Konzerválószer, g/kg legfeljebb” rovatának I. osztály szorbinsavtartalmára vonatkozó követelményénél a „nem tartalmazhat” mellé: „kivéve a kis súlyban előrecsomagolt, légmentesen le nem zárt műanyagcsomagolást, melynél legfeljebb 1,0 g/kg. „Csillag alatt lábjegyzetben: „a termékekből csak I. osztályú minőségű hozható forgalomba”.

R. L. (Budapest)

Zöldmandula befőtt

A konzervipar a zöldmandula befőtt refrakciójának csökkentését kérte, mert az MSZ 1836-ben előírt 48 – 52 Ref %-ot magasnak tartja. Az illetékesek a próbagyártásból származó minták vizsgálata és minősítése után tesznek javaslatot az MSZH-nak.

R. L. (Budapest)

„Meggyes” gyümölcslé

Az MSZH hozzájárult ahhoz, hogy a Budapesti Konzervgyár legfeljebb 50 vagon mennyiségben almaléből, sajmeggy ízesítéssel, élelmiszerszínezékekkel színezett az, MSZ 1825 „Közvetlen fogyasztásra kerülő gyümölcslelkészítmények. Általános előírások” tárgyú szabvány előírásától eltérő terméket „Meggyes” elnevezéssel hozzon forgalomba.

R. L. (Budapest)

Import dobozos konzervek óntartalma

Az OÉTI 947/1967 számú szakvéleménye alapján az Egészségügyi Minisztérium 51.171/1967 V/4 szám alatt hozzájárul ahhoz, hogy külföldi, dobozos gyümölcslevek óntartalmának határértéke – az eddigi 50 mg/liter helyett – 100 mg/liter legyen.

R. L. (Budapest)

Kisebb szárazanyagtartalmú gyümölcszsörpök

Az MSZH kizárólag a Pannónia Szálloda és Vendéglátó Vállalat részére hozzájárult 66,5 Ref% helyett 63 Ref%-ú zsörpök gyártásához.

„A szabványtól eltérő szárazanyagtartalmú terméket csak a Budapesti Konzervgyár állíthatja elő kizárólagosan a nevezett forgalmazó vállalat részére. Termelő köteles a szabványtól eltérő termékének csomagolási burkolatán „AUTOMATA RÉSZÉRE” megkülönböztető jelölést alkalmazni a vízben oldható szárazanyagtartalom engedélyezett alsó határértékének feltüntetésével. Felhasználó a terméket csak a rendelkezésére álló 2 db üdítőitalgyártó automata üzem-bentartására használhatja, amelyek közül az egyik a Lukács fürdő büfféjében, a másik pedig később megjelölt helyen működik. Az utóbbinak működési helyét – üzembeállításakor – az ellenőrző intézetekkel közölni kell. Egyebekben a szabvány többi előírásait változtatlanul be kell tartani.

Eltérési engedélyünk 1967. augusztus 31-ig érvényes.”

R. L. (Budapest)

Szárított zöldségkeverék

A MSZH az MSZ 11882 „Szárított zöldségkeverék”-Julienne-tárgyú szabványtól eltérő összetételű termék forgalomba hozatalához 1967. december 31-ig hozzájárult.

R. L. (Budapest)

Szőlőlé

A Budapesti Konzervgyár bemutatta hőkezeléssel tartosított 0,25 literes, koronadugóval zárt palackokba töltött szőlőlé készítményét. A termék szárazanyagtartalma 14 ± 1 Ref%, összes savtartalma min. 0,7 g/l. A kissé főtt ízű termék minősége még kielégítette az MSZ 1325 „Közvetlen fogyasztásra kerülő gyümölcsle készítmények” tárgyú szabvány követelményeit.

R. L. (Budapest)

Tubusos tormakrém

A Kecskeméti Földművelésszövetkezet 80 g tiszta súlyban ecetes tormakrémet hoz forgalomba fémtubusban. A termék állománya egyenletes, sűrű krém, a reszelt torma finom rostjai felismerhetők. Összes savtartalma (ecetsavban) 0,7%, konyhasótartalma 1,2%. A tubus belseje jól vernírozott.

R. L. (Budapest)

Halászlé kocka

A Szegedi Paprikafeldolgozó V. 12 g súlyban műanyagtasakba csomagolt halászlé kockát kíván forgalomba hozni. A belőle készült leves színe fűszerpaprikára jellemzően piros, illata, íze fűszeres, halászlére jellemző. Állománya egyenletesen folyó, csomómentes. A kissé lágy, de alaktartó halászlé kocka víztartalma 22,2%, zsírtartalma 18,6%, fehérjetartalma 14,1%

R. L. (Budapest)

Gomba ízesítő

Az erdei Termékeket Feldolgozó és Értékesítő V. gomba alakú műanyagflakonja 50 g vargányagombából készült ízesítőt tartalmaz. Az előminta vizsgálati eredményét a következőkben ismertetjük:

Az ízesítő színe: sötétbarna.

Illat és íz: eredeti állapotban sós, kesernyés, kissé karamelles, felhasználva — a kellő adagolás esetén — gombára jellegzetes, kellemes illatú és ízű.

Állomány: egyenletesen folyó.

Felhasználási próba: a gyártó által javasolt adagolásban (2,5 dl leveshez 5 g kivonat) jellegtelen, a leves ízét nem befolyásolja. A kellemes gombaíz eléréséhez 1 tányér levesre 8–10 g kivonat szükséges.

A vizsgálati eredmények alapján megállapítható, hogy a vizsgált gomba-kivonat minősége a műszaki leírásnak megfelel. Annak figyelembe-vételével, hogy 1 flakon tartalma mintegy 5–6 tányér leves kellő ízesítéséhez elegendő, a min-tákkal azonos áru forgalomba hozatalra alkalmas.

R. L. (Budapest)

Lecsópüré ételízesítő

A Konzervipari Tröszt „Lecsópüré” ételízesítő néven 200 g súlyban üvegbe töltve új készítményt hoz forgalomba. A termék íze és illata a hagymával készült lecsóra jellemző, fűszerező hatású. Szárazanyagtartalma min. 16,0 Ref.%, konyhasótartalma 2,5%.

R. L. (Budapest)

Paprikamártás

A Kálocsavidéki Fűszerpaprika és Konzervipari V. műanyagpohárba „Paprikamártás” elnevezésű ételízesítőt kíván forgalomba hozni: Az erősen fűszeres kissé édeskés, savanykás készítmény ketchup jellegű. Összes szárazanyagtartalma 49,3%, összes savtartalma (ecetsavban) 0,55%, konyhasótartalma 2,2%. A vállalat kisebb szárazanyagtartalmú (46,8%) és nagyobb összes savtartalmú (1,04%) előmintát is bemutatott. Mindkét termék megfelelő minőségű, választék-bővítésre alkalmas.

R. L. (Budapest)

Tubusos paradicsomsűrítmény

Jól vernírozott s tetszetősen litografált tubusban forgalomba kerülő tubusokba töltött paradicsomsűrítmény. Jellemzői: Ref% 28,9, konyhasótartalom 2,7%.

R. L. (Budapest)

Kapormártás

A Nagykörsi Konzervgyár légmentes zárású üvegekben 210 g súlyban hőkezelése tartósított kapormártást hoz forgalomba. A készítmény élvezeti értéke megfelelő. Mind a háztartásokban, mind a vendéglátóiparban a termék felhasználható.

R. L. (Budapest)

Fagyi

Fenti elnevezéssel a Nagykörsi Konzervgyár 24 Ref%-os fagyaltkeveréket kíván 5/4-es és 5/8-as légmentesen zárt üvegekben forgalomba hozni. A forgalomba hozatal célja, hogy a háziasszonyok a Lehel hűtőgép jégkockatartályába e készítményből fagyaltkockát készíthessenek. A KERMI-ben végzett felhasználási próbáról s a kiadott szakvéleményről a következőkben számolunk be:

A felsorolt készítményeket a Lehel hűtőgép jégkocka tartályába öntöttük, ahol megfagytak.

A jégkocka tartályból kivett minták színe kevéssel világosabb volt a fagyasztás előttinél. Ízük gyümölcszörpre emlékeztető, a felhasznált gyümölcsvelő zamata érezhető. Állaguk erősen darás, sok nagyméretű jégkristályt tartalmazó. Kis élvezeti értékű termékek.

A minták összetétele a mellékelt műszaki leírásnak megfelelt. „Fagyi” elnevezéssel forgalomba nem hozhatók, mivel ez a megnevezés fagyalatra utaló s a minták a „felhasználási próba” alapján elkészítve éppen azokkal az állománybeli tulajdonságokkal nem rendelkeznek (sima, vajszerű, érzékelhető jégkristályoktól mentes állag) amelyek a fagyalatra jellemzők. A vendéglátóiparban „Fagyi”-nak nevezik a sovány tejporból készített ízesített fagyasztott tejkrémet

A megvizsgált minták „Gyümölcsjég alapanyag” „Csemege jég” vagy ehhez hasonló megnevezéssel, amely a tényleges minőségre utal és nem megtévesztő, forgalomba hozhatók.

R. L. (Budapest)

Szamoca ivólé

A Kecskeméti Konzervgyár 0,25 literes koronadugóval zárt palackokba szamóca ivólevet hoz forgalomba. Az előminta szárazanyagtartalma 15,9 Ref%, citromsavban kifejezett összes savtartalma 5,8 g/l volt. A készítmény az MSZ 1826 minőségi követelményeit kielégíti.

R. L. (Budapest)

Szárítványok

Az érsekcsanádi „Búzakalász” Mezőgazdasági Termelőszövetkezet spárga, kapor és reszelt forma por készítményeket mutatott be. A minőségellenőrző szervezet csak a spárgapor készítményt minősítették forgalomba hozatalra alkalmasnak. A többi termék feljavításával a gyártó további kísérleteket végez.

R. L. (Budapest)

Műanyag csomagolású erdei gyümölcszörp

Az Erdei Termékekkel Feldolgozó és Értékesítő V. polietilén demizsonban (polietilén kupakos zárással) erdei gyümölcszörpöt hoz forgalomba. A kis méretű demizsonba 500 g zörpöt lehet tölteni. A zörp szárazanyagtartalma 66,5 Ref%. Minősége kielégíti az MSZ 1831 előírásait. A 14 napon át 36 C°-on tartott minták minőségi elváltozást nem szenvedtek.

R. L. (Budapest)

TEJIPAR

Krémtúró csomagolása

A Csongrád Megyei Tejipari Vállalat által gyártott különböző krémtúrok csomagolása (csomagburkolat) nem megfelelő, mivel a burkolatanyag vízát-eresztő, a bélyegzőfestéket áttereszt, s azonkívül a csomagok végeiken rosszul zárnak. Papírburkolat helyett célszerűbb lenne a papír- vagy műanyagpoharas csomagolás.

Ks. J. (Szeged)

Műbélbe töltött füstölt juhtúró

A Jászberényi Tejüzem által gyártott műbélbe töltött füstölt juhtúró zsírhányosnak bizonyult, amennyiben szárazanyagára vonatkoztatott zsirtartalma csak 40,5% volt, az előírt 45% helyett. A műbélbe töltött füstölt juhtúróra ugyanazok a minőségi követelmények érvényesek mint a közönséges juhtúróra.

Ks. J. (Szeged)

Tejszínkrém sajt

A Budapesti Tejipari Váll. a kb. egy év óta szüneteltetett adagolt tejszínkrém-sajt gyártását ismét megkezdte. A 10 dekagrammos krémsajt – a krémtúróknál is alkalmazott – műanyagtálcákban 10 darabonként kartondobozba csomagolva kerül forgalomba. Szavatossága: a kiszállítás napja, amit a tálka alján levő domború arab szám jelez. Az áru melege érzékeny, ezért tanácsos azt az előírt 12 C° alatti hőmérsékleten, hűtőben tartani.

V. Z. (Budapest)

HAL és HÚSIPAR

Angolna konzerv

Albán angolnakonzerv kerül leértékelt áron a kijelölt boltokban forgalomb. Az angolnakonzervek egészségügyi szempontból kifogástalanok.

R. L. (Budapest)

Halászlé konzerv

A kereskedelem felülvizsgáltatta a hálózatában levő 1965. évben gyártott 1/2-es fémdobozokba töltött halászlé konzerveket. A halászlé konzervek minősége még megfelelő volt. Gyors értékesítéssel hozzák forgalomba a raktáron levő készleteket. Kisebb mennyiséget, amelyek megjelöléseik alapján jól elkülöníthető állaghibájuk miatt (híg lé, puhult halhús) csökkent áron hozzák forgalomba.

R. L. (Budapest)

Import halkonzervek

„Sardine 140 g” lekerekített élű lapos ónozott fémdobozba töltött olajos szardínia. A készítmény minősége közel azonos a korábban forgalomban volt „Szazani” elnevezésű albán szardíniával.

„Thon Pelamide 220 g” 35 mm magas, belső oldalán jól vernírozott kerek fémdobozokba töltött olajos, darabos tonhal. Borssal és babérlevéllel ízesített. A halhús puha, omlós, nem széteső. Jó minőségű halkonzerv.

„Corpe a la source tomate 220 g” 35 mm magas, belül jól vernírozott kerek fémdobozokba töltött paradicsom mártással felöntött pontyhús. A halhús állaga, a mártás élvezeti értéke megfelelő. Jó minőségű halkonzerv.

„Sardine in reinem Sonnenblumenöl mit Tomaten püree 140 g,, 35 mm magas belül jól vernírozott kerek fémdobozokba töltött olajos, paradicsomos lével felöntött darabolt szardínia. A készítmény minősége azonos a forgalomban levő paradicsomos halkonzervekkel.

R. L. (Budapest)

Fűszerezett heringfilé olajban. (Sledziowe w oleju Aromatyzowanym.) Ovális, belül vernírozott dobozban 6 db egyenletes nagyságú hering van. A halakon levő felöntő olaj paprikával halványvörösen színezett, kellemesen ízesített (fekete borssal, sárgaréppával, uborkával).

Hering olajban. (Parowanny sledz w oleju). Nettó súly: 210 g. Ovális, belül vernírozott dobozban, világossárga tiszta étolajban 3–4 db puha omlós állományú, fejtől, faroktól, belsrésztől gondosan megtisztított egész hering van.

Heringfilé olajban (Parowane Filety sledziowe w oleju). Nettó súly: 210 g. Ovális belül vernírozott dobozban, tiszta, világossárga étolajban 5–6 db egyenletes nagyságú enyhén sós ízű heringfilé van.

Az új lengyel halkonzervek magyar feliratú címkéjének bal felső sarkában a forgalomba hozatalra utaló év utolsó számjegye szerepel.

V. Z. (Budapest)

„Sardine zakuska 140 g” Lekerekített élű szögletes ónozott, belül vernírozott dobozokba töltött olajos, paradicsom, uborka és paprika szeletekkel ízesített darabolt szardínia. A halhús kissé kemény, az uborka és a paradicsom szeletek gyengén puhultak. A készítmény minősége közel azonos a forgalomban levő paradicsomos halkészítményekkel.

Muscheln in special Tomatensauce 100 g” 26 mm magas ónozott és vernírozott kerek fémdobozokba töltött, paradicsomos mártással felöntött, jól tisztított mul-kagyló hús. Jó minőségű készítmény.

R. L. (Budapest)

Vadhús pástétom

A Budapesti Konzervgyár 1/10-es fémdobozba töltött vadhús pástétomának fizikai és kémiai jellemzőinek értékei: tisztasúly 65, víztartalom 55,8%, zsírtartalom 24,5%, konyhasótartalom 1,4%, fehérjetartalom 10,9%, szárított szénhidráttartalom 6,9%, sómentes hamutartalom 1,2%.

R. L. (Budapest)

NÖVÉNYOLAJIPAR

Étolaj

A KERMI ellenőrzés során megvizsgálta a műanyag palackba és üvegbe töltött étolaj minőségét.

Csomagolás	Savszám	Lovibond szám			
		Ref. 20 C°-on	szürke	píros	sárga
Renopac műanyagpalack ..	0,28	71,3	0,1	0,2	2,5
Hungaropac 1069 kemény PVC palack	0,28	71,3	0,1	0,2	2,6
üveg	0,33	70,8	0,1	0,2	2,3

A minőségmegóvás tekintetében mindhárom csomagolóanyag megfelelnek bizonyult. A műanyag palackok felvágásakor ügyelni kell arra, hogy a belső nyomás hatására (hőmérséklet emelkedés vagy deformálás okozta) az olajkifúvás elkerülhető legyen. Egyes műanyagpalackoknál 2 hónapos tárolás alatt a hegesztés mentén olajszivárgás volt tapasztalható.

R. L. (Budapest)

ÉDESIPAR

Fahéjas tejszokoládé

Egyenletes vastagságú, sima felületű, megfelelően kidolgozott, a szájban könnyen olvadó, nem érdes, nem homokos állagú, sérülésmentes táblák. Erőteljes fahéj zamatú készítmény. Kémiai és fizikai: jellemzői: víztartalom 1,2%, zsírtartalom 35,0 – 35,5%, laktóztartalom 11,1 – 11,3% szaharóztartalom 36,0 – 36,5%. Az 50 és 100 g-os súlyban készült táblákat az érvényben levő csomagolási előírások betartása mellett a kereskedelem „Fahéjas tejes csokoládé” elnevezéssel hozza forgalomba.

R. L. (Budapest)

„Mixer” vegyes cukordrazsé

A készítmény lényegében már ismert és jelenleg is gyártott cukordrazsék keveréke. Az előminta választéka: Tavaszi drazsé 38%, Francia drazsé 25%, Dunakavics drazsé 37%. A csomagolás módjáról (polietilén, celofántasak, kartondoboz) és az egység súlyról később történik döntés.

R. L. (Budapest)

Vegyes tejsokoládé draszté

Krémfondán, zselé (gyümölcskocsonya) és grillázs magvú tejsokoládés draszték meghatározott keverékét kívánják e megnevezéssel forgalomba hozni. A megvizsgált előminta választéka és csokoládébevonata a következő volt.

	Mennyiség %-ban	Csokoládébevonat %-ban
Krémfondán	58,6	30,4
Zselé (gyümölcskocsonya)	21,0	27,4
Grillázs	20,4	26,8

A vegyes tejsokoládé draszté csomagolási módjáról később döntenek.

R. L. (Budapest)

C-vitaminos gyümölcskocsonya

150 g tiszta súlyban, dobozonként 20 db aszkorbinsavat tartalmazó pektinnel készült gyümölcskocsonya került e néven forgalomba. A doboz mélyfedelű és 195 × 91 × 20 mm nagyságú, hullámkartonlemezrel bélelt.

Az előminta vizsgálati eredményeit a következőkben közöljük:

Választék	Víztartalom %-ban	Citromsav tart. %-ban	Aszkorbinsav tart. mg %-ban
Narancs színű, narancsízű ...	17,8	1,09	123,5
Piros színű, málna vagy meggyízű	17,8	0,99	123,5
Sárga színű, citromízű	18,5	1,04	137,2

Jótállási időnek a II. és III. negyedévben 45 napot javasoltak. Az aszkorbinsavtartalom változását ez idő alatt figyelemmel kísérik s a végleges jótállási időt a vizsgálati eredmények alapján határozzák meg.

R. L. (Budapest)

Töltött karamellák

Tégla alakú, felső lapjukon recézett különböző ízesítésű töltött tejkaramellák. Alumínium alátétű, több színnyomású paraffinált papírba vannak csomagolva.

Megnevezés:	Ízesítés:	Érzékszervi pontszám:	Darabszám db/kg
Izetki	kakaó	93	170
Toffee de Luxe	gyümölcs	91	165
Bella	kávé	94	165
Czaró	epe	94	165
Toffi Karc	eper	94	180

R. L. (Budapest)

Import édesárúk

A Délimport vállalat Lengyelországból cukorkákat importál. Néhány cukorka vizsgálati eredményét a következőkben közöljük:

Megnevezés:	Ízesítés:	Érzékszervi pontszám:	Darabszám db/kg	Tölték mennyisége %-ban
Owocowy	vegyes gyümölcs	90	150	28,7
Owocowi Goplena	vegyes gyümölcs	92	150	30,4
Lubuski	különböző gyüm. izü választékok	93	170	33,4
Miodowy	méz	96	165	28,3
Brasiliana	kávé	96	165	30,7
Adwokatki	tojás likőr	96	170	30,0
Coctailowe	barack és alkohol	92	160	26,8
Astra	mandula	93	160	31,6
Karamelek	citrom	91	165	24,0
Mlekomali	tej	92	160	27,5
Stupskie	nugatos	92	160	25,4
Amara	narancs	94	160	26,0

R. L. (Budapest)

Nugat termékek küllemhibája

A nugát termékek küllemhibájával kapcsolatban a Szakmai Bizottság a következőkben egyezett meg:

- a) 8% csomagolási egység küllemhibáig a tétel megfelelő.
- b) 9–22% között küllemhibás termék jelentéktelen hibás.
- c) 23–30% között kötbérterhes küllemhibás.
- d) 30%-on felüli küllemhibás áruk nem szállíthatók ki.
- e) A b), c), d) pontokban rögzített hiba % érték egy-egy tárgyidőszakban legyártott szeletes nugátáru mennyiség 10%-ára vonatkoznak.

R. L. (Budapest)

Díszdobozok jótállási ideje

A következőkben felsorolt díszdobozokra április 1-től az alábbiakban megadott jótállási idők érvényesek.

	I. – IV. né.	II. – III. né.
Budapest	90	60
Román	90	60
Tihany	90	60
Rendezu	90	60
Meggy-desszert	75	45
Opera	75	45
Extra-barna 1/1, 1/2, 1/4 kg-os	90	60
Aranymadár 1/2 kg-os	90	60

R. L. (Budapest)

Nyugi-gumi cukorka

A polietilén tasak ellátás nehézségei miatt a II. negyedévi igények kielégítése érdekében az Édesipari KTSZ a Nyugi-gumi cukorkát 80%-ban két színnyomású és 20%-ban fehér-nyomású polietilén tasakban hozza forgalomba.

R. L. (Budapest)

LIKŐRIPAR

Import albán szeszesitalok

A következőkben ismertetjük az import albán szeszesitalipari készítményeket s az előminták jellemzőit:

1. *SKENDERBEU KONJAK*. Kissé üledékes, barnás sárga színű, illata jellegtelen, kissé szúrós, erősen vanilinre emlékeztető, ízben a borpárlat jelleg ugyan felismerhető, de nem határozott.

2. *FERNET*. Sötétbarna színű, nem átlátszó, illatos, a keserűitalra jellegzetes, íze azonban kellemetlen, túl aromatisztalt, túlzottan keserű, a hazai izléstől eltérő, igen száraz, szokatlan izhatású ital.

3. *Liker MANA FERRE*. Sötét vörösbarna színű, kissé üledékes, az erdei szederre utaló jelleg sem illatban, sem ízben nem érezhető, kávéra emlékeztető ízesítésű, gyenge minőségű termék.

4. *PONC PORTOKALLI*. Narancssárga színű, enyhén üledékes, illata és ze jellegtelen, csupán a rossz minőségű finomszesz érezhető, egészen nyers árú.

	1.	2.	3.	4.
Alkoholtartalom tf. %	39,22	37,50	23,12	45,52
Extraktartalom g/100 ml ..	1,74	6,86	38,83	27,50
Mesterséges színezék kimutatás	neg.	neg.	neg.	neg.
Metilalkohol tf. % absz. alk. kif.	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25

Cordial likőr

A Magyar Likőripari V. Cordiál likőr néven kellemes összhatású új készítményt kíván forgalomba hozni. A termék alkoholtartalma 40,0tf. %, extraktartalma 27,0 g/100 ml. Választék-bővítésre alkalmas készítmény.

R. L. (Budapest)

BORIPAR

Szénsavas szőlőlé

Az Állami Gazdaságok Kereskedelmi Irodája „Chasselas” néven 0,5 literes palackokba töltött szénsavas szőlőlevet kíván forgalomba hozni. A készítmény érzékszervi tulajdonságai hígított szőlőmustra jellegzetesek. Cukortartalma 97 g/l.

Összes SO₂ tartalma 0,059 g/l, szabad SO₂ tartalma 0,001 g/l, összes titrálható savtartalma borkősavban kifejezve 8,3 g/l, refrakció %-a 12,6. Választék-bővítésre alkalmas készítmény.

R. L. (Budapest)

NDK származású import gyümölcsborok

A VOSZK öt NDK származású gyümölcsbor mintát mutatott be. A minták megnevezését (megjelölését) és jellemzőit a következőkben közöljük:

- | | |
|---|---|
| 1. Stachelbeer Dessertwein TGL 6489.
LOCKWITZGRUND DRESDEN
0,7 l. | Aranysárga színű, egresre jellemző |
| 2. Bluto Mehrfrucht dessertwein TGL 6489
LOCKWITZGRUND DRESDEN
0,7 l. | Barnásvörös színű hibátlan illatú és ízű vegyes gyümölcsbor |
| 3. Apfel Tischwein TGL 6489
LOCKWITZGRUND DRESDEN
0,7 l. | Világossárga színű harmonikus összehatású almabor |
| 4. Johannisbeer Tischwein Rot TGL 6489
LOCKWITZGRUND DRESDEN
0,7 l. | Barnásvörös színű ribizkebor |
| 5. Johannisbeer Tischwein Weiss TGL 6489
LOCKWITZGRUND DRESDEN
0,7 l. | Világossárga színű harmonikus összehatású ribizkebor. |

	1.	2.	3.	4.	5.
Alkoholtartalom tf. %	14,19	13,82	10,53	10,86	11,91
Extrakttartalom g/l	93,4	99,4	77,8	80,9	87,7
Illósavtartalom (ecetsavban kif.) g/l	0,52	0,42	0,50	0,27	0,28
Összes titrálható savtartalom/borkósavban kif.) g/l	9,17	8,85	6,47	8,03	8,39
Refrakció %	13,8	14,0	11,0	11,2	12,4

DOHÁNYIPAR

Sztár pipadohány

50 g súlyban papírbélésű PVC fóliából készült tasakba csomagolt és cellulz ragasztószalaggal lezárt pipadohány kerül forgalomba. A dohány enyhén illatosított, pácolt. Könnyen szívható, kissé csipős, de jó égőképességű dohány. Minőségi csoportja C, kezelési fajtája 4, víztartalma 14%. Az új gyártmány a „Cigaretta és pipadohány” tárgyú szabvány C₄ kategóriájába sorolható. Víz tartalma meghaladja az előírt max. 13%-ot, de még a 15%-os túrési határon belül van.

R. L. (Budapest)

Gyengén alkoholos szénsavas üdítőital

A Baranya megyei Szikvíz és Szeszipari V. „Mecseki vadóc” elnevezéssel 0,25 literes palackba töltve vadkörte és som ízesítésű gyengén alkoholos szénsavas üdítőitalt hoz forgalomba. A készítmény alkoholtartalma 4–4,2, tf.%, ref. %-a 13,8, citromsavban kifejezett összes savtartalma 4,3 g/l.

R. L. (Budapest)

Kubai szivarok

Farost bélésű csavarmentes kupakkal zárt fémtubusba csomagolt szivarkát importálunk Kubából. Az előminták vizsgálati eredményét a következőkben közöljük.

A minta neve:	Érzékszervi tulajdonságok	1 db súlya g	1 db hossza mm
<i>Partagas Habana</i> (fémtubusban)	a füstszag és íz mentes minden idegen tulajdonságtól, kellemes illatú és ízű. Szívhatósága jó, égőképessége és hamuszilárdsága megfelelő. Középerős szivar	6,0	158
<i>H. Upmann EMS</i> Naturáls Habana (fémtubusban)	a füstszag és íz mentes minden idegen tulajdonságtól, kellemes illatú és ízű. Szívhatósága közepes, égőképessége jó, hamuszilárdsága kitünő. Könnyű szivar	6,66	154
<i>Patendé Habana</i> Por Larranaga celofánban	A füstszag és íz mentes minden idegen tulajdonságtól, kellemes illatú és ízű. Szívhatósága közepes égőképessége, hamuszilárdsága megfelelő, középerős szivar .	6,56	128

SÖRIPAR

Cseh import sör

0,5 literes üvegekben csehszlovák import sör érkezik az országba. A címke felirata: 12° Gemer Leziak Svetly . Az előminta tiszta, átlátszó, enyhén komlózott, jól ászokolt, megfelelő habtartóságú volt. Eredeti extraktartalma 11,84, alkoholtartalma 3,29 súlyszázalék, safoka 2,3 volt. Minőségi értékárányát tekintve a hazai Kínizsi sörhöz áll közel.

R. L. (Budapest)

ÉLELMISZERRENDESZET

Az élelmiszerkiskereskedelmi vállalatok tevékenysége helytelen irányba bővült, ugyanis üzlethálózatuk különböző kiszerezéseket végez, teljesen tetszőleges, sőt teljesen hiányos jelzésekkel. Csomagolnak barna zacskóba, továbbá műanyag és cellofán anyagokba is. Különösen lisztes árukat és különböző olajos magvakat hoznak így forgalomba. Ezzel megsértik az 1958. évi 27. sz. törvényerejű rendeletet, továbbá nem tartják be az 50/1958. (IX. 6.) Korm. számú rendelet 17. §-át, amely határozottan kimondja, hogy közvetlenül a fogyasztók részére történő forgalombahozatal céljára előrecsomagolt élelmiszerek burkolatán fel kell tüntetni az előállító vállalat nevét és telephelyét, a cikk megnevezését, tiszta súlyát, minőségét, fogyasztói árát stb. (Ez utóbbit feltüntetik).

B. J. I. (Szeged)